



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

Asunción, 24 de junio de 2024.

Nota DGBE N° 287/2024

Señor

Juan Manuel Santacruz, Intendente
Municipalidad de San Cosme y Damián
Departamento de Itapúa

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de San Cosme y Damián, sobre el *"Proyecto de Almuerzo Escolar"* con Expediente Xilema N° 192.768 de fecha 06 de junio de 2024, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente del Programa de Alimentación Escolar - Hambre Cero en las Escuelas, por lo que se remite el *Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 37/2024, a través del cual se autoriza el Proyecto de Almuerzo Escolar*, en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.



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

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Robert Gayoso

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil - Independencia Nacional c/ Humaitá (Edificio Beckelman 1º Piso)
Correo: bienestar.estudiantil@mec.gov.py

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

MARANDU DAE PPY 380/2024

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

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

ARANGE : 24 de junio de 2024

MBA'ÉGUIPA : Responder Exp. Xilema N° 192.768 PROYECTO DE
ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE SAN
COSME Y DAMÍAN.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Marandu DGPAE PPY 266/2024** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°37/2024** en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMÍAN**, a través del expediente de referencia.

Maitei.

Elaborado por: karina Garay



Revisado por: Andrea Milena Fernández



Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.
Dirección de Alimentación Escolar – Independencia Nacional N°874 e/ Humaitá y Piribebuy (Edif. Beckelman,
6to piso)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py



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

MARANDU DGPAE PPY 266/2024

MÁVAPE GUARÃ : Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar



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

ARANGE 21 de junio del año 2024.

MBA'ÉGUIPA : Expediente Xilema N°192.768 de fecha 06 de junio de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°37/2024**, que autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024 de la **Municipalidad de San Cosme y Damián**, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS Dirección de Alimentación Escolar MESA DE ENTRADA	
Xilema N°: _____	
Recibido por: <i>Andrea Fernández</i>	
Fecha: <i>24/06/24</i>	Hora: <i>08:45</i>

Elaborado por: Cassandra Becker 

Revisado por: Melissa Desvars 

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to.
Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

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

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N°37/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 192.768
de fecha 06 de junio de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. **Juan Manuel Santacruz**, Intendente de la Municipalidad de San Cosme y Damián del departamento de Itapúa, presenta el proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

En fecha 20 de junio de 2024, la Municipalidad de San Cosme y Damián remite vía correo electrónico, todos los documentos requeridos para la autorización del proyecto.

2. Consideraciones técnicas

Se realiza el análisis técnico del proyecto que forma parte de expediente, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

Tabla 1. Aspectos que evaluar			
N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Identificación		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	Principales datos del proyecto de almuerzo escolar		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio	✓	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	Identificación de las instituciones educativas seleccionadas		

Elaborado por: Cassandra Becker 

Revisado por: Melissa Desvars 

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá, 16to

Piso Edif. Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py



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

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 alimento.	✓	
8.	Cálculo 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	✓	

Elaborado por: Cassandra Becker 

Revisado por: Melissa Desvars 

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to

Piso Edif. Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py



2/4



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

10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del **1 (uno) al 38 (treinta y ocho)**, teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", la **Ley N°7264/2024** "Que crea el fondo Nacional de Alimentación Escolar para la universalización equitativa de la alimentación escolar (Hambre cero en nuestras escuelas y sistema educativo)", la **Resolución CONAE N°003/2024** "Por la cual se faculta al Ministerio de Educación y Ciencias a seguir aplicando los lineamientos e instrumentos necesarios a fin de aprobar los proyectos de alimentación escolar que no integran el listado de Municipios priorizados por el CONAE", la **Nota DGBE N°213/2024** de la Dirección General de Bienestar Estudiantil del Ministerio de Educación y Ciencias en la cual se solicita respuesta a varias consultas sobre la autorización de proyectos al Ministerio de Desarrollo Social, la **Nota VAF N°104/2024** del Viceministerio de Administración Financiera del Ministerio de Economía y Finanzas en el cual informa que el MEF proporcionará financiamiento a los municipios durante el ejercicio fiscal 2024, y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

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

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
10	719	2024	60	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

Elaborado por: Cassandra Becker 

Revisado por: Melissa Desvars 

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá, 16to

Piso Edif. Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py





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

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

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

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

Es el dictamen.

