



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

Asunción, 10 de octubre de 2024.

Nota DGBE N° 413/2024

Señor

Carlos Giménez, Intendente


Municipalidad de Carmen del Paraná

Departamento de Itapúa

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Carmen del Paraná, sobre el *"Proyecto de Almuerzo Escolar"* con Expediente Xilema N° 323.989 de fecha 26 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° 125/2024*, 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 2/ Humaitá (Edificio Beckelman 1º P.º)
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 651/2024

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

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

ARANGE : 10 de octubre de 2024

MBA'ÉGUIPA : **Responder Exp. Xilema N° 323.989 PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE CARMEN DEL PARANÁ.**



P/A
Antonio Cristaldo Samudio
Director
Becas Educación Media - MEC

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Marandu DGPAE PPY 433/2024** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°125/2024**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024 autorizado a la **MUNICIPALIDAD DE CARMEN DEL PARANÁ**, según expediente de referencia de fecha 26 de setiembre de 2024.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL	
MESA DE ENTRADA	
Expediente N°:	
Recibido por:	<i>Provedora Benegas</i>
Fecha:	<i>10-10-24</i> Hora: <i>14:46</i>

Elaborado por: Erma Ocampo *[Signature]*

P/A
Revisado por: Andrea Milena Fernández *[Signature]*

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



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

MARANDU DGPAE PPY 433/2024

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



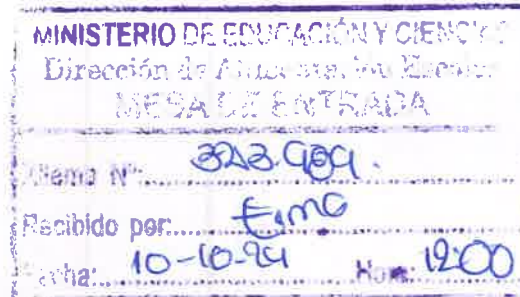
: Melissa Desvars, Jefa 
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

ARANGE : 10 de octubre del año 2024.


MBA'ÉGUIPA : Expediente Xilema N°323989 de fecha 26 de setiembre de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°125/2024**, que autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024 de la Municipalidad de Carmen del Paraná, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.



Elaborado por: Cassandra Becker 

Revisado por: Melissa Desvars 

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

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

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

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N°125/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 323.989
de fecha 26 de setiembre de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. **Germán G. Gneiting**, Intendente de la Municipalidad de Carmen del Paraná del departamento de Itapúa, presenta el proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

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

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Melissa Desvars

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

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

Piso Edif. Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py





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

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	✓	
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	✓	

Elaborado por: Cassandra Becker 

Revisado por: Melissa Desvars 

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

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

Piso Edif. Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py





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

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 33 (treinta y tres); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14 y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por Resolución MEC N°965 del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días	
9	604	2024	40	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: Cassandra Becker 

Revisado por: Melissa Desvars 

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

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





MUNICIPALIDAD DE CARMEN DEL PARANÁ

Intendencia Municipal – Período 2021/2025
Antigua "Tupá ra'y" hoy "Capital del Arroz" y "Cuna de la Independencia"
"Batalla de Tacuary" - 09/Marzo/1811



Nota N° 435/2024

Referencia: remitir proyecto

Carmen del Paraná, 26 de septiembre de 2024.-

Señor:

**Robert Gayoso, Director General de Bienestar Estudiantil. -
Ministerio de Educación y Ciencias.-
Asunción.-**

Nos dirigimos a usted, en representación de la
Municipalidad de Carmen del Paraná con el objetivo de remitir el Proyecto de
**"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE
COCINANDO EN LAS ESCUELAS" AÑO 2024**, y las documentaciones referentes a
la Lic. Nutricionista; para su posterior estudio y aprobación. -

Sin otro particular, nos despedimos, esperando una pronta
respuesta y aprovechamos la oportunidad para saludarlo muy atentamente, deseándole
éxitos en sus funciones. -


