Asunción, 21 de abril de 2023.

**Nota DGBE N° 304/2023**

Señor
***Luciano Cañete,*** Intendente
Municipalidad de Carapeguá
Departamento de Paraguarí

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Carapeguá, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 93.633 de fecha 30 de marzo de 2023, 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 222/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

**Elaborado por:** Arzacia Olmedo **Revisado por:** Hugo Tintel



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

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Tel.: (021) 454.220 Independencia
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°379/2023

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

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

**Fecha** : **20** de abril de 2023

**Referencia** : **Responder Expediente Xilema N°93.633/23 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°293/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°222/2023**, en la cual se modifica el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR,** para el ejercicio fiscal 2023,2024, autorizado a la **MUNICIPALIDAD DE CARAPEGUÁ por el MEC,** según Nota DGBE N°82/2023 de fecha 13 de febrero de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

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



**Dirección de Alimentación Escolar**
**Dirección General de Bienestar Estudiantil**
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to. Piso)

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacion. escolar@mec.gov.py

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

# MEMORÁNDUM DGPAE N° 293/2023

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

**DE** : **Robert Gayoso,** Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

**FECHA** : 19 de abril de 2023.

**REFERENCIA:** Expediente Xilema N° 93.633 de fecha 30 de marzo de 2023.

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 222/2023,** que modifica el PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023/2024, autorizado a la Municipalidad de Carapeguá por el MEC según Nota DGBE N° 82/2023 de fecha 13 de febrero de 2023 respectivamente.

Atentamente.

93-633
Recibido por: Aima
Fecha: 20-04-23 Hora: 14:00

**Elaborado por:** Selba Montania **Revisado por:** Claudia Benítez

**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° 222/2023

**Referencia:** Expediente Xilema N° 93.633
de fecha 30 de marzo de 2023.

## 1. Antecedentes

El **Sr. Luciano Cañete,** Intendente de la Municipalidad de Carapeguá, presenta nota en la cual solicita la modificación en la cantidad total de días de provisión del Proyecto de Almuerzo Escolar, autorizado para su distribución según Nota DGBE N° 82/2023 en fecha 13 de febrero de 2023 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito.

**Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 82/2023 en fecha 13 de febrero de 2023.**

| Cantidad de instituciones educativas | Cantidad de estudiantes | Tiempo de Provisión del servicio | | | Modalidad del servicio |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Año | Total Días | Días (especificar) | |
| 4 | 477 | 2023 | 150 | Lunes a viernes | Alimentos preparados en las escuelas |
| | | 2024 | 149 | | |

*Fuente: Proyecto de Almuerzo autorizado según Nota DGBE N° 82/2023 de fecha 13 de febrero 2023..*

## 2. Consideraciones técnicas

**2.1 La modificación solicitada hace referencia a:** la variación en la cantidad total de días de provisión del servicio de 150 (ciento cincuenta) a 116 (ciento dieciséis) ejercicio fiscal 2023 y de 149 (ciento cuarenta y nueve) a 116 (ciento dieciséis) ejercicio fiscal 2024; debido a una variación en el presupuesto del Municipio.

**2.2 Justificación:** Cabe resaltar lo que establece la **Resolución MEC N° 965** "Por el cual se aprueba el manual de procedimiento para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada., en la página 40 y 41 del punto Alcance de la autorización. *"La autorización se circunscribe al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional conforme a los lineamientos técnicos nutricionales y procedimientos administrativos contemplados en este documento, además de los criterios de selección de las instituciones educativas conforme a las normativas vigentes"*, punto Modificación de la autorización en servicios en ejecución. *El proyecto de alimentación escolar autorizado por el MEC no podrá ser modificado; salvo razones debidamente justificadas, tales como: Modificación en el desembolso de recursos (menor o mayor cantidad a lo establecido en el proyecto autorizado)., caducidad del plazo de la nota de autorización, aumento o*

