



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

Asunción, 20 de setiembre de 2024.

**Nota DGBE N° 388/2024**

Señor

*Carlos Giménez*, Intendente

Municipalidad de Carayao

Departamento de Caaguazú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la municipalidad de Carayao, sobre el "*Proyecto de Almuerzo Escolar*" con Expediente Xilema N° 311568 de fecha 16 de setiembre 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° 113/2024*, 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*, Director General

Dirección General de Bienestar Estudiantil

Ministerio de Educación y Ciencias

**Visión:** Institución rectora del 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 586/2024**

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

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

**ARANGE** : 19 de setiembre de 2024

**MBA'ÉGUIPA** : **Responder Exp. Xilema N° 311.568 PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE CARAYAO.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Marandu DGPAE PPY 400/2024** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°113/2024**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2024**, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE CARAYAO**, según expediente de referencia de fecha 16 de setiembre de 2024.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS  
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
MESA DE ENTRADA

Expediente N°: .....

Recibido por: *Nicolás Benegas*

Fecha: *20-09-24* Hora: *13:30*

Elaborado por: Erma Ocampo

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](mailto: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 400/2024**

**MÁVAPE GUARÁ** : Andrea Milena Fernández, Directora  
Dirección de Alimentación Escolar

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

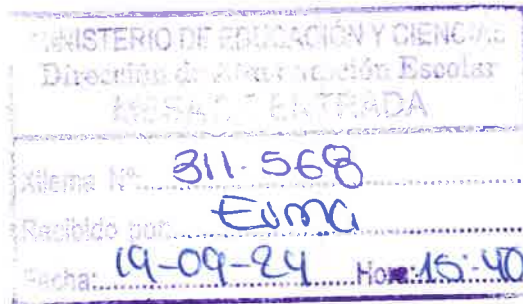
**ARANGE** : 19 de septiembre del año 2024.

**MBA'ÉGUIPA** : Expediente Xilema N°311568 de fecha 16 de septiembre de 2024.

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°113 /2024**, que autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024 de la Municipalidad de Carayao, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.



Elaborado por: Noelia Romero 

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. (5to. 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° 113 /2024

**Referencia:** Expediente Xilema N°311568  
de fecha 16 de septiembre de 2024.

### 1. Antecedentes

El Sr. Carlos Giménez, Intendente de la Municipalidad de Carayao del departamento de Caaguazú, 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
<b>1. Identificación</b>			
1.1	Datos de la Gobernación/ Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
<b>2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar</b>			
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	✓	
<b>3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas</b>			
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	

Elaborado por: Noelia Romero 

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. Backelman)

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.

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

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Melissa Desvar

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.

### 3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del **1 (uno) al 23 (Veintitrés)**, 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.

**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	
11	305	2024	49	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.

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Melissa Desvar

**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.

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.

  
Mag. Noelia Romero

Registro Profesional N°: 1084


Fecha: Jueves, 19 de septiembre 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: Noelia Romero 

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. (Éto. Piso Edif. Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py



**MUNICIPALIDAD DE CARAYAÓ**  
**RUC N° 80026400-2**  
**TEL:(0213)287158**  
**Correo: municipalidadcarayao@gmail.com**  
**CARAYAÓ – CAAGUAZÚ – PARAGUAY**



Carayao, 09 de setiembre de 2024

**Señor:**  
**Director General de Bienestar Estudiantil**  
**Ministerio de Educación y Ciencias**

**Presente**

De mi mayor consideración

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en mi carácter de Intendente de Carayao, a objeto de solicitar la autorización del Proyecto para la implementación del ALMUERZO ESCOLAR en las Instituciones Educativas, conforme documentos adjuntos

Sin otro particular aprovecho la oportunidad para saludarle muy atentamente, deseándole éxitos en sus funciones.



