



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° 288/2024

Señor

Julio Cesar Alfonso Fischer, Intendente


Municipalidad de Antequera

Departamento de San Pedro

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Antequera, sobre el *"Proyecto de Almuerzo Escolar"* con Expediente Xilema N° 207.139 de fecha 18 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° 36/2024, a través del cual se autoriza el Proyecto de Almuerzo Escolar*, en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.




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

Elaborado por: Arzacia Olmedo 

Revisado por: Robert Gayoso 

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil - Independencia Nacional c/ H. J. Maitá (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 379/2024

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° 207.139 PROYECTO DE
ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE
ANTEQUERA.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Marandu DGPAE PPY 264/2024** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°36/2024** en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE ANTEQUERA**, a través del expediente de referencia.

Maitei.

Elaborado por: karina Garay

karinagaray

Revisado por: Andrea Milena Fernández

amfernandez

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 DGP AE PPY 264/2024

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

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

ARANGE : 21 de junio del año 2024.

MBA'ÉGUIPA : Expediente Xilema N°207139 de fecha 18 de junio del 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGP AE N°36/2024**, que autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024 de la Municipalidad de Antequera, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
Dirección de Alimentación Escolar	
MESA DE ENTRADA	
Xilema N°	
Recibido por:	Andrea Fernández
Fecha:	24/06/24
Hora:	09:45

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Melissa Desvars

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

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

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N°36/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 207139
de fecha 18 de junio de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. **Julio Cesar Alfonso Fischer**, Intendente de la Municipalidad de Antequera del departamento de San Pedro, presenta el proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos que evaluar			
N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	Identificación		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	Principales datos del proyecto de almuerzo escolar		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio*	✓	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	Identificación de las instituciones educativas seleccionadas		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	Requerimiento nutricional		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etéreo	✓	
5.	Composición del menú		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Melissa Desvars

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





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

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.	Calculo de insumos para el almuerzo escolar		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	Control de calidad		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	Modalidad del servicio		
	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)	Cumple	No Cumple
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		/
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
	Alimentos preparados en las escuelas	Cumple	No Cumple
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
*La Municipalidad presenta su compromiso de ampliación de los días de provisión según disponibilidad presupuestaria para el año 2024.			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del **1 (uno) al 27 (veintisiete)**, teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", la **Ley N°7264/2024** "Que crea el fondo Nacional de Alimentación Escolar para la universalización equitativa de la alimentación escolar (Hambre cero en nuestras escuelas y sistema educativo)", la **Resolución CONAE N°003/2024** "Por la cual se faculta al Ministerio de Educación y Ciencias a seguir aplicando los lineamientos e instrumentos necesarios a fin de aprobar los proyectos de alimentación escolar que no integran el listado de Municipios priorizados por el CONAE", la **Nota DGBE N°213/2024** de la Dirección General de Bienestar Estudiantil del Ministerio de Educación y Ciencias en la cual se solicita respuesta a varias consultas sobre la autorización de proyectos al Ministerio de Desarrollo Social, la **Nota VAF N°104/2024** del Viceministerio de Administración Financiera del Ministerio de Economía y Finanzas en el cual informa que el MEF proporcionará financiamiento a los municipios durante el ejercicio fiscal 2024, y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada

Elaborado por: Claudia Benítez 

Revisado por: Melissa Desvars 

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





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

subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

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

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
06	626	2024	19	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

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

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

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

Es el dictamen.



Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Viernes, 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: **Claudia Benítez**

Revisado por: **Melissa Desvars**

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





Antequera, 18 de junio de 2024.-

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

El nombre y representación de la Municipalidad de Antequera, nos dirigimos a Ud., con el objeto de solicitar de sus buenos oficios para analizar y si corresponde aprobar el Proyecto de Alimentación Escolar para el Ejercicio 2024, anexo a la presente y cuyas instituciones a ser beneficiadas se detallan a continuación.