Sra. Lourdes B. Ferreira
Secretaría General


Sr. Germán G. Gneiting
Intendente Municipal



00000001

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*: Itapúa	Distrito*: Carmen del Paraná
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Germán Wilcke e/ Fernando Alviso y Boquerón	
N° de teléfono de línea baja*: 0762 260 215	
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Germán Gustavo Gneiting Rodríguez	
N° de celular: 0982 315 605	
Dirección de correo electrónico*: musa.gna@hotmail.com	
Nombre del/la Nutricionista*: Lic. Romina Elizabeth Cabrera Núñez	
N.º de Registro Profesional*: 2876	N° de celular*: 0971 279 193
Dirección de correo electrónico*: romycabrera@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 9 escuelas	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 604 alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *:	
Año 2024: 40 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*:	
Año 2024: 10/2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*:	
Año 2024: 11/2024	
Presupuesto estimado para el servicio*:	
Año: 2024: Gs. 8.873	
Precio referencial por plato*: Gs. 214.373.765	
Porcentaje 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. Romina Elizabeth Cabrera Núñez
 NUTRICIONISTA
 Reg. Prof. N° 2876

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

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



00000002

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

3. Requerimiento nutricional		
	Nivel Inicial	Edad escolar
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
4. 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.	

5. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Tallarín con salsa de carne	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Caldo de pollo con verduras y fideo	Guiso de arroz con carne
Porción para Nivel Inicial	70 gr salsa + 80 gr fideo	70 gr salsa + 170 gr polenta	200 gramos	240 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 gr salsa + 120 gr fideo	100 gr salsa + 250 gr polenta	300 gramos	350 gramos	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Banana	Banana	Naranja	Ensalada de frutas	Banana

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori vori de pollo	Guiso de fideo con poroto	Picadito de carne con puré de papas	Salsa de pollo con arroz	Guiso de fideo con carne
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gr picadito + 110 gr puré	70 gr salsa + 90 gr arroz	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 gr picadito + 160 gr puré	100 gr salsa + 130 gr arroz	300 gramos

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, con 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

0000005

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	Banana	Naranja	Arroz con leche	Banana	Banana

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Tallarín con salsa de pollo	Salsa de carne con arroz	Guiso de fideo con pollo	Caldo de poroto con arroz	Polenta con salsa de carne
Porción para Nivel Inicial	70 gr salsa + 80 gr fideo	200 gramos	200 gramos	240 gramos	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 gr salsa + 120 gr fideo	300 gramos	300 gramos	350 gramos	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Banana	Ensalada de frutas	Banana	Naranja	Banana

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori vori con carne	Estofado de pollo con papas	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con pollo	Picadito de carne con puré de papas
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	240 gramos	200 gramos	70 gr picadito + 110 gr puré
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	350 gramos	300 gramos	100 gr picadito + 160 gr puré
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Banana	Crema	Naranja	Banana	Banana

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

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

Lic. ~~Román Cabrera Núñez~~
NUTRICIONISTA
Nº 2378



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. Becker)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



00000006

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

6. **Recetario del menú cíclico**

PLATOS PRINCIPALES.

Platos Principales				
Menú 1: Tallarín con salsa de carne	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 70 gr salsa + 80 gr fideo tallarín Nivel Escolar: 100 gr salsa + 120 gr fideo tallarín	Salsa de carne			Salsa de carne: Limpiar la carne, dejarlo 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 y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Tomate	70 g	69 g	
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
	Zanahoria	20 g	20 g	
	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	

Platos Principales				
Menú 2: Polenta con salsa de pollo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70 gr salsa + 170 gr polenta Edad escolar 100 gr salsa + 250 gr 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 el ajo y aceite. - Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras, por último, agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas, agregar la sal. Polenta: - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
	Tomate	70 g	69 g	
	Pechuga de pollo	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	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Polenta:			
	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	

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) ~~Edificio Román~~
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.