**Elaborado por:** Selba Montania **Revisado por:** Claudia Benítez



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

*disminución de la cantidad de instituciones educativas seleccionadas, aumento o disminución de la cantidad de estudiantes beneficiados en base al RUE con visto bueno de la Dirección Departamental de Educación, aumento o disminución de los días de provisión, ampliación del plazo del contrato conforme a la Ley de Contrataciones Públicas. Punto* Otras responsabilidades de los Organismos y Entidades del Estado…*"El MEC no es responsable de la modificación o ampliación realizada unilateralmente por los Gobiernos Departamentales o Municipales en la ejecución del proyecto del servicio de alimentación escolar fuera de los límites de lo autorizado"…y "El MEC no es responsable de los procesos licitatorios para la provisión por las Gobernaciones, Municipalidades y OEE del servicio de alimentación escolar, tales como: precio referencial, fuente de financiamiento, modalidad del servicio seleccionado por la Gobernación, la Municipalidad u OEE".*

## 3. Conclusiones

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

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

**Tabla 2. Resumen de la modificación solicitada en relación al servicio de almuerzo escolar**

| Cantidad de instituciones educativas | Cantidad de estudiantes | Tiempo de Provisión del servicio | | | Modalidad del servicio |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Año | Total Días | Días (especificar) | |
| 4 | 477 | 2023 | 116 | Lunes a viernes | Alimentos preparados en las escuelas |
| | | 2024 | 116 | | |

**Elaborado por:** Selba Montania

**Revisado por:** Claudia Benítez

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

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; 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 el dictamen.**

**Lic. Nut. Selba Montania**
Registro Profesional N° 2.287
Fecha: Jueves, 19 de abril de 2023.

**Aprobado por:** Mag. Robert Gayoso, Jefe
**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:** Selba Montania

**Revisado por:** Claudia Benítez

Municipalidad de Carapeguá

Departamento de Paraguarí - Paraguay

Intendencia Municipal

Carapeguá, 30 de marzo del 2023

**Señor**
**Hugo René Tintel Romero, 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 Carapeguá a los efectos de solicitar el análisis de la modificación en: (disminución de presupuesto y de días de servicio) cuyo proyecto fue autorizado por el MEC en fecha 13 de febrero del 2023 según Nota DGBE N° 82/2023, cuya finalidad seria ajustarse a la disponibilidad presupuestaria.

**Modificación Solicitada.**

| 1. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar |
|---|
| **Cantidad de instituciones seleccionadas**: **4** (cuatro) instituciones educativas |
| **Cantidad de estudiantes beneficiados**: 477 (cuatrocientos setenta y siete) alumnos |
| **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2023: 116** (ciento dieciséis) días hábiles escolares |
| **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2024: 116** (ciento dieciséis) días hábiles escolares |
| **Fecha estimada de inicio de la provisión 2023: Abril** |
| **Fecha estimada de finalización de la provisión 2023: Octubre** |
| **Fecha estimada de inicio de la provisión 2024: Marzo** |
| **Fecha estimada de finalización de la provisión 2024: Agosto** |
| **Presupuesto estimado para el servicio 2023: 719.316.000 guaraníes** |
| **Presupuesto estimado para el servicio 2024: 719.316.000 guaraníes** |
| **Total de presupuesto: 1.438.632.000 guaraníes** |
| **Precio referencial por plato:** 13.000 guaraníes |
| **% de la agricultura familiar a implementar: 10%**<br>*Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%* |

Sin otro particular y esperando una pronta respuesta al presente pedido, me despido atentamente.

Luciano Cañete Galeano
Intendente Municipal

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 93633
FECHA 30-03-2023
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