Lic. Nut. Cassandra Becker

Registro Profesional N°: 1.473

Fecha: viernes, 21 de junio de 2024



Aprobado por: Lic. Melissa Desvars, Jefa

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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



Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Melissa Desvars

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá (Sto.

Piso Edif. Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py



00000091



INTENDENTE MUNICIPAL

St. Juan Manuel Satriacruz B



GENERAL

SECRETARIO

Lic. Juan Silvero Gauto



Atentamente,

Sin otro particular motivo, quedo a la espera de su pronta respuesta, considerando la urgencia de las instituciones del distrito. Le deseo el mayor de los éxitos en sus funciones.

documentación correspondiente.

Adjunto el Proyecto debidamente ajustado junto con la

Hemos realizado los ajustes necesarios conforme a la Legislación vigente. para las Instituciones del Distrito correspondiente al año lectivo 2024. presente, SOLICITO la aprobación del Proyecto de Almuerzo Escolar del distrito de San Cosme y Damían, departamento de Itapúa. Por medio de la Me dirijo respetuosamente a usted en mi carácter de Intendente Municipal

Asunción, Paraguay. -

Ministerio de Educación y Ciencias

Dirección General de Bienestar Estudiantil

Robert Gayoso, Director General

SEÑOR

San Cosme y Damían, 06 de junio de 2024

NOTA IM N° 168/2024

MUNICIPALIDAD DE SAN COSME Y DAMIÁN
INTENDENCIA
Tel. Fax 073 275 250/253 Asunción esq. San Damían
Correo: municipalidadsancosmeydamian@hotmail.com



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

**DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Itapúa	Distrito*: San Cosme y Damián
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Calle Asunción, esquina San Damián	
N° de teléfono de línea baja*: (073) 275 250	
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Juan Manuel Santacruz	
N° de celular: (0985) 754 069	
Dirección de correo electrónico*: municipalidadsancosmeydamian@hotmail.com	
Nombre del/la Nutricionista*: Lic. Norma Nuñez Da Silveira	
N° de Registro Profesional*: 1081	N° de celular*: (0985) 163 581
Dirección de correo electrónico*: norma_dasilveira@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 10 Instituciones Beneficiadas	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 719 Estudiantes	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 60 Días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 05/08/2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 30/10/2024	
Presupuesto estimado para el servicio*: 500.000.000 (Quinientos Millones de Guaraníes).	
Precio referencial por plato*: 10.500 (Diez mil quinientos guaraníes)	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar*: 25% (veinticinco por ciento) de la agricultura familiar.	
Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%	

*San campos obligatorios

Obs. Para elaborar los precios referenciales se deben considerar las normativas vigentes establecidas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

*Desarrollado por:
Reg. 1081*



00000002

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

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

3. Identificación de las instituciones educativas a ser beneficiadas

Nº	IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA									CANTIDAD DE ESTUDIANTES									Fuente de financiación	
	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución	Tipo de Gestión	Cuenta con jornada escolar extendida	Localidad o Barrio	Zona	Nombre de la comunidad indígena (si se encuentra ubicada en una)	Nombre del asentamiento (si se encuentra ubicada en uno)	Educación Inicial				Educación Escolar Básica						
										Mater-nal	Pre Jardín	Jardín	Pre escolar	1º ciclo		2º Ciclo		3º Ciclo		
H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M					
1	0719017	5251	Esc. Bas. N° 5156 Niños mártires de Acosta Ñu	Oficial	NO	Atinguy	R							3	1	6	4			
2	719010	5244	Esc. Bas. N° 2010 Soldado José Ferreira	Oficial	NO	Calle 6	R							23	30	27	15			
3	719002	5236	Esc. Bas. N° 2584 Virgen del Rosario	Oficial	NO	Centro	U							24	17	30	19			
4	719005	5239	Esc. Bas. N° 2550 María Doris de Wolf	Oficial	SI	Lomas Valentinas	R							59	54	58	48			
5	0719001	5235	Esc. Bas. N° 209 Vice Presidente Sánchez	Oficial	SI	Centro	U							18	19	13	15			
6	719004	5238	Esc. Bas. N° 622 Padre A Formoso	Oficial	NO	Calle 2	R							3	6	4	13			
7	0719002	5237	Esc. Bas. N° 1581 Don José Santiago Esquivel	Oficial	NO	Tiburcio Bogado	R							1	3	3	2			
8	0719008	5242	Esc. Bas. N° 3012 Prof. Elvio Barberán	Oficial	NO	Calle 1	R							14	15	25	12			
9	719016	5250	Esc. Bas. N° 395 Cabo Lisandro Amarilla	Oficial	NO	Calle 5	R							3	1	6	4			
10	0719013	5247	Esc. Bas. N° 3011 San Jorge	Oficial	NO	Ñu'a'u	R							8	13	15	9			
														719						