	Sal yodada	2 ml 0,5 g	2 ml 0,5 g	- Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
--	------------	---------------	---------------	---

Platos Principales					
Menú 3: Guiso de arroz con poroto	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 200 gramos Nivel Escolar: 300 gramos	Tomate	70 g	69 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente	
	Arroz	40 g	40 g		
	Poroto	20 g	20 g		
	Queso Paraguay	15 g	15 g		
	Cebolla	15 g	14 g		
	Locote	10 g	8 g		
	Aceite	5 ml	5 ml		
	Cebollita de hoja	5 g	5 g		
	Sal yodada				
	Ajo	0,5 g	0,5 g		
Agua potable	0,5 g	0,5 g			
		c/n	c/n		

Platos Principales				
Menú 4: Caldo de pollo con verduras y fideo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 256 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo	80 g	56 g	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. - Lavar, pelar y cortar los vegetales - Sellar el pollo en aceite con ajo. - Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, zapallo, sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. - Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado el fuego agregar cebollita de hoja.
	Zapallo			
	Tomate	60 g	32 g	
	Fideo	35 g	34 g	
	Zanahoria	20 g	20 g	
	Cebolla	20 g	16 g	
	Locote	10 g	9 g	
	Aceite	10 g	8 g	
	Cebollita en hoja	5 ml	5 ml	
	Ajo	5 g	5 g	
Sal yodada				
Laurel	0,5 g	0,5 g		
Agua potable	0,5 g	0,5 g		
		0,2 g	0,2 g	
		c/n	c/n	

Platos Principales

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/ Humaita (6to. P so Edif. Beckelman)
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



0300



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

Menú 5: Guiso de arroz con carne	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción:	Carne vacuna magra	60g	52g	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote 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:	Tomate	70g	69g	
340 kcal	Arroz	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
Peso por porción:	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
Nivel Inicial:	Sal yodada	0,5g	0,5g	
200 gramos	Laurel	0,2g	0,2g	
Nivel Escolar:	Agua potable	c/n	c/n	
300 gramos				

Platos Principales					
Menú 6: Vori vori de pollo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Rendimiento:1 porción:	Pechuga de pollo	80 g	56 g	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sealar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (Vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. - Agregar las bolitas de maíz (Vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano. 	
	Zapallo				
	Harina de maíz	60 g	32 g		
	Tomate	40 g	40 g		
	Zanahoria	25 g	24 g		
	Queso Paraguay	20 g	15 g		
	Cebolla				
	Energía:	Locote	10 g		10 g
		Aceite			
	Peso por porción:	Orégano	10 g		9 g
	Ajo	10 g	8 g		
Nivel Inicial:	Sal yodada	5 ml	5 ml		
240 gramos	Laurel	0,5 g	0,5 g		
	Agua potable	0,5 g	0,5 g		
		0,5 g	0,5 g		
Nivel Escolar:		0,2 g	0,2 g		
350 gramos		c/n	c/n		

Platos Principales				
Menú 7:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso	Preparación

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





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

Guiso de fideo con poroto		Neto		
Rendimiento: 1 porción	Tomate	70 g	69 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Fideo	40 g	30 g	
Energía: 317 kcal	Poroto	20 g	20 g	- Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
Peso por porción:	Cebolla	15 g	14 g	- Incorporar el poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.
	Locote	10 g	8 g	
Nivel inicial	Aceite	5 ml	5 ml	- Por último, agregar la cebollita en hoja y el queso Paraguay desmenuzado.
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
200 gramos	Sal yodada			- Observación: si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o 1 hora antes en agua caliente.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar 300 gramos	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	

Platos Principales				
Menú 8: Picadito de carne con puré de papas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Picadito de carne:			Picadito de carne: - Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubo pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado, agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos.
	Carne vacuna magra	60 gr	50 gr	
Energía: 276 kcal	Tomate	60 gr	59 gr	- Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Zanahoria	20 gr	16 gr	
Peso por porción:	Cebolla	15 gr	14 gr	- 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.
	Locote	10 gr	8 gr	
Nivel inicial	Perejil	5 gr	5 gr	- Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario.
	Aceite	3 ml	3 ml	
70 gr picadito+110 gr puré	Ajo	0,5 gr	0,5 gr	Puré de papas - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden.
	Sal yodada	0,5 gr	0,5 gr	
Edad escolar 100 gr picadito+160 gr puré	Laurel	0,2 gr	0,2 gr	- Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
	Agua potable	0,2 gr	0,2 gr	
	Puré de papas:			
	Papa	200 gr	134 gr	
	Leche fluida	50 ml	50 ml	
	Margarina	5 gr	5 gr	
	Sal yodada	0,5 gr	0,5 gr	
	Agua potable	c/n	c/n	