**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: CARAPEGUA** |
| **Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad:** Mcal. Estigarribia esq. Martin de Barúa | **N° de Tel:** 0218-212985 |
| **Nombre del Gobernador/ Intendente:** Luciano Cañete Galeano | |
| **N° de teléfono de línea baja:** 0218-212985 | **N° de celular:** 0981-508613 |
| **Dirección de correo electrónico:** municarapegua@gmail.com | |
| **Nombre del/la nutricionista: Ruth Noemi Diaz Villagra** | |
| **N° de Registro Profesional: 3097** | **N° de Celular: 0985 167 348** |
| **Dirección de correo electrónico: Ruth_noemi82@hotmail.com** | |
| **2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar** | |
| **Cantidad de instituciones seleccionadas: 4** (cuatro) instituciones educativas | |
| **Cantidad de estudiantes beneficiados:** 477 (cuatrocientos setenta y siete) alumnos | |
| **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2023: 116** (ciento dieciséis) días hábiles escolares | |
| **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2024: 116** (ciento dieciséis) días hábiles escolares | |
| **Fecha estimada de inicio de la provisión 2023: Abril** | |
| **Fecha estimada de finalización de la provisión 2023: Octubre** | |
| **Fecha estimada de inicio de la provisión 2024: Marzo** | |
| **Fecha estimada de finalización de la provisión 2024: Agosto** | |
| **Presupuesto estimado para el servicio 2023: 719.316.000 guaraníes** | |
| **Presupuesto estimado para el servicio 2024: 719.316.000 guaraníes** | |
| **Total de presupuesto: 1.438.632.000 guaraníes** | |
| **Precio referencial por plato:** 13.000 guaraníes | |
| **% de la agricultura familiar a implementar: 10%**<br>*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*

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

Luciano Cañete Galeano
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.



MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · Dpto. de Gestión de PAE

**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 | 0905024 | 6C36 | Esc. Bás. N°908 San Juan Bautista | Tajy Loma | 41 | 36 | 62 | 48 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 2 | 0905011 | 6C23 | Esc. Bas. N° 538 Prof. Pura E.Velaquez | Veniloma | 25 | 16 | 43 | 49 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 3 | 0905016 | 6C28 | Esc. Bas. N° 448 Dionisio Cabello | Potrero | 10 | 13 | 27 | 29 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 4 | 0905021 | 6C2C | Esc. Bas. N° 4473 San Miguel | Tajy Loma | 6 | 7 | 33 | 32 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| | | | | Sub total | 82 | 72 | 165 | 158 | | | | | | | | | | | |
| | | | | Total general | 154 | | 323 | | | | | | | | | | | | |

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3037

Luciano Lahere Galeano
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.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PE

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

| **4. Requerimiento nutricional** | | |
|---|---|---|
| 4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo. | Nivel inicial<br>312 kcal<br>+/-30 kcal | Edad Escolar<br>450 kcal<br>+/-50 kcal |
| **5. Composición del menú** | | |
| 5.1 Horario de preparación del menú | De 07: 00 hs a 10:00 hs | |
| 5.2 Horario de distribución | Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs<br>Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs | |
| 5.3 Constitución del menú | Plato Principal, Ensalada y postre<br>Elaborados con alimentos frescos y naturales | |
| 5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar | Alimentos preparados en las escuelas | |

## 6. Menú Cíclico

| SEMANA 1 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Días de la semana** | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Vori Vori de carne | Tallarín con salsa de pollo | Caldo de poroto con arroz | Guiso de mandioca con carne | Estofado de pollo con papa |
| ***Porción para Nivel Inicial*** | 240 gramos | 70 gramos salsa + 80 gramos fideo | 240 gramos | 170 gramos | 200 gramos |
| ***Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)*** | 350 gramos | 100 gramos salsa + 120 gramos | 350 gramos | 250 gramos | 300 gramos |
| **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 | Fruta de estación (banana) | Dulce de batata |

| SEMANA 2 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Días de la semana** | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Caldo de poroto con fideo | Guiso de arroz con pollo | Polenta con salsa de carne | Picadito de pollo con papa | Salsa de legumbres con arroz quesú |
| ***Porción para Nivel Inicial*** | 240 gramos | 200 gramos | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta | 200 gramos | 70 gramos salsa + 100 gramos arroz |
| ***Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)*** | 350 gramos | 300 gramos | 100 gramos salsa + 170 gramos polenta | 300 gramos | 100 gramos salsa + 130 gramos arroz |
| **Ensalada** | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| **Postre** | Fruta cítrica | Fruta de estación (banana) | Fruta de estación (banana) | Fruta de estación (banana) | Fruta cítrica |

Lic. Ruth Díaz
Nro. de Ficha
Prof. N° 3097

**Visión:** Institución referente en la 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.

Luciano Cañete Galeano
Intendente Municipal

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



MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Pat.