**ECON. CARLOS GIMENEZ**  
**INTENDENTE**



*CP* FCM/23



**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*: Caaguazú	Distrito*: Carayao
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Silvio Pettirosi e/ Gral. Diaz- Ciudad Carayao	N° de Tel*: 0524-225207
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Carlos Giménez	
N° de celular*: 0971-870339	N° de celular: 0971-870339
Dirección de correo electrónico*: municipalidadcarayao@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: María Verónica Avalos Dimitropulos	
N° de Registro Profesional*: 3200	N° de celular: 0994-550818
Dirección de correo electrónico*: veroavalosdimitropulos@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 11	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 305 escolares	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 49 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: septiembre 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: noviembre 2024	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 194.285.000 para el 2024	
Precio referencial por plato*: Gs. 13.000	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10%	
Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%	

\*Son campos obligatorios

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



Lic. María Verónica Avalos D.  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3200



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

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)



MEC Digital



@MECpy

Falón/23



**3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación	
					E.I.(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media		Educación Inclusiva		Educación Permanente			
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M		
1	0503032	3517	Esc. Bas. 15023 María Auxiliadora	Cerro Cora	7	13	6	11										30
2	0503015	13626	Esc. Bas. 802 Dr. Cesar López Moreira	Santa Catalina	8	4	18	20										30
3	0503018	13635	Esc. Bas. 2122 Prof. Lucio Vera Mendoza	Arroyo Guazú	4	11	20	21										30
4	0503028	13279	Esc. Bas. 1403 Prof. Roberto Velázquez Martínez	Tte. Morales Alemán Cue			19	11										30
5	0503021	13642	Esc. Bas. 2573 San Roque	Comisaria Cue			4	5										30
6	0503016	13631	Esc. Bas. 1978 Fidencio Yegros	Paraná cue	8	7	11	14										30
7	0503027	13285	Esc. Bas. 1968 San José Obrero	Tte. Morales Alemán cue	4	7	18	12										30

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

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

MECpy



Folios 1/23



*[Handwritten signature]*



**TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA**  
Motenonleha  
Ministerio de  
**EDUCACIÓN y CIENCIAS**

**TETĀ REKUĀI**  
**GOBIERNO NACIONAL**

*Paraguay*  
*de la gente*

8	0503012	13636	Esc. Bas. 4265 arroyito	Cleto Romero			5	8												30
9	0503005	13641	Esc. Bas. 3080 Villa de los Reyes	Calle 12 mil			4	4												30
10	0503019	13638	Esc. Bas. 3083 Anacleto Leiva	Paraguazu			10	4												30
11	0503003	13627	Esc. Bas. 2572 Sagrado corazón de Jesús	Cerro cora			3	4												30
					<b>Sub total</b>	<b>31</b>	<b>42</b>	<b>118</b>	<b>114</b>											<b>30</b>
					<b>Total general</b>	<b>305</b>														



*Cic. Maria Verónica Avilés D.*  
Notaria Pública  
Rep. Pral. N° 3200

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

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

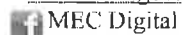
**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita

Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18

Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)



MEC Digital



@MECpy



*2014*  
*12/3*





4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2 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	Escribir la modalidad seleccionada: a) Alimentos preparados en las escuelas		

#### 6. Menú Cíclico

SEMANA 1 y SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes					
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Bananas	Dulce de membrillo/batata	Ensalada de Frutas	Dulce de membrillo/batata	Bananas

Dr. María Verónica Aníbal D.  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3200



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

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

@MECpy



Folios/25



		SEMANA 2 y SEMANA 4				
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Salsa de pollo con arroz
<b>Cantidad por ración en gramos</b>	<b>Nivel Inicial</b>	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	70 gramos de salsa + 90 gramos de arroz
	<b>Edad Escolar</b>	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	100 gramos de salsa + 130 gramos de arroz
	<b>Adolescentes</b>					
<b>Ensalada</b>		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
<b>Postre</b>		Bananas	Dulce de membrillo/batata	Ensalada de Frutas	Dulce de membrillo/batata	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.