Platos Principales

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

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



03000010



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

Menú 9: Salsa de pollo con arroz	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Salsa de pollo			Salsa de pollo:
Energía: 296 kcal	Tomate	70 g	69 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Peso por porción:	Pechuga de pollo	60 g	42 g	- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
Nivel Inicial: 70 gr salsa + 90 gr de arroz	Zanahoria			- Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Cebolla	20 g	16 g	- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
	Locote	15 g	14 g	- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Aceite	10 g	8 g	Arroz
	Ajo	3 ml	3 ml	- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Revolver y agregar agua caliente.
	Laurel	0,5 g	0,5 g	- Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
	Arroz	c/n	c/n	
	Arroz			
Nivel Escolar: 100 gr de salsa + 130 gr arroz	Aceite	45 g	45 g	
	Sal yodada	2 ml	2 ml	
	Agua potable	0,5 g	0,5 g	
		c/n	c/n	

Platos Principales				
Menú 10: Guiso de fideo con carne	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	70 g	69g	- Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.
Energía: 316 kcal	Carne vacuna magra	60 g	50 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Peso por porción:	Fideo	45g	45g	- Saltear la carne con el aceite y ajo. agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.
Nivel Inicial: 200 gramos	Cebolla	15g	14g	- Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.
	Locote	10g	8g	- Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
	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	
Nivel Escolar: 300 gramos				

Platos Principales				
Menú 11: Tallarín con salsa de pollo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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



00000011



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

Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 70 gr salsa + 80 gr fideo tallarín Nivel Escolar: 100 gr salsa + 120 gr fideo tallarín	Salsa de pollo				Salsa de carne: - Limpiar el pollo, dejarlo libre de hueso y piel. 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 y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
	Pechuga de pollo	60 g	42 g		
	Tomate				
	Zanahoria	60 g	59 g		
	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		
	Fideo				
	Fideo tallarín				
	Sal yodada	40 g	40 g		
	Agua potable	0,5 g	0,5 g		
		c/n	c/n		

Platos Principales				
Menú 12: Salsa de carne con arroz	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 70 gr salsa + 90 gr arroz Edad escolar: 100 gr salsa + 130 gr arroz	Salsa de carne:			Salsa de carne: - Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. - 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 y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar unos minutos hasta que quede la salsa roja. Arroz: - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. - Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por unos 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Tomate	70 g	69 g	
	Carne vacuna magra	60 g	50 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		
	Arroz:			
	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Platos Principales				
Menú 13: Guiso de fideo con	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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



00000012

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

pollo				
Rendimiento:	Pechuga de pollo	60 g	42 g	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote y la sal yodada. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
1 porción	Tomate			
Energía:	Fideo	70 g	69 g	
308 kcal	Cebolla	45 g	45 g	
Peso por porción:	Locote	15 g	14 g	
<u>Nivel inicial:</u>	Aceite	10 g	8 g	
200 gramos	Ajo	5 ml	5 ml	
<u>Edad escolar:</u>	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
300 gramos	Laurel	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	0,2 g	0,2 g	
		c/n	c/n	

Platos Principales				
Menú 14: Caldo de poroto con arroz	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 aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. - <u>Observación:</u> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Arroz	15 g	15 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Energía:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
266 kcal	Agua potable	c/n	c/n	
Peso por porción:				
<u>Nivel Inicial:</u>				
240 gr				
<u>Nivel Escolar:</u>				
350 gr				



Platos Principales				
Menú 15: Polenta con salsa de carne	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

De Romina Cabrera Maza



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.