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

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

| SEMANA 4 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Días de la semana** | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Vori vori de pollo | Tallarín con salsa de carne | Guiso de arroz con poroto | Locro | Picadito de pollo con puré de papas |
| ***Porción para Nivel Inicial*** | 240 gramos | 70 gramos salsa + 80 gramos de fideo | 200 gramos | 240 gramos | 70 gramos salsa + 110 gramos puré |
| ***Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)*** | 300 gramos | 100 gramos salsa + 120 gramos fideo | 300 gramos | 350 gramos | 100 gramos salsa + 160 gramos puré |
| **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 | Fruta ce estación (banana) | Dulce de batata |

**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** |
| **Nombre del Menú**<br>Vori vori de carne | Carne vacuna magra | 80 g | 70 g | -Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. |
| | Zapallo | 60 g | 32 g | |
| | Harina de maíz | 40 g | 40 g | - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. |
| | Tomate | 25 g | 24 g | |
| **Rendimiento**: 1 | Zanahoria | 20 g | 16 g | - Sellar la carne con aceite, agregar |

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| porción<br><br>**Energía:** 398 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Cebolla<br>Locote<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 10 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 9 g<br>8 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.<br>- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.<br>- 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.<br>- Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo.<br>- Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Tallarín con salsa de pollo<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 292 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo | **Salsa de pollo**<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Fideo**<br>Fideo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de pollo:**<br>- Limpiar el pollo, dejarlo libre de huesos y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>- Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.<br>- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Fideo**<br>- Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.<br>- Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Caldo de poroto con arroz<br><br>**Rendimiento:** 1 porción | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Arroz<br>Queso Paraguay | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g | - Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>- Incorporar el poroto y agua hervida, una |

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

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

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3092

Luciano Cañete Galeano
Intendente Municipal



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Depto. de Gestión de PAE

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 266 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | vez blando agregar el zapallo.<br>- Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br>*Observación:* si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Guiso de mandioca con carne<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 363 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 170 gramos<br>Edad escolar: 250 gramos | Mandioca<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br>60 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 116 g<br>52 g<br>59 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Mandioca**:<br>-Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.<br><br>**Guiso de mandioca:**<br>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Saltear la carne con aceite y ajo.<br>- Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.<br>- Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.<br>- Agregar agua si es necesario. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Estofado de pollo con papa<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 257 kcal<br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Papa<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200g<br>60g<br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | 134 g<br>42g<br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y cortar las verduras<br>- Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.<br>- Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada. |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Caldo de poroto con fideo | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g | - Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. |

**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 Reg. Prof. N° 3997

Luciano Cañete Galeano Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · Dpto. de Gestión de PAE

**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<br><br>**Energía:** 271 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Fideo nido<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 15 g<br>15 g<br><br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 15 g<br>15 g<br><br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>- Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos.<br>- Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br>- *Observación:* si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Guiso de arroz con pollo<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 348 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200gramos<br>Edad escolar: 300gramos | Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Arroz<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 70 g<br>60 g<br><br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 69 g<br>52 g<br><br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.<br>- 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). |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Polenta con salsa de carne<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 356 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar:100g | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla | <br>70 g<br>60 g<br><br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>15 g | <br>69 g<br>52 g<br><br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>14 g | **Salsa de carne**<br>- Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>- 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.<br>- Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- 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. |

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**
Independencia Nacional 3 1/2 / Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Luciano Cañete Galeano
Intendente Municipal
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| salsa + 250g polenta | Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | 10 g<br>2 ml<br>0,5 g | 10 g<br>2 ml<br>0,5 g | **Polenta**<br>- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.<br>- Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con cernidor a fin de evitar grumos.<br>- Por último, agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Picadito de pollo con papa<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:**<br>311 kcal<br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Papa<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 134 g<br>52 g<br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | -Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y cortar las verduras<br>- Sellar el pollo con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate y agrega agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Salsa de legumbres con arroz quesu<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:**<br>304 kca<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70g salsa + 100g de arroz<br>Edad esco ar:<br>100 g salsa + 130 g de arroz | **Salsa de legumbres**<br>Tomate<br>Poroto<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz quesú**<br>Arroz<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de legumbres:**<br>-Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.<br>- Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>- Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción.<br><br>**Arroz quesú**<br>-Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.<br>- Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien.<br>- Apagar el fuego.<br><br>**Observación**: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora |



Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

Luciano Cáceres Galeano
Intendente Municipal

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Guiso de mandioca con carne<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 363 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 170 gramos<br>Edad escolar: 250 gramos | Mandioca<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br><br>60 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 116 g<br>52 g<br><br>59 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Mandioca**:<br>-Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.<br><br>**Guiso de mandioca:**<br>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Saltear la carne con aceite y ajo.<br>- Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.<br>- Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.<br>- Agregar agua si es necesario. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Caldo de pollo con verduras y arroz<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 254 kcal<br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Pechuga de pollo<br>Zapallo<br>Tomate<br>Arroz<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80 g<br><br>60 g<br>35 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 56 g<br><br>32 g<br>34 g<br>20 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | -Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños<br>- Lavar, pelar y cortar los vegetales.<br>- Sellar el pollo en aceite con ajo.<br>- Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada y laurel, cocinar hasta que estén tiernas.<br>- Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado el fuego agregar cebollita de hoja. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del menú**<br>Guiso de fideo con poroto<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 317 kcal | Tomate<br>Fideo<br>Poroto<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de | 70g<br>40g<br>20g<br>15g<br><br>15g<br>10g<br>5ml<br>5g | 69g<br>40g<br>20g<br>15g<br><br>14g<br>8g<br>5ml<br>5g | -Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>- Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>- Incorporar poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.<br>- Por último, agregar la cebollita de hoja |

**Visión:** Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e intercu turalidad 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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Peso por porción**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | hoja<br>Sal yodada<br>Ajo<br>Agua potable | <br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | <br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | y queso Paraguay desmenuzado.<br>Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Polenta con salsa de pollo<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 307 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar:100g salsa + 250g polenta | **Salsa de pollo**<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | <br>70 g<br>60 g<br><br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g | <br>69 g<br>52 g<br><br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g | **Salsa de pollo**<br>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>- Sellar el pollo con el ajo y aceite.<br>- Una vez sellada agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.<br><br>**Polenta**<br>- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.<br>- Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con cernidor a fin de evitar grumos.<br>- Por último, agregar el queso Paraguay desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Picadito de carne con puré de papas<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 276 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré<br>Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré | **Picadito de carne**<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Perejil<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Puré de papas**<br>Papa<br>Leche fluida<br>Margarina<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>60 g<br><br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 g<br>50 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>50 g<br><br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>134 g<br>50 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Picadito de carne:**<br>- Limpiar la carne dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos.<br>- Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- 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.<br>- Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario.<br><br>**Puré de papas** |

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

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

Luciano Cañete Galeano
Intendente Municipal



MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

00000011

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden.<br>- Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Vori vori de pollo<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:**<br>351 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Pechuga de pollo<br>Zapallo<br>Harina de maíz<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80g<br>60g<br>40g<br>25g<br>20g<br>10g<br>10g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 56g<br>32g<br>40g<br>24g<br>16g<br>10g<br>9g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | -Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate.<br>-Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos.<br>- Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.<br>- 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.<br>Agregar las bolitas de maíz (vori )al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Tallarín con salsa de carne<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:**<br>337 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar: 100 g | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Fideo**<br>Fideo tallarín<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>60 g<br><br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>52 g<br><br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de carne:**<br>-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa.<br>- Cortar en porciones iguales.<br>- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>- Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.<br>- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.<br>- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Fideo**<br>-Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al |

