

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

Asunción, 29 de agosto de 2024.

Nota DGBE N° 364/2024

Señor

Carlos Alberto Quiñonez, Intendente

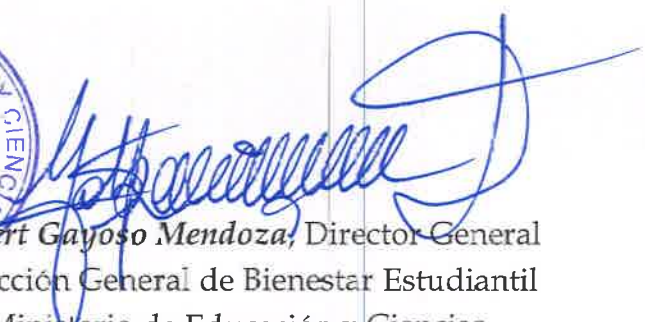
Municipalidad de San Pedro del Ycuamandyyú

Departamento de San Pedro

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de San Pedro del Ycuamandyyú, sobre el "**Proyecto de Almuerzo Escolar**" con Expediente Xilema N° 274.790 de fecha 14 de agosto 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° 98/2024*, a través del cual se autoriza el *Proyecto de Almuerzo Escolar*, en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.




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

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



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

MARANDU DAE PPY 532/2024

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

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

ARANGE 28 de agosto de 2024

MBA'ÉGUIPA : **Responder Exp. Xilema N° 274.790 PROYECTO DE
ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE
SAN PEDRO DE YCUAMANDYYÚ.**



Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Marandu DGP AE PPY 363/2024** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°98/2024**, por la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR del ejercicio fiscal 2024**, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE SAN PEDRO DE YCUAMANDYYÚ**, según expediente de referencia de fecha 14 de agosto de 2024.

Maitei.

Elaborado por: Erma Ocamp 

Revisado por: Andrea Milena Fernández 

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

Dirección de Alimentación Escolar – Independencia Nacional N°874 e/ Humaitá y Piribebuy (Edif. Beckelman, 6to piso)

Correo: alimentacion.escolar@mec.gov.py

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

MARANDU DGPAE PPY 363/2024

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

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

ARANGE : 28 de agosto del año 2024.

MBA'ÉGUIPA : Expediente Xilema N°274790 de fecha 14 de agosto del 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°98/2024**, que autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** del ejercicio fiscal 2024 de la Municipalidad de San Pedro del Ycuamandyyú, presentado a través del expediente de referencia.

Maitei.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
Dirección de Alimentación Escolar	
MESA DE ENTRADA	
Xilema N°:	274-790
Recibido por:	EMA
Fecha:	28-08-24 Hora: 15:00

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Melissa Desvars

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



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

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N°98/2024

Referencia: Expediente Xilema N°274790
de fecha 14 de agosto de 2024.

1. Antecedentes

El Sr. Carlos Alberto Quiñonez, Intendente de la Municipalidad de San Pedro del Ycuamandyyú del departamento de San Pedro, presenta el proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

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

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Melissa Desvar

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



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

6.	Menú cíclico		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	Recetario de menú cíclico		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	Calculo de insumos para el almuerzo escolar		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	Control de calidad		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	Modalidad del servicio		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		Cumple	No Cumple
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		/
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		Cumple	No Cumple
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	

3. Conclusiones

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

Elaborado por: Claudia Benítez 

Revisado por: Melissa Desvars 

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



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

de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

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

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

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
06	753	2024	50	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

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

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

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

Es el dictamen.



[Handwritten signature]

Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: miércoles, 28 de agosto 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.



[Handwritten signature]
Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Claudia Benítez *[Handwritten signature]*

Revisado por: Melissa Desvars *[Handwritten signature]*

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





¡Para hacer historia!

MUNICIPALIDAD DE SAN PEDRO DE YCUAMANDYYU

Av. Braulio Zelada esq. Prof. Pascual Sánchez Teif. 0342-222252
Correo: munisanpedrodeycua1@gmail.com

San Pedro, 14 de agosto de 2024

Nota N° 189 /2024

Señor

Roberto Darío Gayoso Medina

Director General de Bienestar Estudiantil – MEC

Presente.

El Intendente Municipal de San Pedro del Ycuamandyyu, se dirige a usted en ocasión de saludarlo con la más alta consideración al mismo tiempo de solicitar la autorización para la implementación de servicio de almuerzo escolar correspondiente al periodo académico 2024, que abarcan 6 (seis) instituciones educativas con 753 alumnos para un total de 50 (cincuenta) días hábiles del año lectivo.

Este pedido obedece al compromiso de desembolso por parte del Ministerio de Economía y Finanzas con el fin completar el periodo Escolar, ya que el Llamado correspondiente al ID 439.786 solo cubre la Provisión hasta el mes de agosto, y teniendo en cuenta que las Instituciones Educativas del distrito de San Pedro del Ycuamandyyu no han sido incluidas en el Proyecto de la **Ley 7624 QUE CREA EL FONDO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA UNIVERSALIZACIÓN EQUITATIVA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR (HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO)** para el presente año.