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

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





MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBOJE
HA TENBIKUA
NOTENDEHA

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

4. Requerimiento nutricional		Educación Escolar Básica <1° y 2° ciclo> 450 Kcal +/- 50 Kcal
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etareo.		
5. Composición del menú		
5.1 Horario de preparación del menú		De 07: 00 hs a 10:00 hs
5.2 Horario de distribución		Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs
5.3 Constitución del menú		Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar		Alimentos preparados en las escuelas

\$.

Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Miércoles	Jueves	Viernes	
Plato Principal	Guiso de Arroz con Puro	Tallarín con salsa de pollo	Sopa de Verduras con sopa paraguaya	Guiso de mandioca con carne	
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100g salsa +120g de fideo	Sopa de verduras 200 gr. Sopa paraguaya 140 gr.	350 gramos	
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	
Postre	Fruta de Estación (Cítrica)	2 Bananas	Crema	2 Bananas	

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 C/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentacion_escola@mrcc.gov.py

Desarrollado por Rog. Jober



00000004

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

SEMANA 2	
Días de la semana	Lunes
Plato Principal	Tallarín con salsa de carne
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100g salsa +120g de fideo
Ensalada	Ensalada de vegetales
Postre	Turrón de mani
Días de la semana	Martes
Plato Principal	Estofado de pollo con papa
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales
Postre	2 Bananas
Días de la semana	Miércoles
Plato Principal	Caldo de Poroto con fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales
Postre	2 Bananas
Días de la semana	Jueves
Plato Principal	Guiso de Arroz con carne
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100g salsa +250g de polenta
Ensalada	Ensalada de vegetales
Postre	2 Bananas

SEMANA 3	
Días de la semana	Lunes
Plato Principal	Locro
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales
Postre	2 Bananas
Días de la semana	Martes
Plato Principal	Guiso de fideo con Pollo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales
Postre	2 Bananas
Días de la semana	Miércoles
Plato Principal	Salsa de legumbres con arroz queso
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100g salsa + 130g de arroz
Ensalada	Ensalada de vegetales
Postre	2 Bananas
Días de la semana	Jueves
Plato Principal	Chupin de carne con pure de papas
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	180 gramos + 100 g picadito
Ensalada	Ensalada de vegetales
Postre	2 Bananas
Días de la semana	Viernes
Plato Principal	Picadito de carne con pure de papas
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	160 g pure + 100 g picadito
Ensalada	Ensalada de vegetales
Postre	2 Bananas

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

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



Handwritten signature and date: 18/06/2024



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

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de Poroto con fideo	Estofado de carne con papa	Vori Vori Blanco	Guiso de arroz con Pollo	Tallarín con salsa de carne
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	350 gramos	300 gramos	100g salsa+ 120g fideo
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de Estación (Cítrico)	2 Bananas	Maní con miel	2 Bananas	2 Bananas

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

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

7. Recetario del menú cíclico

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

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

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

Dasilva
Reg. 1061



00000006



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

Ensaladas				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de Estación (Cítrico) Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción:	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de carne con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 265 kcal Peso por porción: 300 gramos Edad escolar	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@imze.gov.py

*Disponible
Reg. 10 Ed*



[Handwritten signature]

00000007



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBOE
HA TEMBIKUA
MOTENDEHA

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

Ensaladas			
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal	Repollo Peplino Zanahoria Aceite Sal yodada	36 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g
Peso por porción: 50 gramos			
			Preparación
			-Lavar y rallar la zanahoria, -Lavar y cortar los demás vegetales, -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres			
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
2 bananas Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g.	140 g.
			Preparación
			Lavar, pesar 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.

