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

Asunción, 16 de agosto de 2021.

Nota DGBE N° 563/2021

Señor
Roberto González Vaesken, Gobernador
Gobernación de Alto Paraná
Departamento de Alto Paraná

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Gobernación de Alto Paraná sobre la ***"Autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema Nº 171.646 de fecha 27 de julio de 2021, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, en el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Informe de Evaluación de la Dirección de Alimentación Escolar, DAE Nº492/2021*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (Edif Beckelman, 1er. Piso)
Tel: (595.21) 454 220

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
bienestar.estudiantil@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 DAE N° 703/2021

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

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

Referencia : **AUTORIZACION DEL 2° PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR A DE LA GOBERNACION DE ALTO PARANA**

Objeto : Remitir Informe de Evaluación DAE N° 492/2021.

Fecha : 16 de agosto de 2021.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto las siguientes documentaciones, para los fines pertinentes:

- Informe de Evaluación DAE N° 492/2021 referente al pedido de **AUTORIZACION DEL 2° PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PRESENTADO POR LA GOBERNACION DE ALTO PARANA,** expediente xilema N° 171.646 de fecha 27 de julio de 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema N° 171646
Recibido por: Mira Cardozo
Fecha: 16/08/2021 Hora: 14:00

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

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° 512/2021

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

De : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Referencia : **AUTORIZACION DEL 2° PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA GOBERNACIÓN DE ALTO PARANÁ**

Objeto : Remitir Informe de evaluación DAE N° 492/2021

Fecha : 13 de agosto de 2021

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto las siguientes documentaciones, para los fines pertinentes:

- Informe de evaluación DAE N° 492/2021 referente a la AUTORIZACION DEL 2° PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Gobernación de Alto Paraná según expediente N° 171.646 de fecha 27 de julio de 2021.

Atentamente.

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

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Informe de evaluación DAE N° 492/2021

1. *Antecedentes*

El Sr. Roberto González Vaesken, Gobernador de la Gobernación de Alto Paraná presenta el Proyecto de almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del departamento a su cargo; presentado según Expediente Xilema N° 171.646 de fecha 27 de julio de 2021, **dejando sin efecto la autorización según Nota DGBE N°34/2021 de fecha 06 de mayo de 2021.**

2. *Consideraciones técnicas*

Tabla 1. Aspectos a evaluar

N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	**Identificación**		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	**Principales datos del proyecto de almuerzo escolar**		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio*	✓	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	**Requerimiento nutricional**		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del	✓	

Lic. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Santiago
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direcc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

Lic. Alejandra Becker
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. Nº 1473

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

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

3. *Conclusiones*

El análisis técnico lo realizo en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 29 (veintinueve), y teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y 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.

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
211	68.400	2021	14	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación del punto 2 de este informe, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direcc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

Lic. Cassandra Becker
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. Nº 1473

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

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 informe.-

Lic. Nutricionista: Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1473
Fecha: 13/08/2021.

V°B°: 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 informe de evaluación a la Dirección General de Bienestar Estudiantil, para la comunicación a la parte interesada.

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección 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

GOBERNACIÓN DEL DÉCIMO DEPARTAMENTO ALTO PARANA
Av. Bernardino Caballero y Rogelio Benitez - Tel/Fax: +59561518105
www.altoparana.gov.py

Paraguay de la gente

NOTA G.A.P. Nº 505/2021.-

Ciudad del Este, 23 de Julio del 2021.-

DGBE
Exp N°171646
Fecha 27 de julio 2021
Recibido Gloria Chamorro

DIRECTOR GENERAL HUGO TINTEL
DIRECCION GRAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MINISTERIO DE EDUCACIÓN

EL GOBERNADOR DEL ALTO PARANÁ, tiene el agrado de dirigirse a Usted con el fin de saludarle y solicitar la autorización del presente proyecto de Almuerzo Escolar.

Cabe destacar que el Proyecto Anterior de Almuerzo Escolar que fue autorizado, quedo sin efecto y cancelado por Resolución GAP Nº 1118/2021, que adjunto acompaño.

Sin otro particular, hacemos propicia la ocasión para expresarle nuestra más alta y distinguida consideración.

GOBERNACIÓN ALTO PARANA
Gobernador

.....
Prof. Dr. Roberto González Vaesken
Gobernador del Alto Paraná

RESOLUCION G.A.P. Nº 1118/2021

POR LA CUAL SE REVOCA LA RESOLUCION DE GAP Nº 1056/2021- DE LA ADJUDICACION Y SE CANCELA EL LLAMADO LICITACION POR VIA EXCEPCION (VE) Nº 01/2021 – SERVICIO DE PROVISION DE ALMUERZO NATURAL PARA DIFERENTES DISTRITOS DE ALTO PARANA - (VIA EXCEPCION – ID Nº 398.223

Ciudad del Este, 15 de junio de 2021

VISTO: La Resolución Nº **1056/2021** de fecha 08 de junio de 2021, por la cual se adjudica el llamado **SERVICIO DE PROVISION DE ALMUERZO NATURAL PARA DIFERENTES DISTRITOS DE ALTO PARANA - (VIA EXCEPCION – ID Nº 398.223**, y,

C O N S I D E R A N D O:

Que, visto la Resolución de la DNCP 2599/21 por la cual se ordena la Apertura de la Investigación de Oficio sobre Supuestas Irregularidades en el marco de un llamado por Vía de la Excepción para el **SERVICIO DE PROVISION DE ALMUERZO NATURAL PARA DIFERENTES DISTRITOS DE ALTO PARANA - (VIA EXCEPCION – ID Nº 398.223.**", convocado por la Gobernación de Alto Paraná.

Que, visto la Resolución de la DNCP 1553/20 por la cual se ordena la Apertura de la Investigación de Oficio, caso Nº 105 en el llamado Contratación Vía de Excepción para la Adquisición y Provisión de Almuerzo Escolar para distintas Instituciones Educativas Convocado Municipalidad de Lambaré, Mariano Roque Alonso, José Fassardi, Quiindy, Carapeguá, Encarnación, Ñemby, Yataity Del Guaira, Jesús, Ciudad del Este ID Nº 379944; 382441; 382451; 382311; 382268; 382230; 382186; 377919; 377394; 376996; 376827.