Wilma Ramona Alder de Mongelos
Wilma Ramona Alder de Mongelos
Secretaria General



Carlos Alberto Quiñonez
Carlos Alberto Quiñonez
Intendente Municipal





MINISTERIO DE
**EDUCACIÓN
Y CIENCIAS**
PARAGUAY

PARAGUÁI
**TEKOMBO'E
HA TEMBIKUAÁ**
HOTENOHDEHA

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento: San Pedro	Distrito: San Pedro del Ycuamandyyú
Dirección del local de la Municipalidad: Avda. Braulio Zelada esq. Jóvenes por la Democracia	
N° de teléfono de línea baja: 0342 222252	
Nombre del Intendente: Carlos Alberto Quiñonez Quiñonez	
N° de celular: 0981 410 054	
Dirección de correo electrónico: munisanpedrodeycua1@gmail.com	
Nombre del/la Nutricionista: V. Mabel Santacruz Aguirre	
N° de Registro Profesional: 2.771	N° de celular: 0972 192 509
Dirección de correo electrónico: maby_santacruz@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas: 6(seis)	
Cantidad de estudiantes beneficiados: 753 (setecientos cincuenta y tres)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2024: 50 (cincuenta)	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2024: setiembre	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2024: noviembre	
Presupuesto estimado para el servicio 2024: 602,400,000 Gs.	
Precio referencial por plato: 16.000	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar: 10%	
Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%	

*Son campos obligatorios

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

CARLOS ALBERTO
QUIÑONEZ
QUIÑONEZ

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO
QUIÑONEZ QUIÑONEZ
DN: cn=CARLOS ALBERTO QUIÑONEZ
QUIÑONEZ, o=PY, c=CERTIFICADO
QUALIFICADO DE FIRMA ELECTRONICA, ou=PY,
serial=CARLOS ALBERTO QUIÑONEZ QUIÑONEZ, co=CA
Fecha: 2024.09.23 10:55:35 -04:00'

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

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

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





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

3. Identificación de las instituciones educativas a ser beneficiadas.

Nº	IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA								CANTIDAD DE ESTUDIANTES								Fuente de Financiación					
	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución	Tipo de Gestión	Cuenta con jornada a escuela extendida	Localidad o Barrio	Zona	Nombre de la comunidad indígena (si se encuentra ubicada en una)	Educación Inicial				Educación Escolar Básica									
									Mater- Nal	Pre-Jer- dón	Jardín	Pre-primar-	1º año	2º año	H	M		H	M			
1	0201127	17749	ESCUELA BASICA Nº7808	Oficial	NO	SAN PEDRO	R	SI	TVY POTY	0	0	0	0	0	0	2	3	5	1	0	0	848-30-003
2	0201127	1300	ESCUELA BASICA Nº7872 SANTA ANA	Oficial	NO	SAN PEDRO	R	NO	EX MESQUITA	0	0	0	0	5	4	3	3	15	8	10	9	848-30-003
3	0201127	1300	ESCUELA BASICA Nº1947 SAN ISIDRO LAIRAOCK	Oficial	NO	SAN PEDRO	R	NO	ANDRES BARBERO	0	0	0	0	0	0	2	1	10	8	13	29	848-30-003
4	0201127	1300	ESCUELA BASICA Nº821 VIRGEN DE FATIMA	Oficial	NO	SAN PEDRO	R	NO	AS. VIRGEN DE FAT.	0	0	0	0	0	0	0	0	21	21	17	13	848-30-003
5	0201127	1300	ESCUELA BASICA Nº2265 DR ANDRES BARBERO	Oficial	NO	SAN PEDRO	R	NO		0	0	3	2	11	9	4	4	24	14	19	12	848-30-003
6	0201127	1300	ESCUELA BASICA Nº31 DON BRAULIO ZELADA	Oficial	NO	SAN PEDRO	U	NO		24	30	19	19	22	20	21	30	51	61	52	68	848-30-003
Subtotal										24	30	22	21	38	33	32	31	156	140	137	125	
Total										753												

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/ Humaltá, 16to. Pta. Edif. Berzelman
Correo: alimentación.escolar@inter.gov.py



Dr. Carlos Alberto Quiñónez
Intendente Municipal
San Pedro del Ycuamandyyú



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

4. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	Nivel inicial: 312 kcal +/- 30 kcal Educación Escolar Básica 1° y 2° ciclo: 450 kcal +/- 50 kcal
5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 07:00 hs a 10:00 hs
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas

6. Recetario del menú cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Crema	Fruta de estación (2 banana)	Ensalada de Frutas	Fruta cítrica	Turrón de mani

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



Dr. Carlos Alberto Quiñónez
Intendente Municipal
San Pedro del Ycuamandyyú



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	Turrón de mani	Fruta de estación (2 banana)	Fruta cítrica	Ensalada de frutas	Crema

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesú	VoriVori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
<i>Porción para Nivel Inicial</i>	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa(3 bolitas) + 90 gramos de arroz
<i>Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)</i>	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Crema	Fruta de estación (2 banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (2 banana)	Turrón de mani

*Co. Mabel Santaroz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 8.777*

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

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, debe ser autorizada por la comisión con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía mail.