Dirección de Alimentación Escolar - Interdependencia Nacional N°974 c/ Humaitá. (5to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentacion_escolar@mnc.gov.py

D. S. P. R. O. J. O. B. A.



[Handwritten signature]



00000008

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

Platos Principales			
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
		Peso Bruto	Peso Neto
Tallarín con salsa de pollo	Pechuga de pollo 60 g Tomate 60 g Zanahoria 20 g Cebolla 15 g Locote 10 g Aceite 5 ml Ajo 0,5 g Sal yodada 0,5 g Laurel 0,2 g Agua potable c/n	60 g	42 g
		40 g	40 g
Edad escolar 120 g fideo + 100 g salsa	Fideo 40 g Sal yodada 0,5 g Agua potable c/n	40 g	40 g
		40 g	40 g
Fideo	Fideo: <ul style="list-style-type: none"> - 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, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. 	40 g	40 g
		40 g	40 g
1 porción	Energía: 292 kcal Rendimiento: 1 porción	40 g	40 g
		40 g	40 g
Peso por porción	Fideo 40 g Sal yodada 0,5 g Agua potable c/n	40 g	40 g
		40 g	40 g
Edad escolar 120 g fideo + 100 g salsa	Fideo 40 g Sal yodada 0,5 g Agua potable c/n	40 g	40 g
		40 g	40 g
120 g fideo + 100 g salsa + 100 g fideo	Fideo 40 g Sal yodada 0,5 g Agua potable c/n	40 g	40 g
		40 g	40 g

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

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

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



Handwritten signature

000000009



Handwritten signature



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBOE
HA TEMBIKUA
MOTENONDERA

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

Postres			
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
2 bananas	Banana	220 g.	140 g.
Rendimiento: 2 porciones			Lavar, pelar antes de consumir.
Energía: 126 Kcal			

Platos Principales				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	
Sopa de Verduras	Sopa de Verduras			
	Zapallo Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguayo	80 g 20 g 15 g 10 g 10 g	42 g 16 g 14 g 8 g 10 g	<ul style="list-style-type: none"> -Pelar, lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente con agua y sal yodada. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. -Procesar la preparación (licuar), agregar el queso.
Sopa paraguaya con Rendimiento:1 porción	Sal yodada Agua potable Sopa paraguaya	0,5g c/n c/n	0,5 g c/n	<ul style="list-style-type: none"> Sopa paraguaya -Pelar, lavar y cortar la cebolla, rehogarla en el aceite. - Juntar la harina de maíz y la cebolla rehogada. -Mezclar bien para que baje la temperatura de la mezcla. luego agregar huevo, leche, queso Paraguayo en trozos y sal yodada, mezclar bien hasta que quede uniforme. - Colocar la preparación en una asadera y llevar a horno fuerte aproximadamente 40 minutos o hasta que la superficie esté dorada y al pinchar con un cuchillo salga limpio. *50 g de Huevo representa 1 unidad.
	Energía: 365 kcal	Huevo* Harina de maíz Leche fluida Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	50g 40g 30 ml 25 g 10 g 5 ml 0,5 g	50g 40 g 30 ml 23 g 10 g 5 ml 0,5 g
Peso por porción: Edad escolar: Sopa de verduras 200 gramos Sopa paraguaya 140 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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°974 c/ Humaitá. (Cto. Pico Edit:Beckelman)

Correo: alimentacion_escolar@meac.gov.py

*Diego...
Reg-1081*



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

00000010



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

Ensaladas				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 gramos	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 gramos	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.

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

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

Dasfuerff
Reg-1081



[Handwritten signature]



00000011



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBOE
HA TEBIKUUA
MOTENOMBEHA

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

Platos Principales				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de Mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laural Agua potable	200 g 60 g 60 g 25 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	<p>Mandioca:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. <p>Guiso de mandioca:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.

Ensaladas				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. <p>Observación: La cebolla una vez picada, se sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.</p>

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 - C/ Humaitá, 16to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentacion_escolar@mpc.gov.py

D. Schmitt
Fog 1081



[Signature]



00000012



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBO'É
HA TEMBIKU'Á
MOTENOMBE'Á

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

Postres	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 5				
2 bananas	Banana	220 g.	140 g.	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				

Platos Principales

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Zanahoria	70 g 60 g 20 g	69 g 52 g 20 g	Salsa de carne: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Saltear la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Poner ormente, 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. Ecurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Tallarín con salsa de carne	Cebolla Locote Aceite Ajo	15 g 10 g 5 ml 0,5 g	14 g 8 g 5 ml 0,5 g	
Rendimiento: 1 porción	Sal yodada Laurel	0,5 g 0,2 g	0,5 g 0,2 g	
Energía: 337 kcal	Agua potable	c/n	c/n	
Peso por porción: Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	Fideo Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	40 g 0,5 g c/n	40 g 0,5 g c/n	