Que, visto el brote del Coronavirus (COVID-19) y que la Organización Mundial de la Salud ya ha declarado como PANDEMIA, que la Presidencia de la República del Paraguay, conforme al Decreto Nº 3442, dispone la Implementación de acciones preventivas ante el riesgo de expansión del Coronavirus (COVID-19) al territorio nacional.

Que, conforme a la suspensión de procedimiento esta Unidad Operativa de Contratación ha analizado técnicamente el Pliego de Bases y Condiciones del llamado mencionado, teniendo en cuenta las consultas ingresadas en relación a la misma, por lo que la convocante ha decidido **REVOCAR LA RESOLUCION DE GAP Nº 1056/2021- DE LA ADJUDICACION Y CANCELAR EL LLAMADO LICITACION POR VIA EXCEPCION (VE) Nº 01/2021 – SERVICIO DE PROVISION DE ALMUERZO NATURAL PARA DIFERENTES DISTRITOS DE ALTO PARANA - (VIA EXCEPCION – ID Nº 398.223**, a los efectos de ajustar el Pliego de Bases y Condiciones.

Que, conforme al Artículo 31 de la Ley 2051/03 de Contrataciones Pública, expresa que: "*las Convocantes podrán cancelar una licitación por caso fortuito o fuerza mayor. De igual manera, podrán cancelarla cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad de adquirir o arrendar los bienes, contratar la prestación de los servicios o ejecutar las obras, o que de continuarse con el procedimiento de contratación, se pudiera ocasionar daño o perjuicio a los organismos, las entidades y a las municipalidades, en todos los casos de cancelación de la licitación los oferentes no tendrán derecho a reembolso de gastos ni a indemnización alguna*".

GOBERNACION DEL ALTO PARANA – Secretaría

Abog. Roberto Pérez González
Secretario General
Gobernación del Alto Paraná

GOBERNACION DEL ALTO PARANA

Gobernador de Alto Paraná

Que, la norma precedente advierte claramente que puede ser cancelado el llamado en cuestión. Por lo que es aplicable a dicho proceso la cancelación, ya que se subsume en una de las causales de cancelación prevista en la citada ley y artículo particular mencionado.

Que, conforme la Resolución N° 58/2021 GAP. de fecha 15 de enero de 2021, por la cual se designa a la Abog. Estela Margarita Peralta Lesme, como Coordinadora de la UOC de la Gobernación de Alto Paraná.

Que, atento a las consideraciones citadas y de conformidad a las Leyes vigentes que rigen la materia, como Coordinadora de la Unidad Operativa de Contrataciones, Recomiendo:

CANCELAR el presente proceso de Contratación, conforme a lo establecido en el Art. 31 de la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas.

POR TANTO, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES, EL GOBERNADOR DEL ALTO PARANA;

RESUELVE

Art. 1°. REVOCAR la **Resolución N° 1056/2021 POR LA CUAL SE ADJUDICA LA LICITACION POR VIA EXCEPCION N° 01/2021 – VIA EXCEPCION (VC) N° 01/2021 PARA SERVICIO DE PROVISION DE ALMUERZO NATURAL PARA DIFERENTES DISTRITOS DEL DEPARTAMENTO DEL ALTO PARANA (VIA EXCEPCION – ID N° 398.223,** por todos los fundamentos expuestos en el exordio de la presente Resolución.-

Art. 2° DECLARAR la Cancelación del llamado **VÍA DE LA EXCEPCIÓN PARA EL SERVICIO DE PROVISION DE ALMUERZO NATURAL PARA DIFERENTES DISTRITOS DE ALTO PARANA - (VIA EXCEPCION – ID N° 398.223,** por todos los fundamentos expuestos en el exordio de la presente Resolución.-

Art. 2°.- AUTORIZAR a la UOC de la institución la coordinación de los procedimientos administrativos necesarios para proceder a la carga en el sistema de la DNCP ajustado a las disposiciones legales.

Art. 3°.- COMUNICAR a quienes corresponda y cumplido archivar.-

Abg. Roberto Pérez González
Secretario General

GOBERNACION DE ALTO PARANA

Prof. Dr. Roberto González Vaesken
Gobernador del Alto Paraná

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: GOBERNACION DEL ALTO PARANÀ	
Departamento*: ALTO PARANÀ	**Distrito*:**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*:Av. Bernardino Caballero e/ Av. Rogelio Benítez	**N° de Tel*: 061 518 105**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: PROF DR ROBERTO GONZALEZ VAESKEN	
N° de teléfono de linea baja*: 061 518 105	**N° de celular: 0984 950 999**
Dirección de correo electrónico*: secretariaeducaciongap@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: CARMEN GARCETE	
N° de Registro Profesional*: 4.492	**N° de celular: 0983 514 763**
Dirección de correo electrónico*:	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*:211	
Cantidad de estudiantes beneficiados*:68.400	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en dias)*: 14 DIAS	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: AGOSTO	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: SEPTIEMBRE	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 9.766.562.400	
Precio referencial por plato*: Gs. 10.199	
% de la agricultura familiar a implementar*: *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

