Asunción, 04 de Agosto de 2022

Nota DGBE N° 740/202

Señor
Luis Carlos Ledezma, Intendente
Municipalidad de María Antonia
Departamento de Paraguarí

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de María Antonia, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 257.528 de fecha 15 de julio de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 492/2022*** en dos (02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

Elaborado por: Javier Aguilar Javier AR

Revisado por: Hugo Tintel

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso
Independencia Nacional c/ Humaitá

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Tel.: (021) 454.220
Asunción - Paraguay

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

MEMORÁNDUM DAE N°786/2022

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

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

Fecha : 04 de agosto de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 257.528 – **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto el **Memorándum DGPAE N°641/2022** en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N°492/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal año 2022,2023, presentado por la **Municipalidad de María Antonia del Departamento Paraguarí,** conforme al Expediente Xilema N° 257.528 de fecha 15 de julio de 2022.

Atentamente. _

Elaborado por: Erma Ocampo **Revisado por: Andrea Milena Fernández**

MEMORÁNDUM DGPAE N° 641/2022

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

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

FECHA : 03 de agosto de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 257.528

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjuntopara los fines pertinentes, el **Dictamen TécnicoDGPAE N° 492/2022**referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 y año 2023presentado por la Municipalidad de María Antonia según expediente xilema N° 257.528 de fecha 15 de julio 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 257.528
Recibido por: Luna
Fecha: 04-08-22 Hora: 08:40

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Liz Samudio

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 492/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 257.528
de fecha 15 de julio de 2022.

1. Antecedentes

El Sr. **Luis Carlos Ledezma,** Intendente de la Municipalidad de María Antonia del departamento de Paraguarí, presenta nota con expediente xilema N°257.528 de fecha 15 de julio del 2022, pedido de Actualización de fecha del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado, para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, según Nota DGBE N°331/2022en fecha 08 de abril del 2022.

Tabla. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado, según Nota DGBE N° 331/2022 en fecha 08 de abril del 2022

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
02	39	2022	188	Alimentos preparados en las escuelas.	Lunes a Viernes.
		2023	188		

Fuente: Nota DGBE N° 331/2022 de fecha 08 de abril del 2022.

2. Consideraciones técnicas

2.1 **La actualización solicitada del Proyecto de almuerzo escolar hace referencia a** la solicitud de cancelación de la Nota DGBE N° 331/2022 de fecha 08 de abril del 2022, debido a que feneció la vigencia del mismo para realizar los trámites administrativos correspondientes.

2.2 Modificación de dias de provisión de 188 dias a 63 dias año 2022, y de 188 dias a 180 dias año 2023.

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizo en concordancia a los documentos que forman parte del expedientefoliados del 1(uno) al 30 (treinta); teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su **decreto reglamentario N°2366/14**, los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N° 370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N° 734** del 23 de setiembre del 2020.

En ese sentido, considerando que corresponde la actualización solicitada, a fin de que siga su curso del llamado a licitación, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Liz Samudio

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

45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla 2. Resumen de lo autorizado

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Días
		Año	Total Días	Modalidad del servicio	
02	39	2022	85	Alimentos preparados en la escuelas	Lunes a viernes
		2023	180		

Asimismo, deslindo 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; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 2.267
Fecha: Miércoles, 03 de agosto de 2022

Aprobado por: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

En cumplimiento de los procedimientos correspondientes, se remite el presente 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: Liz Samudio

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

Maria Antonia, 15 de Julio del 2022.

Señor
Hugo René Tintel, Director General
Dirección de Gestión de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en mi carácter de responsable de la Municipalidad de María Antonia, a los efectos de solicitar el análisis y la autorización del Formulario 1 que contiene el Proyecto de Almuerzo escolar, cuya ejecución se prevé para el año lectivo 2022-2023.

Sin otro motivo en particular me despido atentamente.

Lic. Luis Carlos Lezcano Agüero
Intendente

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Expediente Nº 257528
fecha 15-07-2022
Recibido Arzacia Olmedo

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fdo 1/31

RE: Proyecto A.E - Municipalidad de Maria Antonia; Selba Noemi Montania Mereles - Outlook - Mozilla Firefox

https://outlook.office.com/mail/id/AAQkADBmZGI0ODY4LTI0NzMtNjNlNi1hNDQ0LWI2NjZmLWMxMzZlODQyNjAzQAQADod%2F7gEQ4dFngQ4RCXMuT39RC

Responder a todos | Eliminar | No deseado | Bloquear | ...