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional 19874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Brechenman)

Correo: alimentacion_escolar@nec.gov.py

Dasilva
Fog. 2061



[Handwritten signature]



00000013

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

Ensaladas.			
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g
Energía: 40 kcal	Tomate	20 g	19 g
Peso por porción: 60 gramos	Cebolla	10 g	9 g
	Aceite	3 ml	3 ml
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g
	Preparación		- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres			
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Turrón de Maní	Turrón de maní	30 g	30 g
Rendimiento: 1 porción			
Energía: 152 kcal			
	Preparación		- Servir el turrón.

Platos Principales			
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Estofado de Pollo con papa	Papa	200g	134 g
Rendimiento: 1 porción	Pechuga de pollo	60g	52g
Energía: 257 kcal	Tomate	60 g	59 g
Peso por porción: 300 gramos	Zanahoria	20 g	16 g
	Cebolla	20 g	18 g
	Locote	10 g	8 g
	Aceite	5 ml	5 ml
	Cebollita de hoja	5 g	5 g
	Ajo	0,5g	0,5g
	Sal yodada	0,5g	0,5g
	Agua potable	c/n	c/n
	Preparación		- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (Gto. Piso Edif. Bechtelman)
Correos: alimentacion.escolar@me.gov.py

D. S. S. S. S. S.
Fog 1081



00000014



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBOE
HA TEMBIKUUA
MOTENONDEHA

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

Ensaladas				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 gramos	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
2 bananas Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g.	140 g.	Lavar, pelar antes de consumir.

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

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

D. S. Schubert
Reg. 1081



[Signature]



00000015

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

Platos Principales			
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Caldo de poroto con fideo	Zapallo Poroto seco Tomate	60 g 30 g 25 g	32 g 30 g 24 g
Rendimiento: 1 porción	Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay	20 g 15 g 15 g	16 g 15 g 15 g
Energía: 271 kcal	Cebolla Locote Aceite	10 g 10 g 5 ml	9 g 8 g 5 ml
Peso por porción: 60 gramos	Ajo Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g c/n
			Preparación - 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 fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensaladas			
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g
Energía: 40 kcal			Preparación - Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 60 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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional, 14876 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentación_esc@me.gov.py

Dasilva
Reg-1081



00000016



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBOJE
HA TEMBIKUUA
MOTENONDEHA

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

Postres			
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Ensalada de Frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 gr.	Piña Naranja Banana	50 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g
<ul style="list-style-type: none"> - Lavar y pelar las frutas. - Cortar en trozos pequeños. - Colocar las frutas en una compera o taza. - Servir 			

Platos Principales				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de Arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: 300 gramos	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, picar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. - Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

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

Dirección de Alimentación Escolar - (Independencia Nacional N°674 C/ Hurrealá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentacion_escolar@mdp.gov.py

Dasilva
Reg-1081



00000017



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBOE
HA TEMBIKUA
MOTENONDEHA

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

Ensaladas				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción energía: 37 kcal Peso por porción: 50 gramos	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 sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
2 bananas Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g.	140 g.	Lavar, pelear 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.

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874-c/ Humaitá. (5to. Piso Edif. Beckelmann)

Correo: alimentacion_escolar@mae.gov.py

Dasylva
Reg. 1081



00000018

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

Platos Principales			
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Polenta con Salsa de Pollo	Salsa de pollo	70 g	69 g
	Tomate	60 g	52 g
Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	Pechuga de pollo	10 g	9 g
	Cebolla	10 g	8 g
	Locote	3 ml	3 ml
	Aceite	0,5 g	0,5 g
	Ajo	0,5 g	0,5 g
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g
	Laurel	0,2 g	0,2 g
	Agua potable	c/n	c/n
	Polenta	200 ml	200 ml
	Agua potable	40 g	40 g
Harina de maíz	Cebolla	15 g	14 g
	Queso Paraguayo	10 g	10 g
	Aceite	2 ml	2 ml
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g

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

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional, 10974 y Huahua, (6to. Piso Edif. Beckelman)
 Correo: alimentacion.escolar@mtes.gov.py



00000019



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

Postres				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
2 bananas Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g.	140 g.	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Locro Rendimiento: 1 porción Energía: 343 kcal Peso por porción: 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. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones 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 aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.