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

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Gobernador

Dr. Roberto J. González Vaesken
Gobernador de Alto Paraná

Lic. MSc. Carmen Garcete
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

Folio 1

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

Nº de Prioridad (1)	Código de establecimiento o escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Requiere	E.I (Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		Fuente de Financimiento
						H	M	H	M	
1	1001019	6451	5420 Inmaculada Concepcion	Bº San Rafael	1	42	36	100	69	F10 Y F30
2	1001285	15251	7161 "Santa Librada"	Km 9 Monday	1	34	39	105	109	F10 Y F30
3	1001156	6848	5455 Luz Divina	Km. 10 Acaray Fracción Ñu Porã	6	29	24	92	85	F10 Y F30
4	1001076	6508	2980	San Jose	1	14	16	46	52	F10 Y F30
5	1001053	6485	5445 Dr. Amado Benitez Gamarra	Bº "Virgen de Fátima	1	15	10	47	53	F10 Y F30
6	1001095	6527	5450	CDE	1	20	16	159	126	F10 Y F30
7	1001223	6718	4707 Prof. Dr. Luis María Argaña	Km. 4 Acaray Barrio Che La Reina	6	12	24	123	117	F10 Y F30
8	1001050	6482	1632 Augusto Roa Bastos	Area 1	1	103	81	367	346	F10 Y F30
9	1001005	6437	1531 San Francisco De Asis	Bº Remansito	1	79	81	200	187	F10 Y F30
10	1001286	15251	6366 Virgen de Asunción	CDE	1	15	11	56	71	F10 Y F30
11	1001231	6775	6709 "Nueva Esperanza"	Barrio 23 de Octubre	1	36	38	120	111	F10 Y F30
12	1001004	6436	2976 San Roque	BºSan Roque	1	29	25	83	78	F10 Y F30
13	1001291	7192	1527 Santa Lucia	CDE	1	23	33	270	233	F10 Y F30
14	1001232	16487	5458 "Adela Speratti"	Km 9 Monday	1	37	43	190	201	F10 Y F30
15	1001319	13748	7308 Nuestra Señora de Fátima	Km. 11 Acaray	6	27	23	82	104	F10 Y F30
16	1001326	6637	6050 Santa Teresa de Jesús	Bº San Rafael	1	29	36	87	99	F10 Y F30
17	1001101	6533	4019 Espiritu Santo	CDE	1	28	26	111	94	F10 Y F30
18	1001142	6573	6708 "Ntra Sra. De las Mercedes"	San Jose Fracción Villarrica	1	20	16	60	77	F10 Y F30
19	1001294	7195	975 San Miguel	Km. 12 Acaray	6	20	29	151	160	F10 Y F30
20	1001118	6550	5421 Maria Auxiliadora	CDE	1	16	16	68	86	F10 Y F30
21	1001085	6517	5432 "Santa Catalina"	Km. 9 Monday	1	24	30	35	27	F10 Y F30
22	1001324	15758	7432 Bello Horizonte	Km. 12 Acaray	6	20	42	91	90	F10 Y F30
23	1001058	6490	5427 Paz y Esperanza	Bº Santa Ana	1	27	25	77	74	F10 Y F30
24	1001081	6513	5436 "San Vicente de Paul"	Km. 51/2 Monday Fracción Villa Fanny	1	89	68	177	113	F10 Y F30
25	1001282	7147	2969 Prof. Ramona Eudosia Prieto de González	Km. 12 Monday	6	12	10	68	55	F10 Y F30
26	1001018	4650	974 " Dr. Gaspar R de Francia	Bº San Rafael	1	19	21	71	75	F10 Y F30
27	1001341	16417	7658 Mita Arandu Rekavo	CDE	1	17	16	44	40	F10 Y F30
28	1001071	6503	5453 José Asunción Flores	Barrio San José	6	20	25	95	85	F10 Y F30

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/ Pa'i Pérez y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 220 int. 18
Telef.: (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. MSc. Carmen Garcete
Docente Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.492

Folio 2

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

29	1001020	6452	2979 San Agustín	Bº San Agustín	1	32	25	82	70	F10 Y F30
30	1001183	6676	6707 San José	CDE	1	48	59	147	151	F10 Y F30
31	1001079	12032	1533 Ciudad Nueva	Ciudad Nueva	1	83	87	290	184	F10 Y F30
32	1001041	6473	5423 San Dionisio	Bº Che la Reina	1	27	39	110	111	F10 Y F30
33	1001244	10215	15377 Nueva Esperanza	CDE	1	18	8	73	74	F10 Y F30
34	1001108	6540	5429 "Julio Cesar Riquelme"	Barrio 23 de Octubre	1	50	49	112	110	F10 Y F30
35	1001161	6653	4613 Niños Héroes de Acosta Ñu	Km. 12 Acaray	6	20	42	91	90	F10 Y F30
36	1001335	18941	7570 San Francisco de Asís	CDE	1	11	11	36	46	F10 Y F30
37	1001303	12032	6881 "San Jorge"	Barrio Ciudad Nueva	1	58	59	148	144	F10 Y F30
38	1001176	6669	6672 Acosta Ñu	Km 10 Acaray Fracción Los Yerbales	6	14	16	140	160	F10 Y F30
39	1001015	6590	2982 San Miguel	San Miguel	SI	21	21	99	98	F10 Y F30
40	1001330	16632	7515 "Leidy Natalia Olmedo"	Calle 7-6 Monday	1	26	18	63	58	F10 Y F30
41	1001311	18918	7141 Virgen del Carmen	Km. 12 Acaray Fracción Los Lapachos	6	18	14	70	87	F10 Y F30
42	1001104	6536	3743 San Antonio	Bº San Antonio	1	48	52	146	131	F10 Y F30
43	1001045	11069	823 Soldado Paraguayo	CDE	1	93	106	364	390	F10 Y F30
44	1001349	16714	7877 Alborada	Km. 12 Acaray Fracción Arboleda	6			20	19	F10 Y F30
45	1001016	6448	2981 "San Antonio de Padua"	Bº Remansito	SI	47	41	176	151	F10 Y F30
46	1001036	6468	2974 Arandu Raity	CDE	1	55	53	158	148	F10 Y F30
47	1001080	6512	5440 "Juana Virginia Sarubbi de Barreto"	Km 7 Monday	1	38	38	88	76	F10 Y F30
48	1001057	6489	5426 "San Francisco"	Bº Santa Ana	1	31	31	101	80	F10 Y F30
49	1001043	6475	5414 San Antonio de Paćua	CDE	1	45	40	220	210	F10 Y F30
50	1001089	6521	1016 "Presbítero Guido Coronel"	Calle 10 Monday	1	45	54	275	246	F10 Y F30
51	1001065	6497	2973 San Isidro Labrador	Km. 6 Monday Barrio San Isidro	6	41	62	82	73	F10 Y F30
52	1001266	10973	6109 Inmaculada Concepción	CDE	1	12	7	79	86	F10 Y F30
53	1001307	12407	7081 "Villarrica del Espíritu Santo"	San José	1	32	34	84	68	F10 Y F30
54	1001039	6471	5415 Forjadores de la Patria	Km.7 Acaray Barrio Carolina	6	50	58	150	148	F10 Y F30
55	1001190	6684	6209 Niño Salvador	Bº Boqueron II	si	21	17	49	41	F10 Y F30
56	1001086	17208	5443 Gerardo Aguinagalde Cabral	Fracción Ybycui	1	22	18	68	72	F10 Y F30
57	1001187	6680	6924 María Auxiliadora	Km. 7½ Acaray	6	32	31	99	85	F10 Y F30
58	1001320	13934	7351 " 13 de Mayo"	Bº San Agustín	1	50	52	125	110	F10 Y F30
59	1001143	6428	5441 San Marcos	CDE	1	36	37	177	170	F10 Y F30