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios (Educ. Inicial, 1° y 2° Ciclo)	Fuente de Financiación
1	202004	11044	Escuela Básica N° 505 Profesora Elena Ramírez de Ozuna	Poroto	47	848-30-10
2	202005	11395	Escuela Básica N° 3701 Lorenzo Ramírez Giménez	Poroto	30	848-30-10
3	202008	11045	Escuela Básica N° 508 Wilhelm Georg Gustav Timeke	Puerto Barranquerita	19	848-30-10
4	202007	11046	Escuela Básica N° 993 Salvador Venialgo Prieto	Picada Antequera	13	848-30-10
5	202010	119027	C.E.I. 622 Infantil San Ramón	Virgen De Fátima	168	848-30-10
6	202002	11043	Escuela Básica N° 252 José de Antequera y Castro	Curuzu Chica	349	848-30-10
Total alumnos					626	

Referente al tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar, cabe destacar que la Municipalidad de Antequera actualmente dispone de un Presupuesto limitado de **Gs. G 172.463.000 (Guaraníes, Ciento setenta y dos millones cuatrocientos sesenta y tres mil)** para el ejercicio fiscal 2024 y atendiendo al histórico de precios referenciales adjudicados en los distritos de la zona y la cantidad de beneficiarios, nuestra estimación de días de provisión cubriría 19 (diecinueve) días.

Así mismo la Municipalidad de Antequera en el caso de contar con una nueva disponibilidad presupuestaria posterior a la solicitud de este proyecto, se compromete a realizar una ampliación en los días de provisión a fin de que se pueda llegar a tener una mayor sostenibilidad en la implementación del Almuerzo Escolar.

Sin otro particular, me despido con el mayor respeto esperando un favorable resultado.



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**

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento: San Pedro	Distrito: Antequera
Dirección del local de la Municipalidad: 3 de Mayo e/ José de Antequera y Castro	
N° de teléfono de línea baja: (0342)230001	
Nombre del Intendente: Abog. Julio César Alfonzo Fischer	
N° de celular: 0984530422	
Dirección de correo electrónico: muniptoantequera@gmail.com	
Nombre del/la Nutricionista: Lic. Venancia Mabel Santacruz Aguirre	
N° de Registro Profesional: 2.771	N° de celular: 0972 192 509
Dirección de correo electrónico: maby_santacruz@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas: 6 (seis)	
Cantidad de estudiantes beneficiados: 626(seiscientos veintiséis)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2024: 19 (diez y nueve)	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2024: agosto	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2024: agosto	
Presupuesto estimado para el servicio 2024: Gs. 172.463.000	
Precio referencial por plato: 14.500	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar: 10%	
Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%	

*Lic. Mabel Santacruz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.771*

*Son campos obligatorios

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



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

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

3. Identificación de las instituciones educativas a ser beneficiadas.

N°	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	Zonas	Nombre de la comunidad indígena	Nombre del asentamiento (si se encuentra ubicada en uno)	Educación Inicial				Educación Escolar Básica								
										Maternal		Pre Jardín		Jardín		Pre escolar			1º ciclo		2º Ciclo	
H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M							
1	2020 04	1104 4	Escuela Básica N° 505 Profesora Elena Ramírez de Ozuna	Oficial	NO	Poroto	R	NO		0	0	0	0	5	2	3	0	7	5	14	11	848-30-003
2	2020 05	1139 5	Escuela Básica N° 3701 Lorenzo Ramírez Giménez	Oficial	NO	Poroto	R	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	11	8	7	4	848-30-003
3	0202 008	1104 5	Escuela Básica N° 508 Wilhelm Georg Gustav Timeke	Oficial	NO	Puerto Barranquerita	R	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	6	3	7	3	848-30-003
4	0202 007	1104 6	Escuela Básica N° 993 Salvador Venialgo Prieto	Oficial	NO	Picada Antequera	R	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	6	1	2	4	848-30-003
5	0202 10	11907 3	C.E.I. 622 Infantil San Ramón	Oficial	NO	Virgen de Fatima	U	NO		10	7	18	22	28	28	32	23	0	0	0	0	848-30-003
6	0202 002	1104 3	Escuela Básica N° 252 José de Antequera y Castro	Oficial	NO	Curuzu chica	U	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	97	84	81	87	848-30-003
Subtotal										10	7	18	22	33	30	35	23	127	101	111	109	848-30-003
Total										626												