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

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

Dasfuer...
Reg. 10881



00000020



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

Ensaladas				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
2 bananas Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g.	140 g.	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de Fideo con Pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 308 kcal Peso por porción: 300 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	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 e/ Humaitá. (Sto. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentacion.escolar@educ.gov.py

Desafuati
Reg-1081



0000021



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBOE
HA TEMBIKUA
MOTENOMBEHA

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

Ensaladas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 12				
Rendimiento: 1 porción	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. Observador: El repollo una vez picado, se sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 50 gramos				

Postres	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 12				
2 bananas	Banana	220 g.	140 g.	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				

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

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

Dasylva
Reg. 1081



00000022



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

Platos Principales			
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Salsa de Legumbres con Arroz quesú	Salsa de legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n
Rendimiento: 1 porción			
Energía: 304 kcal			
Peso por porción:			
Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Arroz quesú Arroz Queso Paraguayo Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n
			Preparación
			Salsa de legumbres: - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel 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. - Por último, agregar queso Paraguayo desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Ensaladas			
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g
Energía: 40 kcal			
Peso por porción: 60 gramos			
			Preparación
			- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

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

Dastreidoff
Reg. 1061



00000023



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

Postres				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de Estación (Cítrico) Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción:	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Chupín de Pescado Rendimiento: 1 porción Energía: 269 kcal Peso por porción: Edad escolar: 180 gramos	Papa Tomate Pescado sin escamas ni espinas Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g 16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Cortar el pescado en trozos iguales. - Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. - En una bandeja, colocar ordenadamente papa, encima el pescado, luego cebolla y locote, por último, tomate. - Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. - Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. - Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. - Retirar del horno y servir.

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

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

Dasfumaroff
Reg. 1081



[Handwritten initials]

00000024



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

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

Postres				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
2 bananas Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g.	140 g.	Lavar, pelar antes de consumir.

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

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

Despinaoff
Reg. 1081



(Handwritten mark)

00000025



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

Platos Principales					
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Picadito de carne con Puré de Papas Rendimiento: 1 porción Energía: 276 kcal Peso por porción: Edad escolar 100 g picadito + 160 g puré	Picadito de carne			Picadito de carne:	
	Carne vacuna magra	60 g	50 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.	
	Tomate	60 g	59 g	- Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos.	
	Zanahoria	20 g	16 g	- Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente	
	Cebolla	15 g	14 g	hasta cubrir los ingredientes.	
	Locote	10 g	8 g	- 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.	
	Perejil	5 g	5 g	- Por último, agregar el perejil picado.	
	Aceite	3 ml	3 ml	Agregar agua si es necesario.	
	Ajo	0,5 g	0,5 g		
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
	Laurel	0,2 g	0,2 g		
	Agua potable	c/n	c/n		
	Puré de papas				Puré de papas
	Papa	200 g	134 g	- Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden.	
	Leche fluida	50 ml	50 ml	- Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré.	
Margarina	5 g	5 g	Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.		
Sal yodada	0,5 g	0,5 g			
Agua potable	c/n	c/n			

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

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

Disfurovoff
Reg. 1084



00000026



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBOE
HA TEMBIKUA
MOTENONDEHA

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

Ensaladas			
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Tomate Cebollas Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g
			Preparación
			- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Pastres			
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Compota de Frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 118 kcal Peso por porción: 100 gramos	Agua potable Fruta de estación (manzana/pera) Azúcar Zumo de limón Canela	200 ml 140 g 5 g 1 ml 0,5g	200ml 129 g 5 g 1 ml 0,5g
			Preparación
			- Colocar en un recipiente el agua, el azúcar y las gotas de limón. - Hervir a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva poco a poco y se forme el almibar. - Lavar, pelar y cortar en cubos la fruta. - Añadir la fruta y la canela al almibar, mezclar bien. - Cocinar hasta que la fruta esté blanda. - Retirar del fuego, enfriar y luego servir. Observación: se puede reemplazar la manzana de 140g por pera de 180g.