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

Folio 3

Lic. MSc. Carmen Garcete
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

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

60	1001292	7143	2966 Nuestra Señora del Huerto	Km. 11 Acaray	6	76	75	312	300	F10 Y F30
61	1001027	6459	354 San Blas	Bº Juan E. O'leary	1	109	105	350	313	F10 Y F30
62	1001094	6526	3053 San Carlos	CDE	1	73	73	188	171	F10 Y F30
63	1001092	6524	4018 "Santa Lucía"	Ciudad Nueva	1	34	39	82	83	F10 Y F30
64	1001035	6472	1532 Primer Intendente Municipal	Bº Pablo Rojas	1	65	82	347	370	F10 Y F30
65	1001034	16750	2972 Sagrada Familia	CDE	1	35	30	250	230	F10 Y F30
66	1001055	6487	2978 "Santa Ana"	Barrio Santa Ana	1	86	86	292	282	F10 Y F30
67	1001293	7194	5412 Sagrada Familia	Km. 11 Monday Fracción El Pinar	6	42	39	141	130	F10 Y F30
68	1001188	6681	6711 Madre Teresa de Calcuta	CDE	1	18	11	50	44	F10 Y F30
69	1001084	6516	5442 "San Blás"	Km. 6 Monday - San Isidro	1	43	39	148	126	F10 Y F30
70	1001032	6464	5416 San Roque González de Santa Cruz	Km. 7 Acaray	6	23	28	143	149	F10 Y F30
71	1001017	6449	1633 Espíritu Santo	Área Habitacional Nº 4	1	158	140	418	420	F10 Y F30
72	1001090	6522	5444 "San José"	Calle 9 Monday	1	65	54	189	167	F10 Y F30
73	1011096	10939	6115 Amigos del Lago Yrendy	Km. 12 Monday	6	34	38	97	132	F10 Y F30
74	1001025	6457	Centro Regional de Educación Dr. José Gaspar Rodríguez de Francia	Bº Boquerón	1	205	176	551	590	F10 Y F30
75	1001110	6542	5413 San Blás	CDE	1	10	8	42	47	F10 Y F30
76	1001033	6465	5433 Ramón Indalecio Cardozo	Km. 6 Acaray Barrio 29 de Setiembre	6	30	39	118	119	F10 Y F30
77	1001211	6706	7449 Niño Feliz	San Miguel	1			16	25	F10 Y F30
78	1001096	6528	2975 Augusto Roa Bastos	CDE	1	48	47	141	150	F10 Y F30
79	1001088	16718	1523 "Juana María de Lara"	Calle 8 Monday	1	129	138	436	430	F10 Y F30
80	1001224	6719	4738 San Miguel	Microcentro	6	31	28	44	39	F10 Y F30
81	1001097	6529	3406 Mujer Paraguaya	CDE	1	117	101	242	233	F10 Y F30
82	1001077	6509	1534 "Defensores del Chaco"	Ciudad Nueva	1	140	138	414	374	F10 Y F30
83	1001003	6435	5446 Fé y Alegría	Barrio Fátima	6	67	56	184	180	F10 Y F30
84	1001073	6505	2977 "8 de Diciembre"	Barrio 23 de Octubre	1	60	57	260	234	F10 Y F30
85	1001333	16077	7545 Nuestra Señora de Lourdes de Fé y Alegría	Barrio San Miguel Area Habit. Nº 2	6	14	30	81	85	F10 Y F30
86	1001313		7155 Kuarahy Rese	Km. 11 Monday	1	26	36	63	54	F10 Y F30
87	1001007	11041	1189 Sagrada Familia	Area Habitacional Nº 3	6	73	55	273	265	F10 Y F30

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. PisoTelef. : (595)21 [illegible]
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Folio 4

Lic. MSc. Cármen Garcete
Docente Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.492

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

88	1001006	6438	1017 Virgen de Fátima	Barrio Virgen de Fátima	6	24	8	66	61	F10 Y F30
89	1001091	6511	2970 V irgen de Fátima	Km. 9 Monday	1	49	40	154	175	F10 Y F30
90	1001099	6531	5451 Republica Oriental del Uruguay	Km. 8 Acaray	1	34	23	76	66	F10 Y F30
91	1001102	6534	5456 Virgen Stella Marys	Km. 8 Acaray	6	15	16	32	33	F10 Y F30
92	1001328	991529	4036 Priv. Subv. Divino Niño Jesús	Bº Amambay	1	28	24	72	42	F10 Y F30
93	1001314	17093	4036 Priv. Subv. Santo Domingo	Bº Amambay.	1	11	8	19	6	F10 Y F30
94	1002007	17326	3595 Santa Rosa de Lima	Santa Rosa	1	24	26	61	62	F10 Y F30
95	1002016	16784	1512 Salto del Monday	Km 4 Monday	1	25	27	87	93	F10 Y F30
96	1002004	6737	3592 Maria Auxiliadora	Maria Auxiliadora	1	59	47	168	152	F10 Y F30
97	1002044	6783	6812 Puerto Flores	Pte.Franco	1	4	4	18	21	F10 Y F30
98	1002045	511	6287 Puerto Bertoni	Pte.Franco	1			23	14	F10 Y F30
99	1005113	16439	7675 Puerto Giménez	Pte.Franco	1			11	8	F10 Y F30
100	1002114	16601	7795 8 de Diciembre	Pte.Franco	1			14	8	F10 Y F30
101	1002070	16467	7697 Cacique Emiliano Barreto	Pte.Franco	1			21	9	F10 Y F30
102	1002027	6760	3629 Mayor Alfredo Plá	Mayor Alfredo Plá	1	13	16	68	81	F10 Y F30
103	1002005	6738	3589 Daniel Santacruz	San Pablo	1	9	9	49	52	F10 Y F30
104	1002018	6751	1515 Tres Fronteras	Tres Fronteras	1	41	24	124	112	F10 Y F30
105	1002019	6752	3593 San Francisco de Asis	Pdte. Franco	1	15	7	28	51	F10 Y F30
106	1002021	6754	3586 Saltos del Monday	San Miguel	1	73	74	237	281	F10 Y F30
107	1002013	6746	3591 San Lorenzo	Pdte. Franco	1	42	58	102	102	F10 Y F30
108	1002009	6742	1294 San Pedro Apóstol	Area hab. Nº 5	1	126	135	326	316	F10 Y F30
109	1002026	17496	3684 Mariano Bobadilla	Pdte. Franco	1	16	19	83	68	F10 Y F30
110	1002012	6745	3594 San Roque G. de Santacruz	San Rafael	1	42	40	150	100	F10 Y F30
111	1002020	16785	1513 Jorge Ruben Peña	Sagrado Corazon de Jesus	1	137	152	449	500	F10 Y F30
112	1002025	6758	2905 San Jorge del Monday	San Jorge	1	4	4	13	14	F10 Y F30
113	1002024	16724	4324 Santa Ines	Pdte. Franco	1	127	140	273	300	F10 Y F30
114	1010019	7132	3604 Paraná Poty	Peninsula	1	3	3	26	17	F10 Y F30
115	1002008	16780	30 Dr. Moises Santiago Bertoni	Pdte. Franco	1	206	206	900	905	F10 Y F30
116	1002023	16788	1514 Santo Domingo de Guzman	Pte.Franco	1	71	80	236	244	F10 Y F30
117	1002022	16790	3587 Mcal. Jose Felix Estigarribia	Pdte. Franco	1	38	41	296	130	F10 Y F30
118	1002056	16909	6985 17 de Julio	Pdte. Franco	1	7	13			F10 Y F30
119	1002017	17323	3588 San Rafael	Pdte. Franco	1	30	30	82	92	F10 Y F30
120	1002115	17498	7871 Bello Amanecer	Pdte. Franco	1	14	20	32		F10 Y F30
121	1002068	17399	7590 San Blas	Km 7 Monday	1	50	54	120	132	F10 Y F30
122	1005104	15259	6488 Niño Jesus de Praga	Hernandarias	1	16	10	52	50	F10 Y F30
123	1005038	6869	3408 San Juan	Hernandarias	1	5	6	-	-	F10 Y F30