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

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



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

4. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	Nivel inicial: 312 kcal +/- 30 kcal Educación Escolar Básica 1° y 2° ciclo: 450 kcal +/- 50 kcal
5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 07:00 hs a 10:00 hs
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs 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

6. Recetario del menú cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	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
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	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	Fruta de estación (2 banana)	Ensalada de Frutas	Fruta de estación (2 banana)	Fruta de estación (2 banana)

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Chupín de Pollo
Porción para Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	120 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	180 gramos



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

Lic. Nialba Santacruz
Nutricionista
Prof. N° 2.771
Res.
2024/27

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

Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Maní con miel	Fruta de estación (2 banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (2 banana)	Fruta de estación (2 banana)

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesú	Vori Vori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa (3 bolitas) + 90 gramos de arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	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	Fruta de estación (2 banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (2 banana)	Fruta de estación (2 banana)

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Locro	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de poroto con arroz	Polenta con salsa de pollo	So'ó Apu'a
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (2 banana)	Ensalada de frutas	Fruta cítrica	Fruta de estación (2 banana)	Fruta de estación (2 banana)

OBSERVACIÓN: 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.



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

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1: Soyo				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 297 kcal Peso por porción: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. - Agregar la carne 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 queso y orégano.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Tomate	30 g	29 g	
	Arroz	20 g	20 g	
	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: Polenta con salsa de pollo				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Salsa de pollo			Salsa de pollo - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
	Tomate	70 g	69 g	
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Polenta			
	Agua potable	200 ml	200 ml	
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
Queso Paraguay	10 g	10 g		
Aceite	2 ml	2 ml		
Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
Menú 3: Caldo de poroto con fideo				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.
	Poroto seco	30 g	30 g	

Lic. Habel Santacruz A
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.771



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

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

Energía: 271 kcal	Tomate Zanahoria Fideo nido Queso	25 g 20 g 15 g 15 g	24 g 16 g 15 g 15 g	- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 240 gramos <u>Edad escolar</u> 350 gramos	Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- 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.

Menú 4: Estofado de pollo con papa

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Papa Pechuga de pollo	200g 60g	134 g 52g	- 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.
Energía: 257 kcal	Tomate Zanahoria Cebolla	60 g 20 g 20 g	59 g 16 g 18 g	
Peso por porción:	Locote Aceite	10 g 5 ml	8 g 5 ml	
<u>Nivel inicial</u> 200 gramos	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
<u>Edad escolar</u> 300 gramos	Ajo Sal yodada Agua potable	0,5g 0,5g c/n	0,5g 0,5g c/n	

Menú 5: Guiso de arroz con carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Carne vacuna magra	60g	52g	- 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 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)
Energía: 340 kcal	Tomate Arroz	70g 45g	69g 45g	
Peso por porción:	Cebolla Locote	15g 10g	14g 8g	
<u>Nivel inicial</u> 200 gramos	Aceite Ajo	5ml 0,5g	5ml 0,5g	
<u>Edad escolar</u> 300 gramos	Sal yodada Laurel Agua potable	0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,2g c/n	

Menú 6: Picadito de pollo con puré de papa

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Picadito de pollo Pechuga de pollo	60 g	42 g	<p>Picadito de pollo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
Energía: 285 kcal	Tomate Zanahoria Cebolla	60 g 20 g 15 g	59 g 16 g 14 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.