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

00000013

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	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Salsa de carne: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez selladas 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.
	Tomate	70 gr	69 g	
Energía: 356 kcal	Cebolla	10 g	9 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.
	Locote	10 g	8 g	
Peso por porción: 240 gr	Aceite	3 ml	3 ml	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.
	Ajo	0.5 g	0.5 g	
Nivel Escolar: 350 gr	Sal yodada	0.5 g	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.
	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	

Platos Principales				
Menú 16: Vori vori de carne	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Carne vacuna magra	80 g	70 g	- Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. - Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar orégano.
	Zapallo	60 g	32 g	
Energía: 398 kcal	Harina de maíz	40 g	40 g	- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar orégano.
	Tomate	25 g	24 g	
Peso por porción: 240 gramos	Zanahoria	20 g	16 g	- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar orégano.
	Cebolla	10 g	9 g	
Nivel Escolar: 350 gramos	Locote	10 g	8 g	- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar orégano.
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite			
	Orégano	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	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	

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

00000014

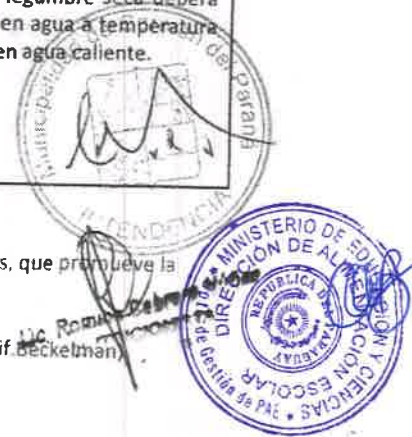
Misión: Garantizar a todas las personas una educación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Platos Principales				
Menú 17: Estofado de pollo con papas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: <u>Nivel Inicial:</u> 200 gramos <u>Nivel Escolar:</u> 300 gramos	Papa	200 g	134 g	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar, cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
	Pechuga de pollo	60 g	52 g	
	Tomate			
	Zanahoria	60 g	59 g	
	Cebolla	20 g	16 g	
	Locote	20 g	18 g	
	Aceite	10 g	8 g	
	Cebollita de hoja	5 ml	5 ml	
	Ajo	5 g	5 g	
Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
Agua potable	0,5 g	0,5 g		
		c/n	c/n	

Platos Principales				
Menú 18: Caldo de poroto con fideo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: <u>Nivel Inicial:</u> 240 gr <u>Nivel Escolar:</u>	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 fideo y cocinar aproximadamente 8 minutos. - 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 natural o una hora antes en agua caliente.</p>
	Poroto seco	30 g	30 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Fideo nido	15 g	15 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla			
	Locote	10 g	9 g	
	Aceite	10 g	8 g	
	Ajo	5 ml	5 ml	
Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
Agua potable	0,5 g	0,5 g		
		c/n	c/n	

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

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



3300012



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

350 gr				
--------	--	--	--	--

Platos Principales				
Menú 19: Guiso de arroz con pollo	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	70g	69g	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, - revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Energía: 348 kcal	Fechuga de pollo			
Peso por porción: 200 gramos	Arroz	60g	48g	
	Cebolla	45g	45g	
Nivel Inicial: 300 gramos	Locote	15g	14g	
	Aceite	10g	8g	
	Ajo	5ml	5ml	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,5g	0,5g	
	Agua potable	0,2g	0,2g	
		c/n	c/n	

Platos Principales				
Menú 20: Picadito de carne con pure de papas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Carne vacuna magra	60 g	52 g	<ul style="list-style-type: none"> -Limpiar la carne. dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la 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 perejil picado, agregar agua si es necesario. Pure de papas: -lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en 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, sala y mezclar uniformemente.
Energía: 275 kcal	Tomate	60 g	59 g	
Peso por porción: 100 gr picadito + 160 gr puré	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15g	14 g	
Nivel Inicial: 100 gr picadito + 160 gr puré	Locote	10 g	8 g	
	Perejil	5 g	5 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	
	Puré:			
	Papa	200 g	134 g	
	Leche fluida	50 ml	50 ml	
	Margarina	5 gr	5 g	
	Sal yodada	0.5 g	0.5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

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

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



00000016



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

ENSALADAS.