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 … Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso … 220 Int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ
Gobernador

Lic. MSc. Carmelo G…
Docente Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.492

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

Folio 5

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

124	1005028	6859	2412 San Miguel	Hernandarias	1	7	8	23	27	F10 Y F30
125	1005104	15305	5944 Ramón Jesus Gonzalez Navero	Hernandarias	1	18	21	62	89	F10 Y F30
126	1005094	16493	5911 Santo Domingo de Guzman	Hernandarias	1	22	14	53	38	F10 Y F30
127	1005029	6860	1519 Felipe Nery Lafuente	Hernandarias	1	8	7	38	36	F10 Y F30
128	1005102	11197	6198 San Ignacio	Hernandarias	1	11	13	43	53	F10 Y F30
129	1005077	6920	7189 Don Justo E. Galeano	Hernandarias	1	2	4	21	15	F10 Y F30
130	1005035	6866	2419 Divino Niño Jesús	Hernandarias	1	2	6	21	24	F10 Y F30
131	1005037	6868	3175 Virgen del Perpetuo Socorro	Hernandarias	1	5	6	49	30	F10 Y F30
132	1005040	6871	3497 San José Obrero	Hernandarias	1	3	4	13	17	F10 Y F30
133	1005041	6872	3501 Virgen Maria Auxiliadora	Hernandarias	1	7	6	34	26	F10 Y F30
134	1005044	6875	3916 San Isidro Labrador	Hernandarias	1	-	-	10	13	F10 Y F30
135	1005078	6921	4817 San Blas	Hernandarias	1	-	-	6	6	F10 Y F30
136	1005036	6867	2418 Virgen de Fátima	Hernandarias	1	3	4	21	20	F10 Y F30
137	1005046	6877	7191 Santa Maria	Hernandarias	1	-	-	10	12	F10 Y F30
138	1005060	6890	1908 San Miguel	Hernandarias	1	10	17	60	61	F10 Y F30
139	1005031	6862	3240 Santa Rosa	Hernandarias	1	18	5	45	29	F10 Y F30
140	1005071	6901	4816 Adela Speratti	Hernandarias	1	18	15	53	38	F10 Y F30
141	1005027	6858	3172 San Miguel Arcangel	Hernandarias	1	40	34	128	125	F10 Y F30
142	1005016	6847	3170 Maria Auxiliadora	Hernandarias	1	44	33	123	96	F10 Y F30
143	1005017	6848	3171 San Ramón	Hernandarias	1	46	59	137	140	F10 Y F30
144	1005007	6838	2411 Mcal.Francisco Solano Lopez	Hernandarias	1	78	62	243	219	F10 Y F30
145	1005079	6922	4653 Fulgencio Yegros	Hernandarias	1	39	37	135	147	F10 Y F30
146	1005068	6898	APAEH	Hernandarias	1	-	-	19	15	F10 Y F30
147	1005012	6843	729 San Francisco de Asis	Hernandarias	1	71	64	200	2015	F10 Y F30
148	1005011	6842	1295 Virgen del Rosario	Hernandarias	1	114	118	371	373	F10 Y F30
149	1005009	6840	273 Alvar Nuñez Cabeza de Vaca	Hernandarias	1	96	89	283	248	F10 Y F30
150	1005010	6841	855 San Antonio de Padua	Hernandarias	1	43	46	168	161	F10 Y F30
151	1005008	6839	3500 Cristo Rey	Hernandarias	1	35	24	155	142	F10 Y F30
152	1005086	6929	6669 Santa Clara	Hernandarias	1	13	13	70	76	F10 Y F30
153	1005015	6846	3911 Divina Misericordia	Hernandarias	1	86	78	235	223	F10 Y F30
154	1005004	6835	3498 Priv.Subv.Inmaculada Concepción de Maria	Hernandarias	1	52	41	129	156	F10 Y F30
155	1005013	6844	2677 Priv.Subv.Juan Pablo II	Hernandarias	1	97	85	241	242	F10 Y F30
156	1005006	3837	3241 Priv.Subv.Sagrado Corazón de Jesus	Hernandarias	1	35	25	43	47	F10 Y F30
157	1005014	6845	1518 Inmaculado Corazón de Maria	Hernandarias	1	40	38	152	134	F10 Y F30
158	1005018	6849	1896 Nuestra Señora Virgen de Fatima	Hernandarias	1	61	48	156	167	F10 Y F30
159	1005069	6899	4021 San Pedro	Hernandarias	1	-	-	5	5	F10 Y F30
160	1005070	6900	4020 Primer Gobernador	Hernandarias	1	78	88	296	271	F10 Y F30
161	1011024	7171	3857 Divino Maestro	Calle 16 A	1	6	2	13	13	F10 Y F30