RE: Proyecto A.E - Municipalidad de Maria Antonia

Selba Noemi Montania Mereles

Para: Ruth Díaz <ruth_noemi82@hotmail.com>

Mar 26/07/2022 7:15

Secretaría
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil

De: Bienestar Estudiantil <bienestar.estudiantil@mec.gov.py>
Enviado: viernes, 15 de julio de 2022 16:43
Para: Ruth Díaz <ruth_noemi82@hotmail.com>; Alimentacion Escolar <alimentacion.escolar@mec.gov.py>
Asunto: RE: Proyecto A.E - Municipalidad de Maria Antonia

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Expediente N° 257528
fecha 15-07-2022
Recibido Arzacia Olmedo

Atte
Arzacia Olmedo
Secretaria General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N° 874 entre Humaitá y Piribebuy
Edificio Beckelman - primer piso

De: Ruth Díaz <ruth_noemi82@hotmail.com>
Enviado: viernes, 15 de julio de 2022 10:14
Para: Alimentacion Escolar <alimentacion.escolar@mec.gov.py>; Bienestar Estudiantil <bienestar.estudiantil@mec.gov.py>
Asunto: Proyecto A.E - Municipalidad de Maria Antonia

Buenos dias, adjunto proyecto para el programa de Alimentación Escolar, ya que la anterior fue cancelada por la DNCP.
Favor dar acuse de recibido y emitir numero de expediente.

Responder | Reenviar

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY

Folio 2/31

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: PARAGUARI	**Distrito: MARIA ANTONIA**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad:	**N° de Tel:** 021- 338-3354
Nombre del Gobernador/ Intendente: Luis Carlos Ledezma	
N° de teléfono de línea baja:	**N° de celular:** (0986)784-696
Dirección de correo electrónico: adm.municipalidadmariaantonia@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista: Lic. Ruth Noemi Diaz Villagra	
Nº de Registro Profesional: 3097	
Nº de celular: (0985) 167-348	
Dirección de correo electrónico: ruth_noemi82@hotmail.commailto:celeste.echague05@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas: 2 (dos) instituciones educativas	
Cantidad de estudiantes beneficiados: 39 (treinta y nueve) alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar 2022 (en días): 63 (sesenta y tres) días hábiles escolares	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar 2023 (en días): 180 (ciento ochenta) días hábiles escolares	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2022: Septiembre	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2022: Noviembre	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2023: Febrero	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2023: Noviembre	
Presupuesto estimado para el servicio: 132.678.000 guaraníes	
Precio referencial por plato: 14.000 guaraníes	
% de la agricultura familiar a implementar: 10% (diez por ciento) *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

Lic. Luis Carlos Ledezma Agüero
Intendente

Fio 3/31

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach.Científico		Bach. Técnico - Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0908025	6139	Esc. Bás. N° 1856 Don Valentín Riveros	Caaguy Guazu	1	6	10	9											FONACIDE
2	0908037	11094	Esc. Bás. N° 6467 Juan de la Cruz Villanueva	Curupayty	2	5	3	3											FONACIDE
				Sub total	**3**	**11**	**13**	**12**											
				Total general	**14**		**25**												

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

Lic. Luis Carlos Ledesma Agüero
Intendente

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.

4. Requerimiento nutricional		
	Nivel Inicial	**Edad escolar**
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	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	
5.2Horario 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	
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas	

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

Lic. Luis Carlos Ledesma Agüero
Intendente

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folios/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.

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Soyo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne	Caldo de poroto con fideo	Polenta con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	200 gramos	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	300 gramos	350 gramos	100 gramos salsa + 250gramos polenta
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Barrita de maní	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Albóndigas de carne con arroz	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Polenta con salsa de carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 gramos salsa + 110 gramos puré	70gramos (de bolitas) + 90 gramos de arroz	70 gramos + 80 gramos de fideo	240 gramos	70gramos (de salsa) + 170 gr de polenta
	Edad Escolar	100 gramos salsa + 160 gramos puré	100gramos (de bolitas) + 130 gramos de arroz	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	350 gramos	100 gramos (de salsa) + 170 gr de polenta
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Crema	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)

SEMANA 3

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

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Chupín de pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Vori Vori de carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	200 gramos	200 gramos	120 gramos	70 gramos salsa + 100 gramos arroz	240 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	180 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Dulce de batata	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vori vori de pollo	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Guiso de arroz con pollo	Locro
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos de fideo	200 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	300 gramos	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Barrita de maní	Fruta de estación (banana)

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.