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

Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 70 g picadito + 110 g puré <u>Edad escolar</u> 100 g picadito + 160 g puré	Locote 10 g Perejil 5g Aceite 3 ml Ajo 0,5 g Sal yodada 0,5 g Laurel 0,2 g Agua potable c/n	10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario.
	Puré de papas Papa 200 g Leche fluida 50 ml Margarina 5 g Sal yodada 0,5 g Agua potable c/n	200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	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: Polenta con salsa de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial</u> 70g salsa + 170g polenta <u>Edad escolar</u> 100g salsa + 250g polenta	Salsa de carne Tomate 70 g Carne vacuna magra 60 g Cebolla 10 g Locote 10 g Aceite 3 ml Ajo 0,5 g Sal yodada 0,5 g Laurel 0,2 g Agua potable c/n	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Salsa de carne - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate y laurel, 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 Agua potable 200 ml Harina de maíz 40 g Cebolla 15 g Queso Paraguay 10 g Aceite 2 ml Sal yodada 0,5 g	200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Polenta. - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Menú 8: Caldo de poroto con arroz

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



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

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.</p>
Energía: 266 kcal	Poroto seco	30 g	30 g	
Peso por porción:	Tomate	25 g	24 g	
<u>Nivel inicial:</u> 240 gramos	Zanahoria	20 g	16 g	
<u>Edad escolar</u> 350 gramos	Arroz	15 g	15 g	
	Queso	15 g	15 g	
	Paraguay			
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 9: Tallarín con salsa de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Salsa de carne			<p>Salsa de carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Fideo</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
Energía: 337 kcal	Tomate	70 g	69 g	
Peso por porción:	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
<u>Nivel inicial</u> 70g salsa + 80 g fideo	Zanahoria	20 g	20 g	
<u>Edad escolar</u> 100 g salsa + 120 g fideo	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			
	Fideo tallarín	40 g	40 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 10: Chupin de Pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Papa	200 g	134 g	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. - En una bandeja, colocar ordenadamente papa, encima el pollo.
Energía: 275 kcal	Tomate	70 g	69 g	
Peso por porción:	Pechuga de pollo	60 g	42 g	
<u>Nivel inicial:</u>	Leche fluida	20 ml	20 ml	
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	20 g	16 g	

*Lic. Mabel Saccoraz,
Nutricionista
Prof. N° 2.771*



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.

Julio 9/21

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

120 gramos <u>Edad escolar:</u> 180 gramos	Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	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
--	---	---	---	---

Menú 11: Guiso de fideo con pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Pechugá de pollo Tomate Fideo	60g 70g 45g	42g 69g 45g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Energía: 308 kcal	Cebolla Locote Aceite	15g 10g 5ml	14g 8g 5ml	Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.
Peso por porción:	Ajo Sal yodada	0,5g 0,5g	0,5g 0,5g	Cocinar hasta formar una salsa roja.
<u>Nivel inicial:</u> 200 gramos	Laurel Agua potable	0,2g c/n	0,2g c/n	Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
<u>Edad escolar:</u> 300 gramos				

Menú 12: Picadito de carne con papa

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria	200 g 60 g 60 g 20 g	134 g 52 g 59 g 16 g	Limpia la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras
Energía: 319 kcal	Cebolla Locote Arveja	20 g 10 g 5 g	18 g 8 g 5 g	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
Peso por porción:	Aceite Cebollita de hoja	5 ml 5 g	5 ml 5 g	Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
<u>Nivel inicial:</u> 200 gramos	Ajo Sal yodada	0,5 g 0,5 g	0,5 g 0,5 g	
<u>Edad escolar:</u> 300 gramos	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 13: Salsa de legumbres con arroz quesú

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Salsa de legumbres Tomate Poroto	70 g 20 g	69 g 20 g	Salsa de legumbres: -Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.
Energía:	Cebolla	15 g	14 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.