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. MSc. Carmen Garcete
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

FOLIO 6

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

162	1011083	7241	6219 Santa Cecilia	Km. 27 1/2	1	18	7	34	41	F10 Y F30
163	1011078	7236	5501 San Marcos	Km. 29 M	1	-	-	6	4	F10 Y F30
164	1011059	7206	4025 Acosta Ñu	Km. 31 A	1	10	10	37	41	F10 Y F30
165	1011022	7169	1528 Clara Noce de Coronel	Km. 14 A	1	17	15	96	89	F10 Y F30
166	1011098	15263	6487 Jardín del Oriente	Km. 13 1/2 A	1	73	74	248	198	F10 Y F30
167	1011055	7202	5504 San Francisco de Asis	Km. 31 A	1	6	4	53	45	F10 Y F30
168	1011116	16400	7643 Dr. Gaspar Rodríguez de Francia	Km. 30 M	1	5	6	27	34	F10 Y F30
169	1011122	16661	7855 Juan Pablo II	Km. 30 M	1	14	2	44	34	F10 Y F30
170	1011029	7176	4094 Estela Silvero	km. 34 A	1	13	10	37	18	F10 Y F30
171	1011058	7205	4643 San Miguel Arcangel	Km. 32 M	1	13	16	33	34	F10 Y F30
172	1011025	7172	4644 Don inocencio Careaga Duarte	Km. 30 A	1	5	5	41	43	F10 Y F30
173	1011035	7182	3859 San Cayetano	Calle 28 M	1	4	7	47	49	F10 Y F30
174	1011081	7239	6218 Virgen de las Mercedes	Km. 34 A	1	11	12	74	44	F10 Y F30
175	1011080	7238	6008 Sor Serafina Rodríguez	Km. 20 M	1	35	32	67	47	F10 Y F30
176	1011005	7152	279 Doña Dionisia A. Sosa de Franco	Km. 16 A	1	64	71	236	194	F10 Y F30
177	1011044	7191	2971 Roque González de Santa Cruz	Km. 14 M	1	101	102	359	347	F10 Y F30
178	1011026	7173	2968 San Juan Bautista de la Salle	Km. 14 A	1	60	58	160	182	F10 Y F30
179	1011093	11178	6073 Santa Mónica	Km. 14 A	1	29	35	175	220	F10 Y F30
180	1703548	999963	8229 Minguerito	Km. 16 A	1	20	40	-	-	F10 Y F30
181	1011042	7189	2963 Santa Elena	Calle 14 M	1	11	9	65	61	F10 Y F30
182	1011043	7190	2985 Dra. Berta Nancy Riquelme de Pistilli	Calle 14 M	1	16	16	90	75	F10 Y F30
183	1011011	7158	3856 Valle Hermoso	Km. 20 A	1	13	12	89	77	F10 Y F30
184	1011052	7199	5498 Dr. Manuel Dominguez	Km. 15 M	1	30	31	80	102	F10 Y F30
185	1011053	7200	4025 Primer Intendente Minicipal	Km. 22 A	1	29	30	86	90	F10 Y F30
186	1011075	7233	6667 Divina Misericordia	Km. 15 M	1	58	47	136	143	F10 Y F30
187	1011067	7224	6668 San Miguel	Km. 16 A	1	25	23	104	82	F10 Y F30
188	1011037	7184	1525 Virgen de Caacupé	Km. 24 M	1	14	10	71	58	F10 Y F30
189	1011003	7150	5495 Padre Guido Coronel	Km. 16 A	1	26	26	100	85	F10 Y F30
190	1011084	7242	6006 Divino Niño	Km. 18 M	1	38	46	144	148	F10 Y F30
191	1011104	15306	6256 Fabio Jesús Romero del Puerto	Km. 22 A	1	8	9	52	39	F10 Y F30
192	1011010	7157	3861 San Carlos	Km. 21 A	1	45	38	97	92	F10 Y F30
193	1011028	7175	5496 Santa Teresita	Km. 14 A	1	17	14	121	130	F10 Y F30
194	1011121	16535	7745 San Miguel	Km. 22 M	1	-	-	22	23	F10 Y F30
195	1011023	7170	1529 Santo Domingo Savio	Km. 24 A	1	26	25	186	154	F10 Y F30
196	1011038	7185	1524 Eloisa Duarte	Km. 22 M	1	-	-	4	10	F10 Y F30
197	1011017	7164	3858 San Rafael	Km. 26 A	1	-	-	20	24	F10 Y F30
198	1011082	7240	6278 San Francisco de Sales	km. 30 M	1	35	46	157	128	F10 Y F30
199	1011074	7232	5503 San Juan Bautista	Km. 29 A	1	-	-	28	23	F10 Y F30
200	1011040	7187	3862 San Jorge	Km. 30 M	1	65	67	202	174	F10 Y F30

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

Folio 7

Lic. MSc. Carmen Garcete
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

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

201	1011036	7183	2965 San Roque	Km. 30 M	1	25	18	61	67	F10 Y F30
202	1011006	7153	2984 Priv. Subv. Don Bosco	Km. 16 A	1	95	77	278	239	F10 Y F30
203	1011012	7159	3988 Priv. Subv. Madre Mazzarello	Km. 16 A	1	93	113	194	237	F10 Y F30
204	1011009	7156	1120 Priv. Subv. María Auxiliadora	Km 20 R.I.	1	76	87	218	223	F10 Y F30
205	1011008	7155	2903 Salesiana Damas Salesianas	Km. 20 A	1	76	67	174	168	F10 Y F30
206	1011032	7179	2962 Don Gregorio Gorostiaga "h"	Km. 18 M	1	-	-	4	6	F10 Y F30
207	1011001	7148	5494 Doña Josefina Plá	Km. 16 A	1	29	27	107	88	F10 Y F30
208	1011007	7154	3863 Niño Jesús	Km. 16 A	1	1	11	3	11	F10 Y F30
209	1011034	7181	3542 Juana María de Lara	Km. 19 M	1	18	16	88	71	F10 Y F30
210	1011094	11179	6007 San Juan Bosco	Km. 24 M	1	5	5	48	40	F10 Y F30
211	1011087	10226	6265 Cristo Rey	Km. 25 A	1	20	15	29	30	F10 Y F30
						7749	7656	26133	26862	
						15405		52995		
						68400				

3. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	NO APLICA
4. 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		

5. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Banana	Ensalada de Fruta	Dulce de Mamón	Banana

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 Humaita
Edificio Beckelman Sito en Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 4[illegible]
Email alimentacion.[illegible]gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Folio 8

Lic. MSc. Carmen Garcete
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

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

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarin con salsa de carne	Revuelto de Mandioca
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos
	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	250 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Banana	Fruta cítrica	Dulce de batata	Banana

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz blanco	Vori Vori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa(3 bolitas) + 90 gramos de arroz
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Banana	Fruta cítrica	Banana	Dulce de Calabaza

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Locro	Tallarin con salsa de pollo	Guiso de poroto con arroz	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 974 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman piso Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 442 5120
Email: alimentacionescolar@mec.gov.py

MSc. Carmen Garcete
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

Folio 9

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

	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Dulce de batata	Banana	Fruta cítrica	Ensalada de fruta	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.

5. RECETARIO DEL MENÚ

Referirse al documento ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS PARA EL SERVICIO DEL ALMUERZO/CENA ESCOLAR, aprobado por Resolución DNCP N° 2459/2017; en la cual se encuentran estandarizadas las recetas de los platos culinarios.

Plato Principal

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo**
	Tomate	70 g	69 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	Lavar, pelar y cortar las verduras
	Cebolla	10 g	9 g	Sellar el pollo con el ajo y aceite.
	Locote	10 g	8 g	Una vez sellada agregar el tomate, luego las
	Aceite	3 ml	3 ml	demás verduras por ultimo agregar el agua

Folio 10

Lic. MSc. Carmen Garcete
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

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

307 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche y retira del fuego.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido 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. 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.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	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 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.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite	60g 70g 45g 15g 10g 5ml	52g 69g 45g 14g 8g 5ml	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

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

Folio 11

Lic. MSc. Carmen Garcete
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

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	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5g 0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,5g 0,2g c/n	roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate 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 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 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	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén 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.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Ecad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. 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. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar

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

Folio 12

Lic. Msc. Carmen Garcete
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

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

		0,5 g	0,5 g	grumos. Agregar la leche.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 esté 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.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 80 gfideo 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 el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 339 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar:	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Ceboilita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 974 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelmann, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 493 513
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. MSc. Carmen Garcete
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

Folio 13

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

250 gramos				hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule). *50 g de huevo corresponde a 1 unidad
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo 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 ablance el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

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

Folio 14

Lic. MSc. Carmen Garcete
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

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

Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Verivori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Albóndigas de pollo con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 324 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Albóndigas de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	**Albóndigas** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano. **Arroz** Saltear el ajo en aceite, Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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
Telef. : (595)21 [illegible]
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. MSc. Carmen Ga[illegible]
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.4[illegible]

Folio 15

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

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, cilantro y sal yodada.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 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.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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. MSc. Carmen G...
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.49...

Folio 16

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

	Pechuga de pollo	80g	56g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60g	32g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maiz			
Vorivori de pollo	Tomate	40g	40g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar
	Zanahoria	25g	24g	hasta que queden blandos. Luego agregar
	Queso	20g	16g	el tomate. Cocinar hasta que el tomate
Rendimiento:	Paraguay	10g	10g	forme una salsa roja, agregar agua caliente,
1 porción	Cebolla			laurel. Continuar la cocción por
	Locote	10g	9g	aproximadamente 10 minutos.
Energía:	Aceite	10g	8g	Agregar zapallo y cocinar hasta que queden
351 kcal	Orégano	5ml	5ml	blandos.
	Ajo	0,5g	0,5g	Mezclar en un bol harina de maiz con el
Peso por porción:	Sal yodada	0,5g	0,5g	queso Paraguay e integrar bien, luego
	Laurel	0,5g	0,5g	agregar un poco del caldo de la cocción y
Nivel inicial:	Agua potable	0,2g	0,2g	amasar para formar las bolitas (vori). Se
240 gramos		c/n	c/n	debe agregar poca cantidad de agua,
Edad escolar:				apenas para que se ligue todo y poder
350 gramos				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.

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Mandioca	200 g	116 g	**Mandioca:**
Guiso de mandioca con carne	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta
	Tomate	60 g	59 g	que este blando.
	Cebolla	15 g	14 g	
Rendimiento:	Locote	10 g	8 g	**Guiso de mandioca:**
1 porción	Aceite	5 ml	5 ml	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de
	Ajo	0,5 g	0,5 g	ligamentos y cortarlo en cubos.
Energía:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos
363 kcal	Laurel	0,2 g	0,2 g	pequeños.
	Agua potable	c/n	c/n	Saltear la carne en el aceite y ajo.
Peso por porción:				Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.
Nivel inicial:				Incorporar la mandioca previamente
170 gramos				cocinada y picada en cubos pequeños y
Edad escolar:				cocinar por 5 minutos más
250 gramos				aproximadamente.
				Agregar agua si es necesario.

Ensaladas

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
1 porción	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar
	Zanahoria	10 g	8 g	los vegetales en un recipiente y mezclar con
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	sal yodada y aceite. Servir.
37 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se
				recomienda sumergir en agua helada durante
Peso por porción:				90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad
50g				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. Msc. Carmen G[illegible]
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

Folio 17

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 3	**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.
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.
Menú 5	**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.
Menú 6	**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.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Folio 18

Lic. MSc. Carmen Garcez
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

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:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	**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.
Menú 9	**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.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 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: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 11	**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.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Folio 19

Lic. MSc. Carmen Garcete
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

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:** 38 kcal **Peso por porción:** 48 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 13	**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.
Menú 14	**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.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 16	**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.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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
Área de Gestión

Folio 20

Lic. Sc. Carmen Garcete
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

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:** 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.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 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.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 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: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 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 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 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Folio 21

Ac. Nut. Carmen Garcete
Licenciada Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

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

Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 Kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 84 kcal **Peso por porción:** 100 g	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de mamón/calabaza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 99 kcal **Peso por porción:** 50 g	Dulce de mamón/ calabaza Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	 200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	 102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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. Msc. Carmen Ga...
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

Folio 22

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

Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 Kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluída Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta citrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ batata **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce.