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| salsa + 120 g fideo | | | | dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Guiso de arroz con poroto<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 317 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Tomate<br>Arroz<br>Poroto<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Sal yodada<br>Ajo<br>Agua potable | 70g<br>40g<br>20g<br>15g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>5g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | 69g<br>40g<br>20g<br>15g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>5g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | -Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>- Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>- Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.<br>- Por último, agregar la cebollita de hoja y queso Paraguay desmenuzado.<br>Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Locro<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 343 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Locro<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80 g<br>60 g<br>40 g<br>25 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 70 g<br>32 g<br>40 g<br>24 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>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.<br>- Desechar el agua de remojo.<br>- Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.<br>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar<br>- Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.<br>- 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 aproximadamente.<br>- Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada. |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Picadito de pollo con puré de papas<br><br>**Rendimiento:** 1 porción | **Picadito de pollo**<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Perejil | <br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5g | <br>42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5g | **Picadito de pollo:**<br>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- 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. |



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

Luciano Cañete Galeano
Intendente Municipal

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



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 285 kcal<br><br>**Peso por porción:** Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré | Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Puré de papas**<br>Papa<br>Leche fluida<br>Margarina<br>Sal yodada<br>Agua potable | 3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 g<br>50 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>c/n | 3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>134 g<br>50 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>c/n | - Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- 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.<br>- Por último, agregar el perejil. Agregar agua si es necesario.<br><br>**Puré de papas**<br>- Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden.<br>- Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente. |

| Ensaladas | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 52 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Choclo<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>- Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y picar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>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<br>**Energía:** 42 kcal<br>**Peso por porción:** 56 g | Lechuga<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y cortar los vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>-Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |

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

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

Luciano Cañete Galeano
Intendente Municipal

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · Dpto. de Gestión de PAE

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

| Menú 4 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 38 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 37 kcal<br>**Peso por porción:** 50g | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** 60 g | Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>20 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 44 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>30 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.<br>- Lavar y picar el repollo.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>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<br>**Energía:** 37 kcal<br>**Peso por porción:** 50g | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

Luciano Cañete Galeano
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.

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

00000015

**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 |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Choclo<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>- Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y picar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g | Lechuga<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y cortar los vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>-Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria | 30 g<br>30 g<br>10 g | 24 g<br>20 g<br>8 g | -Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.<br>- Lavar y picar el repollo. |

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

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

Lic. Ruth Díaz
Reg. Prof. Nº 3097

Luciano Cañete Galeano
Municipal
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

00000016

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g | Aceite<br>Sal yodada | 3 ml<br>0,5 g | 3 ml<br>0,5 g | - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodaca | 30 g<br>30 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.<br>- Lavar y picar el repollo.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 52 kca **Peso por porción:** 55 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Choclo<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>- Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 37 kca | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>- Lavar y cortar los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>- Servir. |

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

Lic. Nutricionista
Reg. Prof. N°

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



MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · Dpto. de Gestión de PAE

**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:** 50g | | | | Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g | Lechuga<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y cortar los vegetales.<br>- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>-Servir.<br>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 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Dulce de batata** **Rendimiento:** 1 | Dulce de batata | 30 g | 30 g | -Servir e dulce. |

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

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

Luciano Cañete Galeano
Intendente Municipal

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

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Dpto. de Gestión de PAE · MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

00000016

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| porción<br>**Energía:**<br>79 kcal | | | | |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:**<br>62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:**<br>126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:**<br>126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:**<br>126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:**<br>62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:**<br>126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** | Leche fluida<br>Azúcar<br>Fécula de maíz | 120 ml<br>10 g<br>5 g | 120 ml<br>10 g<br>5 g | -Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.<br>- Colocar el resto de la leche a hervir |

**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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 110 kcal **Peso por porción:** 60 gramos | Cáscara de naranja o limón<br>Vainilla o canela | c/n<br>c/n | c/n<br>c/n | en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente.<br>- 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.<br>- Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.<br>- Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

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

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

Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

Luciano Cañete Galeano
Intendente Municipal



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

00000029

**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 |
|---|---|---|---|---|
| **Fruta cítrica** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 20** | **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. |