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

304 kcal	Locote	10 g	8 g	<p>-Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.</p> <p>-Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.</p> <p>Arroz quesú</p> <p>-Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.</p> <p><u>Observación:</u> 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.</p>
Peso por porción:	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
<u>Nivel inicial:</u>	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	laurel	0,2 g	0,2 g	
70g salsa +	Agua potable	c/n	c/n	
100g de arroz	Arroz quesú			
<u>Edad escolar:</u>	Arroz	40 g	40 g	
100 g salsa +	Queso	10 g	10 g	
130 g de arroz	Paraguay			
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 14: Vori vori de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Carne vacuna magra	80 g	70 g	<p>-Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.</p> <p>-Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.</p> <p>-Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.</p> <p>-Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.</p> <p>-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.</p> <p>-Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.</p>
	Zapallo	60 g	32 g	
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 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	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
Agua potable	c/n	c/n		

Menú 15: Albóndigas de pollo con arroz

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía:	Albóndigas de pollo:			<p>Albóndigas</p> <p>-Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo.</p> <p>-Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla.</p>
	Tomate	70 g	69 g	
	Pechuga de pollo	60 g	42 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.

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

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	Cebolla	15 g	14 g	-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.
	Galleta molida	10 g	10 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3ml	3ml	
	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	
	Arroz			
	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 16: Locro

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Carne vacuna magra	80 g	70 g	-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. -
	Zapallo	60 g	32 g	
Energía: 343 kcal	Locro	40 g	40 g	-Desechar el agua de remojo.
	Tomate	25 g	24 g	-Pelar, lavar y picar todos los vegetales.
Peso por porción: 240 gramos	Zanahoria	20 g	16 g	-Reservar.
	Cebolla	10 g	9 g	-Cortar la carne en trozos iguales.
Edad escolar: 350 gramos	Locote	10 g	8 g	-Reservar.
	Aceite	5 ml	5 ml	-Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	-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.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	-Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 17: Tallarin con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Salsa de pollo			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
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	
Energía: 292 kcal	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
Peso por porción: 70 g salsa + 80 g fideo	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	

Lic. Mabel Santacruz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.771



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

<u>Edad escolar:</u> 100 g salsa + 120 g fideo	Agua potable	c/n	c/n	por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Fideo			Fideo:
	Fideo	40 g	40 g	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.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 18: Guiso de arroz con poroto

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	70g	69g	-Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Arroz	40g	40g	-Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Poroto	20g	20g	-Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.
	Queso Paraguay	15g	15g	-Por último, agregar la cebollita de hoja.
Energía: 317 kcal	Cebolla	15g	14g	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.
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
Peso por porción:	Cebollita de hoja	5g	5g	
<u>Nivel inicial:</u> 200 gramos	Sal yodada	0,5g	0,5g	
<u>Edad escolar:</u> 300 gramos	Ajo	0,5g	0,5g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 19: Polenta con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Salsa de pollo			Salsa de pollo
	Tomate	70 g	69 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	- Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Cebolla	10 g	9 g	- Sellar el pollo con ajo y aceite.
Energía: 307 kcal	Locote	10 g	8 g	- Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Aceite	3 ml	3 ml	- Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
<u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 170g polenta	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Polenta			Polenta
	Agua potable	200 ml	200 ml	- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.
	Harina de maíz	40 g	40 g	- Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
	Cebolla	15 g	14 g	Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Menú 20: So'ó Apu'á



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

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

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 306 kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. - Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.

*Alc. Nabel Sancheriz A.
Asesora Nutricional
Res. Pedag. N° 2771*

Ensaladas				
Menú 1	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.
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	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.

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



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

Peso por porción: 55 g				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	Tomate Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	29 g 15 g 8 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.
Energía: 38 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	
Peso por porción: 55 g				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Tomate Zanahoria	30 g 20 g 10 g	24 g 19 g 9 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 40 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Peso por porción: 55 g				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	29 g 15 g 8 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.
Energía: 38 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	
Peso por porción: 55 g				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha Zanahoria Cebolla	40 g 20 g 10 g	27 g 16 g 9 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
Energía: 49 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	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: 50 g				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Pepino Zanahoria	30 g 20 g 20 g	28 g 15 g 16 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales.