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. Carmen Garcete
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

FOLIO 23

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

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
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:	Banana	110 g	70 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
Telef. : (595)21 492 [illegible]
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 24

Lic. Nutric. Carmen Garcet
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

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

63 kcal				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de calabaza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 99 kcal **Peso por porción:** 50 g	Dulce de calabaza Calabaza Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	 200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	 102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de calabaza y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla la calabaza con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ batata **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional N/e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Telef.: (595)21 492
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. MSc. Carmen Garcé
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.49

Folio 25

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

Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

7. CALCULO DE INSUMOS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

Año: 2021
Institucion Educativa: 211
Nº de comensales: 68400
N° de meses del proyecto: 0,7

		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	2739,76	2465,784	2739,76	2739,76	10685,06	7479,5448
Ajo	kg	171,235	171,235	239,729	171,235	753,434	527,4038
Almidón de maíz	kg	342,47	342,47	342,47	0	1027,41	719,187
Arroz	kg	4452,11	1027,41	5821,99	2739,76	14041,27	9828,889
Arveja en granos	kg	342,47	0	342,47	0	684,94	479,458
Azúcar	kg	684,94	684,94	1369,88	0	2739,76	1917,832
Banana	kg	18493,38	15068,68	15068,68	18493,38	67124,12	46986,884
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0

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

Dr. Roberto E. González Varaona
Gobernador de Alto Paraná

Lic. MSc. Carmen Garcez
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

Folio 26

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

Berro	kg	0	0	2054,82	0	2054,82	1438,374
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	13,6988	0	13,6988	9,58916
Canela	kg	0	13,6988	0	0	13,6988	9,58916
Carne vacuna magra *	kg	4109,64	8219,28	9589,16	9589,16	31507,24	22055,068
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	6164,46	7191,87	6506,93	5821,99	25685,25	17979,675
Cebollita de hoja	kg	342,47	342,47	342,47	684,94	1712,35	1198,645
Choclo	kg	684,94	0	684,94	684,94	2054,82	1438,374
Clavo de olor	kg	0	0	13,6988	0	13,6988	9,58916
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	2054,82	0	2054,82	4109,64	2876,748
Clavo de olor	kg	3424,7	0	0	0	3424,7	2397,29
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	1027,41	2739,76	3082,23	2739,76	9589,16	6712,412
Galleta Molida	kg	0	0	684,94	0	684,94	479,458
Harina de maíz	kg	2739,76	2739,76	2739,76	2739,76	10959,04	7671,328
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	3424,7	0	0	3424,7	2397,29
Laurel	kg	27,3976	41,0964	54,7952	41,0964	164,3856	115,06992
Leche entera	l	8219,28	18493,38	8219,28	0	34931,94	24452,358
Lechuga	kg	0	2054,82	2054,82	4109,64	8219,28	5753,496
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	3424,7	3424,7	3424,7	3424,7	13698,8	9589,16
Locro	kg	0	0	0	2739,76	2739,76	1917,832
Mamón	kg	4109,64	0	0	0	4109,64	2876,748
Mandarina	kg	0	10959,04	0	0	10959,04	7671,328
Mandioca	kg	0	13698,8	0	13698,8	27397,6	19178,32
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	342,47	0	0	342,47	239,729
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	3424,7	0	12328,92	15753,62	31507,24	22055,068

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

Folio 27

Lic. MSc. Carmen Garcet
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.497

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

Orégano	kg	34,247	0	34,247	34,247	102,741	71,9187
Papa	kg	13698,8	13698,8	13698,8	0	41096,4	28767,48
Pechuga de pollo	kg	8219,28	4109,64	8219,28	9589,16	30137,36	21096,152
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	342,47	0	0	342,47	239,729
Pepino	kg	2739,76	2739,76	1369,88	0	6849,4	4794,58
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	4109,64	4109,64	2876,748
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	2054,82	2054,82	1369,88	1369,88	6849,4	4794,58
Queso	kg	2739,76	3082,23	1369,88	1712,35	8904,22	6232,954
Repollo	kg	4109,64	2054,82	2054,82	4109,64	12328,92	8630,244
Remolacha	kg	5479,52	4794,58	5479,52	6849,4	22603,02	15822,114
Sal yodada	kg	376,717	445,211	410,964	376,717	1609,609	1126,7263
Tomate	kg	22260,55	19520,79	21575,61	18493,38	81850,33	57295,231
Zanahoria	kg	6164,46	9589,16	8219,28	9589,16	33562,06	23493,442
Zapallo/calabaza	kg	8219,28	4109,64	17808,44	8219,28	38356,64	26849,648

8. CONTROL DE CALIDAD Y PARTICIPACIÓN SOCIAL

	Descripción
Plan de Monitoreo	Se monitorearán la distribución a través de informe de recepción de los alimentos referente a la cantidad que han recibido por cada Institución Educativa. La calidad será verificada por el EGIE y se informará cualquier duda para la revisión por los profesionales pertinentes del equipo de control de calidad de la Gobernación. Monitoreo y control de calidad: para el correcto control son designados por la Gobernación profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo distrital, director del programa. Mediante las visitas semanales a las instituciones educativas se realiza el relevamiento de datos especificos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación.
Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgado por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del Almuerzo escolar.
Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se publicará el proyecto final de Alimentación Escolar en la Página oficial de la Gobernación y se publicarán en todas las redes sociales y los Medios Masivos de Comunicación con Apoyo de la Dirección departamental de Educación del Departamento.

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. Carmen Garcete
Licenciada Nutricionista
Prof. Nº 4.492

Folio 28

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

9. MODALIDAD DEL SERVICIO

ALIMENTOS PREPARADOS EN LA ESCUELAS

RECEPCION

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

ALMACENAMIENTO

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

HIGIENE

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

PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs 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.
Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.

DISTRIBUCIÓN

Se realizara 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 utilizaran utensilios no tóxicos (platos y cucharas). 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 entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

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

La Gobernación debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa.

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Dr. Rubén L. González Yaskón
Gobernador de Alto Paraná

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Lic. MSc. Carmen Garcete
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492

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

Folio 29

Lic. MSc. Carmen Garcete
Docente Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.492