*Cic. María Verónica Avelos D*  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3200



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

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: {595}21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital @MECpy



7. Recetario del menú cíclico  
PLATOS PRINCIPALES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Soyo</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 297 kcal  <b>Peso por porción:</b> <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpia la carne, dejálo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
	Zapallo			Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	60 g	32 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	Arroz	30 g	29 g	
	Zanahoria	20 g	20 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos.
	Queso Paraguay	20 g	16 g	Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.
	Cebolla	15 g	15 g	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Locote	10 g	9 g	
	Aceite	10 g	8 g	
	Orégano	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Agua potable	0,5 g	0,5 g		
		c/n	c/n	
				<i>Elic. María Victoria Álvarez D. Horticultorista Reg. Prof. N° 3200</i>
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Polenta con salsa de pollo</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 307 kcal  <b>Peso por porción:</b> <u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 170g polenta	<b>Salsa de pollo</b>			<b>Salsa de pollo</b>
	Tomate			Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
	Pechuga de pollo	70 g	69 g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
	pollo	60 g	52 g	Sellar el pollo con el ajo y aceite.
	Cebolla			Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Locote	10 g	9 g	
	Aceite	10 g	8 g	Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	Ajo	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
Agua potable	0,2 g	0,2 g		
		c/n	c/n	
				<b>Polenta</b> Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada.
				<i>Municipalidad de Carayá Intendencia Grupos de Promoción y Asesoría Comunitaria</i>

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

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita

Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18

Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)



MEC Digital

@MECpy

Foto 7/23





<b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 257 kcal  <b>Peso por porción:</b> Nivel inicial: 200 gramos <b>Edad escolar:</b> 300 gramos	Tomate	60 g	59 g	luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.  Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Arveja	5 g	5 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de roja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Agua potable	c/n	c/n	
				
<b>Menú 5</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Guiso de arroz con carne</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 340 kcal  <b>Peso por porción:</b> Nivel inicial: 200 gramos <b>Edad escolar:</b> 300 gramos	Carné magra	60g	52g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.  Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
	Tomate	70g	69g	
	Arroz	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
				
<b>Menú 6</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Picadito de pollo con puré de papas</b>	<b>Picadito de pollo</b>			<b>Picadito de pollo:</b> Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.  Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	

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

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

@MECpy



FEB 09/23



<b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 285 kcal  <b>Peso por porción:</b> Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	Tomate	60 g	59 g	pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.  <b>Puré de papas</b> Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Perejil o cilantro	5g / 3 ml	5g / 3 ml	
	Aceite	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,2 g	0,2 g	
	Laurel	c/n	c/n	
	Agua potable			
	<b>Puré de papas</b>	200 g	134 g	
	Papa	50 ml	50 ml	
	Papa	5 g	5 g	
	Leche fluida	0,5 g	0,5 g	
Margarina	c/n	c/n		
Sal yodada				
Agua potable				

*Dr. María Verónica Fuentes D.*  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3200



Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Polenta con salsa de carne</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 356 kcal  <b>Peso por porción:</b> Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta	<b>Salsa de carne</b>			<b>Salsa de carne</b> Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
	Tomate	70 g	69 g	
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Cebolla			
	Locote	10 g	9 g	
	Aceite	10 g	8 g	
	Ajo	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,2 g	0,2 g	

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

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Firibebuy y Humaita  
Edificio Beckelman, Eto. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)



MEC Digital




@MECpy



*2023/10/10*



<p>Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta</p>	<b>Polenta</b>			<p><b>Polenta.</b> Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.</p> 
	Agua potable			
	Harina de maíz	200 ml	200 ml	
	Cebolla	40 g	40 g	
	Queso			
	Paraguay	15 g	14 g	
	Aceite	10 g	10 g	
	Sal yodada	2 ml	2 ml	

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<p><b>Caldo de poroto con arroz</b></p> <p>Rendimiento: 1 porción</p> <p>Energía: 266 kcal</p> <p>Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos</p> <p>Edad escolar: 350 gramos</p>	Zapallo	60 g	32 g	<p>Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.</p> <p><i>Dic. María Victoria Bernaldo</i> Rep. Pres. N° 3200</p> <p><u>Observación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.</p>
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	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	

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Salsa de			Salsa de carne:

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

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

MECpy



F1011/23



<p><b>Tallarín con salsa de carne</b></p> <p>Rendimiento: 1 porción</p> <p>Energía: 337 kcal</p> <p>Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo</p>	<b>carne</b>			<p>Limpia la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.</p> <p>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.</p> <p>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.</p> <p>Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.</p> <p><b>Fideo</b></p> <p>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.</p>
	Tomate	70 g	69 g	
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Zanahoria			
	Cebolla	20 g	20 g	
	Locote	15 g	14 g	
	Aceite	10 g	8 g	
	Ajo	5 ml	5 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
		c/n	c/n	
	<b>Fideo</b>			
	Fideo tallarín			
	Sal yodada	40 g	40 g	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	
<b>Menú 10</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<p><b>Salsa de pollo con arroz</b></p> <p>Rendimiento: 1 porción</p> <p>Energía: 296 kcal</p> <p>Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz</p>	<b>Salsa de pollo</b>			<p><b>Salsa de pollo:</b></p> <p>Limpia el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.</p> <p>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.</p> <p>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.</p> <p>Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.</p> <p><b>Arroz</b></p> <p>Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente.</p> <p>Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.</p>
	Tomate	70 g	69 g	
	Pollo	60 g	42 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 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	
		<b>Arroz</b>		
	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	



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

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital @MECpy



Foto 12/23



ENSALADAS

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía: 37 kcal</b>  <b>Peso por porción: 50g</b>	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	<u>Observación:</u> 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
<b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía: 46 kcal</b>  <b>Peso por porción: 50 g</b>	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Torrute	20 g	19 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	<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.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía: 38 kcal</b>	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Lic. María Virginia Anselmi D. Nutricionista Reg. Prof. N° 3200 			

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

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita

Edificio Beckelmar, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18

Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

@MECpy

10/13/23



Peso por porción:				
55 g				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Energía: 38 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 55 g				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Tomate	20 g	19 g	Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
	Cebolla	10 g	9 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 46 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	<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.
Peso por porción: 50 g				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Zanahoria	10 g	8 g	
Energía: 37 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	<u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 50g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	



Esc. María Virginia Avulós D.  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3200



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

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


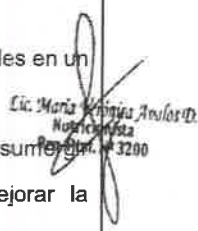
**Ministerio de Educación y Ciencias**

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital @MECpy

Feb 14/23



Menú 7	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. <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.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. 
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. 

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

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)



MEC Digital



@MECpy





Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía: 46 kcal</b>  <b>Peso por porción: 50 g</b>	Remolacha	40 g	27 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.  <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.
	Tomate	20 g	19 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	



### POSTRES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Fruta de estación</b>  <b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía: 126 kcal</b>	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Dulce de membrillo/ batata</b>  <b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía: 79 kcal</b>	Dulce de membrillo/ batata	30 gr	30 gr	Servir dulce.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Ensalada de frutas</b>  <b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía: 62 kcal</b>  <b>Peso por porción:</b>	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.

Cic. María Mercedes Rojas D.  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3200



Feb 16/23

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

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)



MEC Digital



@MECpy



100 g				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata/ membrillo Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo / batata Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 gr	30 gr	Servir dulce.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1	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.

*Elic. María Virginia Anselmi  
Nutricionista  
Rep. Pres. N° 3200*



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

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

MEC Digital

@MECpy

*Feb 17/25*



porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de batata / membrillo Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir



Cic. María Virginia Anselmi D.  
Nutricionista  
Res. Prof. N° 3200

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

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital @MECpy



Fdo 19/23  
[Signature]



**- 8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar**

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

Eic. María Verónica Anales  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3290