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Nombre del Menú **Soyo** **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 297 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.

Ensaladas

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Estofado de pollo con papa	Papa Pechuga de pollo Tomate	200g 60g 60 g	134 g 42g 59 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

Ensaladas

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Turrón de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 152 kcal	**Alimento a base de maní (Barra de maní)**	30 gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

Platos Principales

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote	60g 70g 45g 15g 10g	52g 69g 45g 14g 8g	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

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

Energía: 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Ensaladas				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 42 kcal** **Peso por porción: 56 g**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Caldo de poroto con fideo	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando

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. Ruth Díaz
Nutricionista
Prof. N° 3097

Lic. Luis Carlos Ledesma Agüero
Interventor

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

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensaladas

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 55 g**	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.

Postres

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	**Naranja**	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 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.

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: 307 kcal	Laurel Agua potable	0,2 g c/n	0,2 g c/n	Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	**Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Leche Aceite Sal yodada	 200 ml 40 g 15 g 10 g 50 ml 2 ml 0,5 g	 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego.

Ensaladas

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50g**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 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. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Picadito de pollo	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate	 60 g	 42 g 59 g	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.

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

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	Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **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.

Ensaladas

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Albóndigas de carne con arroz	**Albóndigas de carne:** Tomate Carne vacuna	 70 g 60 g	 69 g 50 g	**Albóndigas** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Procesarlo.

	magra		14 g	Mezclar la carne con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.
Rendimiento: 1 porción	Cebolla	15 g	10 g	
	Galleta molida	10 g	8 g	
	Locote	10 g	3ml	
Energía: 324 kcal	Aceite	3ml	0,5 g	**Salsa**
	Ajo	0,5 g	0,5 g	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.
	Sal yodada	0,5 g	0,2 g	
Peso por porción:	Laurel	0,2 g	c/n	
Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz	Agua potable	c/n		
	Arroz			
	Arroz	45 g	45 g	
Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	**Arroz**
	Sal yodada	0,5 g	0, 5g	Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.
	Remolacha	30 g	20 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.
Energía: 44 kcal	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.
Peso por porción: 55 g				

Postres

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema	Leche fluida	120 ml	120 ml	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.
	Azúcar	10 g	10 g	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.
Rendimiento: 1 porción	Fécula de maíz	5 g	5 g	
	Cáscara de naranja o limón	c/n	c/n	
Energía: 110 kcal	Vainilla o canela	c/n	c/n	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.
Peso por porción: 60 g				Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N°

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

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

Platos Principales

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 80 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 2ml 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar el pollo, dejarlo libre de huesos 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. Fosteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **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.

Ensaladas

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **37 kcal** **Peso por porción:** **50g**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 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. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Red Pro Mat 3097

Lic. Luis Carlos Ledesma Agüero
Intervente

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Folios 31

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

Platos Principales

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

Ensaladas

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **62 kcal**	**Naranja**	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Polenta con salsa	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna	 70 g 60 g	 69 g 52 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos, grasa. Cortar en porciones iguales.

de carne **Rendimiento**: 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Leche Aceite Sal yodada	 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 50 ml 2 ml 0,5 g	 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego.

Ensaladas

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 55 g**	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.

Postres

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Nombre del Menú 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 Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. 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 fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Ensaladas

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **40 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

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

Lic. Luis Carlos Ledesma Agüero
Intendente

Pro 18/21

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

Nombre del Menú Picadito de carne con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 319 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.

Ensaladas

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **42 kcal** **Peso por porción:** **56 g**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 79 kcal	**Dulce de batata**	30 g	30 g	Servir el dulce.

Platos Principales

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del menú **Chupín de pollo** **Rendimiento:** 1 porción	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g	134 g 69 g 42 g 20 ml 20 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último,

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

Energía: 275 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 120 gramos **Edad escolar:** 180 gramos	Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y servir.

Ensaladas

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Turrón de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 152 kcal.** 152 kcal	**Alimento a base de maní (Barra de maní)**	30 gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

Platos Principales

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	 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**

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

304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Zanahoria Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	20 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n		Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. **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

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **44 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **62 kcal**	**Naranja**	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Vori vori de carne **Rendimiento**: 1 porción **Energía:** 398 kcal	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande.

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

Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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.

Ensaladas

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 55 g**	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.

Postres

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Vori vori de pollo **Rendimiento:** 1 porción	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g	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

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: 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	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.