*Lic. Mabel Sabacuz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.771*



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.

Joliva 10/24



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

Energía: 40 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Peso por porción: 60 g				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Energía: 44 kcal				
Peso por porción: 55 g				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 43 kcal				
Peso por porción: 55 g				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 52 kcal				
Peso por porción: 55 g				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 38 kcal				
Peso por porción: 48 g				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Zanahoria Cebolla	30 g 20 g 10 g	28 g 16 g 9 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.

Lic. Nabel Sanabria A.
Nutricionista
Nº 2.771



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

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

Energía: 42 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 56 g				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 37 kcal				
Peso por porción: 50g				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 49 kcal				
Peso por porción: 50 g				
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 52 kcal				
Peso por porción: 55 g				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 44 kcal				
Peso por porción: 55 g				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

*Dr. María Sotomayor A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.771*

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



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

Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate Zanahoria	30 g 20 g 10 g	28 g 19 g 8 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.
Energía: 39 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	
Peso por porción: 60 g				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate Zanahoria Cebolla	30 g 20 g 10 g	29 g 16 g 9 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. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 43 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	
Peso por porción: 55 g				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Zanahoria Cebolla	30 g 20 g 10 g	28 g 16 g 9 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 42 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	
Peso por porción: 56 g				

*Lic. Mabel Santacruz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.771*

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



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
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g	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.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Lic. Nabel Santacruz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.771



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

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

Maní con miel Rendimiento: 1 porción Energía: 160 kcal Peso por porción: 35 gramos	Maní tostado sin sal Miel	20 g 15 ml	20 g 15 ml	- Colocar los granos de maní tostado sin sal en una computera o taza. - Agregar encima miel. - Servir
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 8	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 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía:	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Nabel Santacruz A.
Nutricionista
Res. Prof. N° 2.771



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

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

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
126 kcal Porción: 2 unidades				
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: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 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: 126 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Nabel Santacruz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.771




2020 2/12/24

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



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

Porción: 2 unidades				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 72 kcal Peso por porción: 100 g	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.
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

*Lic. Mabel Santacruz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.771*



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

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

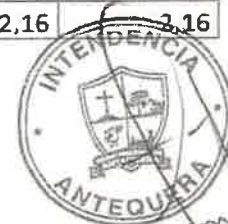
Fruta de estación				
Rendimiento: 1 porción	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Energía: 126 kcal				
Porción: 2 unidades				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación				
Rendimiento: 1 porción	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Energía: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

8. **Calculo de insumos para el almuerzo escolar.**

Año:	2024
Institucion Educativa:	6
Nº de comensales:	626
Nº de meses del proyecto:	1

Insumo	Unidad de medida	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		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Acéite	l	2,88	2,736	2,88	2,88	11,376	11,376
Ajo	kg	0,18	0,18	0,252	0,18	0,792	0,792
Almidón de maíz	kg	0	0	0,36	0	0,36	0,36
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	4,68	1,08	6,12	4,32	16,2	16,2
Arveja en granos	kg	0	0	0,36	0	0,36	0,36
Azúcar	kg	0,72	0	0,72	0	1,44	1,44
Banana	kg	51,12	47,52	47,52	51,12	197,28	197,28
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	2,16	0	2,16	2,16