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humahú, (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

José Luis Hoff
Dir. Dir. 10081



José Luis Hoff



[Signature]

00000027

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

Platos Principales			
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Caldo de Poroto con fideo	Zapallo Poroto seco Tomate	60 g 30 g 25 g	32 g 30 g 24 g
Rendimiento: 1 porción	Zanahoria Fideo nido	20 g 15 g	16 g 15 g
Energía: 271 kcal	Queso Paraguay Cebolla	15 g 10 g	15 g 9 g
Peso por porción:	Locote Aceite	10 g 5 ml	8 g 5 ml
Edad escolar	Ajo	0,5 g	0,5 g
350 gramos	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n
			Preparación
			- 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 fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensaladas			
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate	30 g 20 g	28 g 19 g
Energía: 40 kcal	Cebolla Aceite	10 g 3 ml	9 g 3 ml
Peso por porción: 60 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g
			Preparación
			- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°74 C/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Dasquerra
Reg. 1681



00000028



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBOJE
HA TEMBIKUA
MOTENOMBEHA

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

Postres			
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Menú 16			
Fruta de Estación (Citrico)			
Rendimiento: 1 porción	Naranja	180 g	130 g
Energía: 62 kcal			
			Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales			
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Menú 17			
Estofado de Carne con Papa			
Rendimiento: 1 porción	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n
Energía: 265 kcal			
Peso por porción: Edad escolar 300 gramos			
			Preparación - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

Ensaladas			
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Menú 17			
Rendimiento: 1 porción	Repollo Peperino 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
Energía: 37 kcal			
Peso por porción: 50 gramos			
			Preparación - 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. Observar: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional #9374 C/ Humaitas - (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: alimentacion.escolar@me.gov.py

Desplumado
Reg. 10881



00000029

[Handwritten signature]

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

Postres			
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
2 bananas	Banana	220 g.	140 g.
Rendimiento: 2 porciones			Lavar, pelar antes de consumir.
Energía: 126 kcal			

Platos Principales			
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto
Variante Blanco	Zapallo Leche fluida Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 50 ml 40 g 25 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	32 g 50 ml 40 g 24 g 16 g 15 g 10 g 9 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n
Rendimiento: 1 porción			- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos
Energía: 340 kcal			- Señalar cebolla, locote y ajo con aceite, agregar zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
Peso por porción: 350 gramos			- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar 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.
Edad escolar			- Agregar las bolitas de maíz al caldo, cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar los condimentos.

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

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



Handwritten signature and date: 10/08/2018

00000030





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

Ensaladas				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal Peso por porción:	Maní tostado sin sal Miel	20 g 15 ml	20 g 15 ml	- Colocar los granos de maní tostado sin sal en una compotera o taza. - Agregar encima miel. - Servir.

Platos Principales				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de Arroz con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 348 kcal Peso por porción: Edad escolar 300 gramos	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 48g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

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

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

Handwritten signature
Reg. 1081





MINISTERIO DE
EDUCACIÓN
Y CIENCIAS
PARAGUAY

PARAGUAY
TEKOMBOE
HA TEMBIKUA
MOTEMONDEHA

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

Ensaladas				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclarlos con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 37 kcal	Pejano	20 g	15 g	
Peso por porción: 50 gramos	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
2 bananas	Banana	220 g.	140 g.	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (cto. Piso Edif. Bedeulman)

Correo: alimentación_escolar@dnec.gov.py


Dir. Dir. - 1081









00000032

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

Platos Principales	
Menu 20: Tallarin con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: 100 g salsa + 120 g fideo	Ingredientes Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo tallarin Sal yodada Agua potable
Preparación Salsa de carne: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria 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.	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

Ensaladas	
Menu 20 Ingredientes Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g
Preparación - Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/Humahuá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
 Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



Handwritten signature: Desjardins
Handwritten text: Esp. Roby

00000033





MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUÁI
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAA**
MOTENONDEHA

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

Postres				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
2 bananas Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	Banana	220 g.	140 g.	Lavar, pelar antes de consumir.



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

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

Dasparanoff
Reg. 1081



00000034

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

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Insumo	Unidad de medida	Semana				TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		1	2	3	4		
Año:	2024						
Institución Educativa:	10						
Nº de comensales:	719						
Nº de meses del proyecto:	3						
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Insurno							
Acetate	l	28,76	28,76	27,322	28,76	119,602	340,806
Ale	kg	1,7975	1,7975	2,157	1,7975	7,5495	22,6485
Almorrón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Aroz	kg	28,76	32,355	28,76	32,355	122,23	366,69
Aveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	7,19	0	3,595	0	10,785	32,355
Banana	kg	474,54	510,49	474,54	474,54	1934,11	5802,33
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de mani	kg	0	21,57	0	0	21,57	64,71
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Cahibaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0,3595	0	0,3595	1,0785
Carne vacuna magra *	kg	86,28	86,28	100,66	86,28	359,5	1078,5
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	86,28	82,685	75,495	71,9	316,36	949,08
Cebollita de hoja	kg	7,19	3,595	3,595	3,595	17,975	53,925
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cejollita de hojas	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0