Ensaladas				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 44 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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

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

Ensaladas				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 55 g**	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.

Postres				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal**	**Naranja**	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales

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 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa – 80 g fideo Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne 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. **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.

Ensaladas

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:**	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

126 kcal				

Platos Principales				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Guiso de arroz con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 348 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200gramos Edad escolar: 300gramos	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70 g 60 g 45g 15g 10g 5ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 52 g 45g 14g 8g 5ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar en porciones pequeñas. Lavar, pelar los vegetales e cubos pequeños. Saltear la carne de pollo 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 815 minutos aproximadamente)

Ensaladas				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **37 kcal** **Peso por porción:** **50g**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 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. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Prof. Nº 3097

Lic. Juan Carlos Ledesma Agüero
Intendente

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.

Turrón de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 152 kcal	**Alimento a base de maní (Barra de maní)**			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

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

Ensaladas				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** **42 kcal** **Peso por porción:** **56 g**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

Lic. Luis Carlos Ledesma Agüero
Intendente

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

Postres				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2022-2023
Institucion Educativa:	2
Nº de comensales:	39
N° de meses del proyecto:	12,15

		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	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	10,24	9,728	10,24	10,24	40,448	10354,688
Ajo	kg	0,0975	0,0975	0,0975	0,0975	0,39	4,7385
Arroz	kg	2,535	2,34	1,56	3,315	9,75	118,4625
Banana	kg	25,74	25,74	34,32	25,74	111,54	1355,211
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	4,68	4,68	5,46	5,46	20,28	246,402
Cebolla de cabeza	kg	3,51	2,535	3,9	2,73	12,675	154,00125
Cebollita de hoja	kg	0,195	0,585	0,195	0,2145	1,1895	14,452425
Dulce de batata	kg	0	0	1,17	0	1,17	14,2155
Fideo	kg	0,585	1,56	1,755	1,56	5,46	66,339
Harina de maíz	kg	1,56	1,56	1,56	1,56	6,24	75,816
Laurel	kg	0,0156	0,0429	0,0234	0,0312	0,1131	1,374165
Leche entera	l	1,95	8,58	0	0	10,53	127,9395
Lechuga	kg	1,17	1,17	1,17	1,17	4,68	56,862
Locote	kg	2,34	1,95	1,95	1,95	8,19	99,5085

Locro	kg	0	0	0	1,56	1,56	18,954
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0,195	0	0	0,195	0
Naranja	kg	7,02	7,02	7,02	7,02	28,08	341,172
Orégano	kg	0,0195	0,0585	0,039	0,0195	0,1365	1,658475
Papa	kg	7,8	7,8	15,6	0	31,2	379,08
Pechuga de pollo	kg	4,68	5,46	4,68	5,46	20,28	246,402
Perejil	kg	0	0,39	0,195	0	0,585	7,10775
Pepino	kg	1,56	2,34	0,78	1,56	6,24	75,816
Piña	kg	2,34	0	0	0	2,34	28,431
Poroto	kg	1,17	2,34	0,78	0,78	5,07	61,6005
Queso	kg	1,56	1,17	1,17	0,975	4,875	59,23125
Repollo	kg	2,34	2,34	3,51	2,34	10,53	127,9395
Remolacha	kg	3,12	2,34	1,17	2,73	9,36	113,724
Sal yodada	kg	0,2145	0,2535	0,195	0,2145	0,8775	10,661625
Tomate	kg	11,895	12,285	14,235	10,92	49,335	599,42025
Zanahoria	kg	5,07	5,07	4,68	5,07	19,89	241,6635
Zapallo	kg	4,68	2,34	2,34	4,68	14,04	170,586

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de los Nutricionistas de la Municipalidad.
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 cuanto 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 utilizarán los medios de comunicación como redes sociales, radios locales y prensa escrita o televisiva para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo escolar. Es imprescindible dar a conocer los beneficios que aportan a la comunidad el servicio de Almuerzo Escolar.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

La modalidad empleada es ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS, (COCINANDO EN LAS ESCUELAS).

Nutricionista
Reg. Nº 3057

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

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

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 cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.
El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs 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.

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos 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.

Lic. Luis Carlos Ledezma Agüero
Intendente

Luis Carlos Ledezma
Intendente Municipal

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

Lic. Ruth Noemí Díaz V.
Nutricionista

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

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

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

Lic. Luis Carlos Ledesma Agüero
Intendente

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.