## 8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

| | |
|---|---|
| Año: | 2023-2024 |
| Institucion Educativa: | 4 |
| Nº de comensales: | 477 |
| N° de meses del proyecto: | 11,6 |

| | | 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 | 469,1968 |
| Ajo | kg | 1,1925 | 1,1925 | 1,1925 | 1,1925 | 4,77 | 55,332 |
| Arroz | kg | 7,155 | 40,545 | 9,54 | 19,08 | 76,32 | 885,312 |
| Banana | kg | 314,82 | 314,82 | 314,82 | 314,82 | 1259,28 | 14607,648 |
| Berro | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Carne vacuna magra * | kg | 66,78 | 28,62 | 57,24 | 66,78 | 219,42 | 2545,272 |
| Cebolla de cabeza | kg | 28,62 | 40,545 | 42,93 | 35,775 | 147,87 | 1715,292 |
| Cebollita de hoja | kg | 11,925 | 2,385 | 4,77 | 4,77 | 23,85 | 276,66 |
| Dulce de batata | kg | 14,31 | 0 | 0 | 0 | 14,31 | 165,996 |
| Fideo | kg | 19,08 | 7,155 | 19,08 | 19,08 | 64,395 | 746,982 |
| Harina de maíz | kg | 19,08 | 19,08 | 19,08 | 19,08 | 76,32 | 885,312 |
| Laurel | kg | 0,2862 | 0,2862 | 0,3816 | 0,3816 | 1,3356 | 15,49296 |



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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3095

Luciano Cañete Galeano
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

00000021

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

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Leche entera | l | 0 | 0 | 81,09 | 23,85 | 104,94 | 1217,304 |
| Lechuga | kg | 0 | 0 | 14,31 | 14,31 | 28,62 | 331,992 |
| Locote | kg | 23,85 | 23,85 | 23,85 | 23,85 | 95,4 | 1106,64 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 0 | 19,08 | 19,08 | 221,328 |
| Mamón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mandarina | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Margarina | kg | 0 | 0 | 2,385 | 2,385 | 4,77 | 55,332 |
| Naranja | kg | 85,86 | 171,72 | 85,86 | 171,72 | 515,16 | 5975,856 |
| Orégano | kg | 0,2385 | 0 | 0 | 0,2385 | 0,477 | 5,5332 |
| Papa | kg | 95,4 | 95,4 | 95,4 | 95,4 | 381,6 | 4426,56 |
| Pechuga de pollo | kg | 57,24 | 57,24 | 66,78 | 66,78 | 248,04 | 2877,264 |
| Perejil | kg | 0 | 0 | 2,385 | 2,385 | 4,77 | 55,332 |
| Pepino | kg | 19,08 | 9,54 | 19,08 | 19,08 | 66,78 | 774,648 |
| Piña | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Poroto | kg | 14,31 | 23,85 | 9,54 | 9,54 | 57,24 | 663,984 |
| Queso | kg | 11,925 | 16,695 | 11,925 | 11,925 | 52,47 | 608,652 |
| Repollo | kg | 14,31 | 14,31 | 14,31 | 28,62 | 71,55 | 829,98 |
| Remolacha | kg | 0 | 0 | 14,31 | 33,39 | 47,7 | 553,32 |
| Sal yodada | kg | 2,6235 | 2,862 | 2,862 | 2,862 | 11,2095 | 130,0302 |
| Tomate | kg | 133,56 | 155,025 | 178,875 | 133,56 | 601,02 | 6971,832 |
| Zanahoria | kg | 71,55 | 42,93 | 42,93 | 71,55 | 228,96 | 2655,936 |
| Zapallo | kg | 57,24 | 28,62 | 28,62 | 57,24 | 171,72 | 1991,952 |

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

## 9. Control de calidad y participación social

| Descripción | |
|---|---|
| **9.1. Plan de Monitoreo** | 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 encargados por la empresa adjudicada. |
| **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,

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

Luciano Cañete Galeano



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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

00000022

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

(COCINANDO EN LAS ESCUELAS).

**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 con 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.

MUNICIPALIDAD DE CARAPEGUÁ
INTENDENCIA

Luciano Cañete Galeano
Intendente Municipal

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

**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 EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

00000023