Lic. Nabel Santacruz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.771



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

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

Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	8,64	8,64	10,08	11,52	38,88	38,88
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	6,48	6,84	4,32	6,84	24,48	24,48
Cebollita de hoja	kg	0,36	0	0,36	0,72	1,44	1,44
Choclo	kg	0,72	0	0,72	0,72	2,16	2,16
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	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
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	1,08	2,88	3,24	2,88	10,08	10,08
Galleta Molida	kg	0	0	0,72	0	0,72	0,72
Harina de maíz	kg	2,88	2,88	2,88	3,24	11,88	11,88
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,0288	0,0432	0,0576	0,0792	0,2088	0,2088
Leche entera	l	8,64	5,04	8,64	0	22,32	22,32
Lechuga	kg	0	2,16	2,16	4,32	8,64	8,64
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	3,6	4,32	3,6	3,6	15,12	15,12
Locro	kg	0	2,88	0	2,88	5,76	5,76
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	11,52	0	11,52	23,04	23,04
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	1,44	0	0	1,44	1,44
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0,36	0	0	0,36	0,36
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	1,08	0	0	1,08	1,08
Naranja	kg	3,6	0	12,96	3,6	20,16	20,16
Orégano	kg	0,036	0,036	0,036	0,036	0,144	0,144
Papa	kg	14,4	28,8	0	0	57,6	57,6



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

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

Pechuga de pollo	kg	8,64	8,64	8,64	8,64	34,56	34,56
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0,72	0	0	0,72	0,72
Pepino	kg	2,88	2,88	1,44	0	7,2	7,2
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	4,32	0	0	4,32	8,64	8,64
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	4,32	2,16	1,44	1,44	9,36	9,36
Queso	kg	2,88	2,52	1,44	1,8	8,64	8,64
Repollo	kg	4,32	2,16	2,16	2,16	10,8	10,8
Remolacha	kg	5,76	5,04	5,76	5,04	21,6	21,6
Sal yodada	kg	0,396	0,468	0,432	0,432	1,728	1,728
Tomate	kg	23,4	23,4	22,68	22,68	92,16	92,16
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	7,92	8,64	8,64	8,64	33,84	33,84
Zapallo	kg	6,48	4,32	0	8,64	19,44	19,44

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	<p>El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado como Licenciado en Nutrición Humana, a ser contratado por la Municipalidad de ANTEQUERA.</p> <p>-La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo con las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida.</p> <p>- En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas.</p> <p>-La Municipalidad de ANTEQUERA a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.</p>
9.2. Plan de capacitaciones	<p>Se realizarán antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria a futuros cocineros y auxiliares de cocina, la misma estará a cargo de las empresas adjudicadas, deben contar con una constancia de Capacitación en BPM certificada por el INIA conforme a sus normativas</p>

Lic. Nabel Santacruz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.771



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

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

	vigentes.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El proyecto autorizado por el MEC, será difundido todas las informaciones relevantes para la comunidad en general. A través de publicaciones en el portal de la Municipalidad, página web, reuniones con los Directivos, Aces y docentes de las instituciones beneficiadas, radios locales y departamentales.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina-Comedor Escolar).

1. DISTRIBUCION DE LOS INSUMOS

La empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú según la cantidad correspondiente a cada institución educativa semanalmente y en camión refrigerado.

2. 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 frutihortícolas que no cumplan con dichas normas.

3. 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 la empresa se encargará de proveer a cada institución, heladera, congelador, freezer, organizador de condimentos, organizadores de cubiertos para almacenarlos de manera vertical, estantes de cocina en donde ordenar sus productos adecuadamente.

4. HIGIENE.

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

5. 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 (ollas, espátulas, cucharón, cuchillos, tabla de picar, colador, rallador, taza medidora, balanza de cocina, pelador, abrelatas, etc.) necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

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

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo con la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos preelaborados y refrigerados.

El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú (plato principal, ensalada, postre), en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.



Lic. Michel Santacruz
Nutricionista
Prof. N° 2.771



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.


6. DISTRIBUCIÓN.

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, táperes para ensaladas y postres, cucharas, pote plástico para servir la ensalada y 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.

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

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.


Abog. Julio César Alfonzo Fischer
Intendente Municipal.


Lic. Mabel Santacruz A.
Nutricionista
Res. Prof. N° 2.771
V. Mabel Santacruz Aguirre
Nutricionista.



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