Ensaladas				
Menú 1: Repollo, tomate, zanahoria	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Repollo	30 g	24 g	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y el 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.
1 porción	Tomate	20 g	19 g	
	Zanahoria	10 g	9 g	
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	
40 kcal	Sal yodada	0.5 g	0.5 g	
Peso por porción:				
55 gr				

Ensaladas				
Menú 2: Tomate, pepino, zanahoria.	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Tomate	30 g	29 g	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
1 porción	Pepino	20 g	15 g	
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	
38 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
55 gr				

Ensaladas				
Menú 3: Lechuga, tomate, zanahoria	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
1 porción	Tomate	20 g	19 g	
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	
39 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
60 gr				

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

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



00000017



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

Ensaladas				
Menú 4: Tomate, pepino, zanahoria.	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Tomate	30 g	29 g	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
1 porción	Pepino	20 g	15 g	
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	
38 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
55 gr				

Ensaladas				
Menú 5: Lechuga, tomate, zanahoria	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
1 porción	Tomate	20 g	19 g	
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	
39 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
60 gr				

Ensaladas				
Menú 6: Lechuga, tomate, zanahoria	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
1 porción	Tomate	20 g	19 g	
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	
39 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
60 gr				

Ensaladas				
Menú 7: Tomate, pepino, zanahoria	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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



00000018



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

Rendimiento:	Tomate	30 g	29 g	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
1 porción	Pepino	20 g	15 g	
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	
38 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
55 gr				

Ensaladas				
Menú 8: Tomate, pepino, zanahoria	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Tomate	30 g	29 g	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
1 porción	Pepino	20 g	15 g	
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	
38 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
55 gr				

Ensaladas				
Menú 9: Lechuga, tomate, zanahoria	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
1 porción	Tomate	20 g	19 g	
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	
39 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
60 gr				

Ensaladas				
Menú 10: Repollo, tomate, zanahoria	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Repollo	30 g	24 g	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
1 porción	Tomate	20 g	19 g	

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

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

00000019



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

Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 gr	Zanahoria	10 g	9 g	mezclar con sal yodada y el 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.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0.5 g	0.5 g	

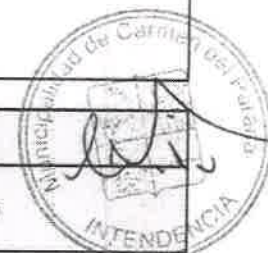
Ensaladas				
Menú 11: Repollo, tomate, zanahoria	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y el 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: 40 kcal Peso por porción: 55 gr	Tomate	20 g	19 g	
	Zanahoria	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0.5 g	0.5 g	

Ensaladas				
Menú 12: Tomate, pepino, zanahoria	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	<ul style="list-style-type: none"> - 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 Peso por porción: 55 gr	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Ensaladas				
Menú 13: Lechuga, tomate, zanahoria	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Tomate	20 g	19 g	

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

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



00000023



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

Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	- Servir.
39 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
60 gr				

Ensaladas				
Menú 14: Tomate, pepino, zanahoria	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Tomate	30 g	29 g	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
1 porción	Pepino	20 g	15 g	
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	
38 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
55 gr				

Ensaladas				
Menú 15: Lechuga, tomate, zanahoria	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
1 porción	Tomate	20 g	19 g	
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	
39 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
60 gr				

Ensaladas				
Menú 16: Lechuga, tomate, zanahoria	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
1 porción	Tomate	20 g	19 g	
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	
39 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

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

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



00000021



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:				
60 gr				

Ensaladas				
Menú 17: Repollo, tomate, zanahoria	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Repollo	30 g	24 g	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales en trozos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y el 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.
1 porción	Tomate	20 g	19 g	
	Zanahoria	10 g	9 g	
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	
40 kcal	Sal yodada	0.5 g	0.5 g	
Peso por porción:				
55 gr				

Ensaladas				
Menú 18: Tomate, pepino, zanahoria	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Tomate	30 g	29 g	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
1 porción	Pepino	20 g	15 g	
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	
38 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
55 gr				

Ensaladas				
Menú 19: Tomate, pepino, zanahoria	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Tomate	30 g	29 g	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
1 porción	Pepino	20 g	15 g	
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	
38 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
55 gr				

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

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



000000



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

Ensaladas				
Menú 20: Lechuga, tomate, zanahoria	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Lechuga	30 g	28 g	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
1 porción	Tomate	20 g	19 g	
Energía:	Zanahoria	10 g	8 g	
39 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
60 gr				

POSTRES.