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

Dirección de Alimentador Escolar - Independencia Nacional N9274 E/ Humaitá, (Iso, Piso Edif. Beckelman)
 Correo: alimentacion_escolar@rne.gov.py

Josefina Hoff
 Pcos. 1081



Juan Manuel Santacruz B.
 Intendente Municipal
 Municipalidad de San Carlos



00000035

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

Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	28,76	39,545	32,355	39,545	140,205	420,615
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	0	28,76	0	28,76	57,52	172,56
Harina de trigo	kg	0,3595	0	0	0	0,3595	1,0785
Higado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,2876	0,4314	0,5752	0,4314	1,7256	5,1768
Leche entera	l	86,28	0	50,33	35,95	172,56	517,68
Lechuga	kg	64,71	64,71	64,71	64,71	258,84	776,52
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	35,95	35,95	43,14	35,95	150,99	452,97
Locro	kg	0	0	28,76	0	28,76	86,28
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	143,8	0	0	0	143,8	431,4
Mari	kg	0	0	0	14,38	14,38	43,14
Manzana	kg	0	0	100,66	0	100,66	301,98
Margarina	kg	0	0	3,595	0	3,595	10,785
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	10,785	10,785	32,355
Naranja	kg	129,42	35,95	129,42	129,42	424,21	1272,63
Orégano	kg	0	0	0,3595	0,3595	0,719	2,157
Papa	kg	143,8	143,8	287,6	143,8	719	2157
Pechuga de pollo	kg	43,14	86,28	43,14	43,14	215,7	647,1
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	7,19	0	7,19	21,57
Pepino	kg	28,76	28,76	28,76	28,76	115,04	345,12
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	43,14	0	43,14	129,42
Piña	kg	0	43,14	0	0	43,14	129,42
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Porco	kg	14,38	21,57	14,38	21,57	71,9	215,7
Queso	kg	25,165	17,975	14,38	21,57	79,09	237,27
Repollo	kg	43,14	43,14	43,14	43,14	172,56	517,68
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	3,9545	4,314	4,314	3,9545	16,537	49,611

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional 19874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolas@mb.gov.py

D. Silveira
Reg 1.081



Juan Manuel Santacruz B
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián



00000036



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

Tomate	kg	222,89	255,245	255,245	222,89	956,27	2868,81
Vinagre		0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	57,52	57,52	43,14	71,9	230,08	690,24
Zapallo	kg	0	43,14	43,14	86,28	172,56	517,68

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

9. Control de calidad y participación social

Descripción	
9.1 Plan de Monitoreo	Los mecanismos de control de calidad de los alimentos cocinados en las escuelas se encuentra a cargo de la convocante (La Municipalidad de San Cosme y Damián), la misma se reserva el derecho de realizar los controles que crea conveniente antes y durante el proceso de elaboración de los alimentos por la empresa adjudicada en el llamado a licitación, realizar controles de calidad en forma individual o en coordinación con otros estamentos públicos o privados tales como el "Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición" (INAN/ MSPBS) o el "Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología" (INTN), de manera periódica en el momento de que la convocante la determine.
9.2 Plan de capacitaciones	Capacitación: es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
9.3 Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El Proyecto de Alimentación Escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y Departamental brindando a la ciudadanía información acerca del menú anual de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del Almuerzo en el período 2024.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocinando en las escuelas).

1. RECEPCION.

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

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

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

Daschwaroff
Reg. 1.081



Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián



00000037

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

2. ALMACENAMIENTO.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de estas 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.

3. HIGIENE.

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

4. PRE-ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

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

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

Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.

Se utilizarán utensilios no tóxicos (platos, cucharas, potes para postres). 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.




Firma del Gobernador o Intendente
Juan Manuel Santacruz B.
Intendente Municipal
Municipalidad de San Cosme y Damián


Firma del/la Nutricionista
Aclaración
Res. 1081

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

Dirección de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°674 c/ Humaitá, (6to. Piso Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



0000038