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		
Aceite	l	12,2	10,98	12,2	10,98	46,36	139,08
Ajo	kg	0,7625	0,7625	0,7625	0,7625	3,05	9,15
Almidón de maíz		1,525	0	1,525	0	3,05	9,15
Arroz	kg	19,825	18,3	19,825	18,3	76,25	228,75
Arveja en granos	kg	1,525	0	1,525	0	3,05	9,15
Azúcar	kg	3,05	0	3,05	0	6,1	18,3
Banana	kg	115,9	48,8	48,8	118,35	331,85	995,55
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	9,15	9,15	9,15	9,15	36,6	109,8
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0,061	0	0,061	0	0,122	0,366
Carela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	36,6	36,6	36,6	36,6	146,4	439,2
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	27,45	32,025	27,45	32,025	118,95	356,85
Cebollita de hoja	kg	1,525	1,525	1,525	1,525	6,1	18,3
Choclo	kg	3,05	0	3,05	0	6,1	18,3
Clavo de olor	kg	0	0,061	0	0,061	0,122	0,366
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	9,15	0	9,15	18,3	54,9
Dulce de membrillo	kg	9,15	9,15	9,15	9,15	36,6	109,8
Fideo	kg	4,575	12,2	4,575	12,2	33,55	100,65
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	12,2	12,2	12,2	12,2	48,8	146,4
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	15,25	0	15,25	30,5	91,5
Laurel	kg	0,122	0,244	0,122	0,244	0,732	2,196
Leche entera	l	36,6	15,25	36,6	15,25	103,7	311,1
Lechuga	kg	0	9,15	0	9,15	18,3	54,9

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

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)

f MEC Digital

@MECpy



23/10/23



Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	15,25	15,25	15,25	15,25	61	183
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	52	52	156
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	1,525	0	1,525	3,05	9,15
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	15,25	15,25	15,25	16	61,75	185,25
Orégano	kg	0,1525	0	0,1525	0	0,305	0,915
Papa	kg	61	61	61	61	244	732
Pechuga de pollo	kg	36,6	36,6	36,6	36,6	146,4	439,2
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	1,525	0	1,525	3,05	9,15
Pepino	kg	12,2	12,2	12,2	12,2	48,8	146,4
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	18,3	18,3	18,3	0	54,9	164,7
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	9,15	9,15	9,15	9,15	36,6	109,8
Queso	kg	12,2	13,725	12,2	13,725	51,85	155,55
Repollo	kg	18,3	9,15	18,3	9,15	54,9	164,7
Remolacha	kg	24,4	21,35	24,4	21,35	91,5	274,5
Sal yodada	kg	1,6775	1,9825	1,6775	1,9825	7,32	21,96
Tomate	kg	99,125	108,275	99,125	108,275	414,8	1244,4
Zanahoria	kg	33,55	42,7	33,55	42,7	152,5	457,5
Zapallo/calabaza	kg	36,6	18,3	36,6	18,3	109,8	329,4

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



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*  
Lic. María Virginia Revollo D.  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3200

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

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital @MECpy



*[Handwritten signature]*  
F070/23



**9. Control de calidad y participación social**

Descripción	
<p><b>9.1. Plan de Monitoreo</b></p>	<p>- Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución.</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 a 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 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> <p><b>Evaluación</b> La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados. La Encargada del plan de Monitoreo será la Nutricionista de la Institución Municipal. -</p>
<p><b>9.2. Plan de capacitaciones</b></p>	<p>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. La Nutricionista de la empresa Adjudicada realizará las capacitaciones correspondientes a las Cocineras y el plantel de personal, encargados de la ejecución del proyecto.-</p>
<p><b>9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad</b></p>	<p>La Municipalidad difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado.</p>

*Lic. María Virginia Anselmi  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 3200*



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

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita  
Edificio Beckeiman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18  
Email: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)



MEC Digital



@MECpy

*Foto 24/23*



**10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada**  
**ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS**

**10.1 Recepción:**

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 cumplen con dichas normas.

**10.2 Almacenamiento.**

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

**10.3 Higiene.**

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

**10.4 Pre Elaboración y Elaboración.**

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

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

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y postres.

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

El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.

El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

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

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)  
MEC Digital @MECpy



Fdo 22/23  
GA

E.C. María Protonia Resolana  
Nº 1000/19  
Rep. Pro. 10/23





### 10.5 Distribución

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

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, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.



Firma del Intendente  
Carlos Gimenez  
Sello de la institución



Firma de la Nutricionista  
Lic. María Verónica Avalos Dimitropulos

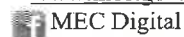
**Misión:** Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida

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

**Ministerio de Educación y Ciencias**

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

[www.mec.gov.py](http://www.mec.gov.py)



MEC Digital



@MECpy



*Foto 23/23*

*AMB*