Postres				
Menú 1: Banana	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Banana	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.
1 porción				
(2 unidades)				
Energía:				
126 kcal				
Peso por porción:				
220 gramos				

Postres				
Menú 2: Banana	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:	Banana	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.
1 porción				
(2 unidades)				
Energía:				
126 kcal				
Peso por porción:				
220 gramos				

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

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



000000



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

Postres				
Menú 3: Fruta cítrica	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 180 gr	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Postres				
Menú 4: Ensalada de frutas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 gramos	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 complotera o taza. Servir.

Postres				
Menú 5: Banana	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 126 kcal Peso por porción: 220 gramos	Banana	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.

Postres				
Menú 6: Banana	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Banana	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.

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

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



00000024



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

(2 unidades)				
Energía:				
126 kcal				
Peso por porción:				
220 gramos				

Postres				
Menú 7: Fruta cítrica	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Energía:				
62 kcal				
Peso por porción:				
180 gr				

Postres				
Menú 8: Arroz con leche	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Agua potable	150 ml	150 ml	<ul style="list-style-type: none"> - Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz este totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. - Espolvorear con canela y servir.
	Leche fluida	100 ml	100 ml	
	Arroz	10 g	10 g	
	Azúcar	5 g	5 g	
	Canela	0,2 g	0,2 g	
Energía:				
115 kcal				
Peso por porción:	Piel de naranja o limón	c/n	c/n	
100 gramos				

Postres				
Menú 9: Banana	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Banana	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.
(2 unidades)				
Energía:				
126 kcal				

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

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



00000025



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:				
220 gramos				

Postres				
Menú 10: Banana	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 126 kcal Peso por porción: 220 gramos	Banana	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.

Postres				
Menú 11: Banana	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 126 kcal Peso por porción: 220 gramos	Banana	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.

Postres				
Menú 12: Ensalada de frutas	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 100 gramos	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 compotera o taza. Servir.

Postres

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

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



00000000



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

Menú 13: Banana	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 126 kcal Peso por porción: 220 gramos	Banana	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.

Postres				
Menú 14: Fruta cítrica	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 180 gr	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Postres				
Menú 15: Banana	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 126 kcal Peso por porción: 220 gramos	Banana	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.

Postres				
Menú 16: Banana	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción (2 unidades)	Banana	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.

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

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



00000027

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

Energía:				
126 kcal				
Peso por porción:				
220 gramos				

Postres				
Menú 17: Crema	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción	Leche fluida	120 ml	120 ml	<ul style="list-style-type: none"> - Separar 25 ml 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, cascara de limón o naranja, remover constantemente. - Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio-minino), retirar la canela y/o cascara 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 frío.
	Azúcar	10 g	10 g	
	Fécula de maíz	5 g	5 g	
	Cascara de naranja o limón	c/n	c/n	
Energía:	Vainilla o canela	c/n	c/n	
110 kcal				
Peso por porción:				
60 gramos				

Postres				
Menú 18: Fruta cítrica	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Energía:				
62 kcal				
Peso por porción:				
180 gr				

Postres				
Menú 19: Banana	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción (2 unidades)	Banana	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.

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

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



00000025

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

Energía:				
126 kcal				
Peso por porción:				
220 gramos				

Postres				
Menú 20:	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Banana				
Rendimiento:	Banana	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir.
1 porción (2 unidades)				
Energía:				
126 kcal				
Peso por porción:				
220 gramos				

7. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2024
Institución Educativa:	9
Nº de comensales:	604
Nº de meses del proyecto:	2



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		
Aceite	l	24,64	24,64	24,64	24,64	98,56	197,12
Ajo	kg	1,54	1,54	1,54	1,54	6,16	12,32
Almidón de maíz	kg	0	0	0	3,08	3,08	6,16
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	52,36	33,88	49,28	40,04	175,56	351,12
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	0	3,08	0	6,16	9,24	18,48



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

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

00000029



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

Banana	kg	437,36	406,56	437,36	406,56	1687,84	3375,68
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0,1232	0	0	0,1232	0,2464
Carne vacuna magra *	kg	73,92	73,92	86,24	86,24	320,32	640,64
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	49,28	43,12	36,96	40,04	169,4	338,8
Cebollita de hoja	kg	6,16	3,08	0	3,08	12,32	24,64
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
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	36,96	52,36	52,36	9,24	150,92	301,84
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	24,64	24,64	3,08	24,64	77	154
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	0,4928	0,4928	0,4928	0,2464	1,724	3,4496
Leche entera	l	0	92,4	0	73,92	166,32	332,64
Lechuga	kg	36,96	36,96	36,96	36,96	147,84	295,68
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	30,8	30,8	30,8	30,8	123,2	246,4
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0

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

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



03000030



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

Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	3,08	0	0	3,08	6,16
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	141,68	110,88	141,68	110,88	505,1 2	1010,24
Orégano	kg	0	0,308	0,308	0,616	1,232	2,464
Papa	kg	0	123,2	0	123,2	246,4	492,8
Pechuga de pollo	kg	86,24	86,24	73,92	73,92	320,3 2	640,64
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	3,08	0	0	3,08	6,16
Pepino	kg	24,64	24,64	24,64	24,64	98,56	197,12
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	36,96	0	36,96	0	73,92	147,84
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	12,32	12,32	18,48	18,48	61,6	123,2
Queso	kg	15,4	15,4	9,24	24,64	64,68	129,36
Repollo	kg	18,48	18,48	18,48	18,48	73,92	147,84
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	3,696	3,696	3,696	3,08	14,16 8	28,336
Tomate	kg	267,96	249,48	231	203,28	951,7 2	1903,44
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	55,44	67,75	67,76	80,08	271,0 4	542,08
Zapallo	kg	36,96	36,96	73,92	110,88	258,7 2	517,44

8. Control de calidad y participación social

Descripción	
8.1. Plan de Monitoreo	La empresa adjudicada realizará un monitoreo permanente en cada escuela beneficiada. Dicho procedimiento estará a cargo de un Director técnico con título de Tecnólogo de alimentos o Licenciado/a en Nutrición, quién verificará in situ el cumplimiento de las normas básicas del BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

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. 1ºto. Piso Edif. Beckel
Correo: alimentación.escolar@mec.gov.py



00000051



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

	<p>Además, se establece un sistema de monitoreo vía telefónica tanto a cocineras como directores a fin de descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. La convocante, designa a la Licenciada Romina Elizabeth Cabrera Núñez como representante técnica a cargo del control del servicio en cada escuela, quienes tendrán a su cargo la coordinación de las actividades en cada unidad con la preparación de informes de situaciones mensuales.</p> <p>La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la Municipalidad sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.</p> <p>La Municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesario. -</p>
8.2. Plan de capacitaciones	<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 higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).</p>
8.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	<p>El Proyecto una vez autorizado por el Ministerio de Educación y Ciencias, será difundido como Licitación por Concurso de Ofertas, a través del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, y una vez adjudicado, todos los detalles se darán a conocer a través de las páginas de difusión de la Municipalidad de Carmen del Paraná, ya sean estas redes sociales o programas radiales. -</p>

9. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

10.1 RECEPCION.

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

10.2. ALMACENAMIENTO.

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

10.3. HIGIENE.

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

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueva 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



00000032



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

10.4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

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

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

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


10.5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00hs a 12:00hs y turno tarde 12:00hs a 13:00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.

Se utilizarán utensilios no tóxicos (platos, cucharas, potes para postres). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

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.


Sr. Germán Gustavo Gneiting Rodríguez
Intendente Municipal



Lic. Romina Cabrera
Nutricionista


Lic. Romina Cabrera
1977 - 08
1980 - 2076

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.

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



00000033