Dr. Carlos Alberto Quiroz
Intendente Municipal
San Pedro del Ycuamandiyú



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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1: Soyo				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 297 kcal Peso por porción: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. - Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. - Retirar del fuego y agregar queso y orégano.
Menú 2: Polenta con salsa de pollo				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Salsa de pollo - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 3: Caldo de poroto con fideo				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Zapallo Poroto seco	60 g 30 g	32 g 30 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.



Dr. Carlos Alberto Guinonez
 Intendente Municipal
 San Pedro del Ycuamandiyú





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

Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Tomate	25 g	24 g	<ul style="list-style-type: none"> - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. - <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.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Fideo nido	15 g	15 g	
	Queso	15 g	15 g	
	Paraguay			
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Agua potable	c/n	c/n		

Menú 4: Estofado de pollo con papa

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

Menú 5: Guiso de arroz con carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, 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)

Menú 6: Picadito de pollo con puré de papa

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 285 kcal	Picadito de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria	60 g 60 g 20 g	42 g 59 g 16 g	Picadito de pollo: <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo con el aceite con el ajo, una vez sellado



Dr. Carlos Alberto Quiñónez
Intendente Municipal
San Pedro del Ycuamandyyú





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: 70 g picadito + 110 g puré	Cebolla	15 g	14 g	agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos
	Locote	10 g	8 g	
Edad escolar 100 g picadito + 160 g puré	Perejil	5g	5g	- Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	- Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	- Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario.
	Agua potable	c/n	c/n	
	Puré de papas			
	Papa	200 g	134 g	Puré de papas - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
	Leche fluida	50 ml	50 ml	
	Margarina	5 g	5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 7: Polenta con salsa de carne

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



Dr. Carlos Alberto Quiñónez
Intendente Municipal
San Pedro del Ycuamandyyú



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

Menú 8: Caldo de poroto con arroz				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	<ul style="list-style-type: none"> - Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. <p>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.</p>
Energía: 266 kcal	Poroto seco	30 g	30 g	
Peso por porción:	Tomate	25 g	24 g	
<u>Nivel inicial:</u> 240 gramos	Zanahoria	20 g	16 g	
<u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Arroz	15 g	15 g	
	Queso 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	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 9: Tallarin con salsa de carne				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Salsa de carne			<p>Salsa de carne:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. <p>Fideo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Energía: 337 kcal	Tomate	70 g	69 g	
Peso por porción:	Carne vacuna magra	60 g	52 g	
<u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 80 g fideo	Zanahoria	20 g	20 g	
<u>Edad escolar:</u> 100 g salsa + 120 g fideo	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			
	Fideo tallarin	40 g	40 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Menú 10: Chupin de Pollo				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Papa	200 g	134 g	<ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel, Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. - En una bandeja, colocar
Energía: 275 kcal	Tomate	70 g	69 g	
Peso por porción:	Pechuga de pollo	60 g	42 g	
	Leche fluida	20 ml	20 ml	
	Cebolla	20 g	18 g	



Dr. Carlos Alberto Quiñónez
Intendente Municipal
San Pedro del Ycuamandyyú





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

<u>Nivel inicial:</u> 120 gramos	Locote	20 g	16 g	ordenadamente papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. - Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. - Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. - Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. - Retirar del horno y servir
<u>Edad escolar:</u> 180 gramos	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite			
	Perejil	5 ml	5 ml	
	Ajo	5 g	5 g	
	Orégano	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	

Menú 11: Guiso de fideo con pollo

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

Menú 12: Picadito de carne con papa

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

*Lic. Abel Sánchez A.
Nutricionista
Reg. Prof. N. 2.771*

Menú 13: Salsa de legumbres con arroz queso

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Salsa de legumbres			Salsa de legumbres: -Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. -Saltear en un recipiente cebolla.
	Tomate	70 g	69 g	
	Poroto	20 g	20 g	



Dr. Carlos Alberto Quiñonez
Intendente Municipal
San Pedro del Ycuamandyyú



Folio 10/24
CW



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

Energía: 394 kcal	Cebolla	15 g	14 g	tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. -Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz quesú -Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. <u>Observación:</u> Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Peso por porción:	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
<u>Nivel inicial:</u> 70g salsa + 100g de arroz	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
<u>Edad escolar:</u> 100 g salsa + 130 g de arroz	laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz quesú			
	Arroz	40 g	40 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 14: Vori de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Carne vacuna magra	80 g	70 g	-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 blancos, 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 maiz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. -Agregar las bolitas de maiz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Harina de maiz	40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
Ajo	0,5 g	0,5 g		
Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
Laurel	0,2 g	0,2 g		
Agua potable	c/n	c/n		

Menú 15: Albóndigas de pollo con arroz

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 324 kcal	Albóndigas de pollo:			Albóndigas -Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesario. -Mezclar el pollo con gallina molida y diente de ajo. Amasar bien la mezcla. -Formar las albóndigas de tamaño...
	Tomate	70 g	69 g	
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	
	Cebolla	15 g	14 g	



Dr. Carlos Alberto Quiñónez
Intendente Municipal
San Pedro del Ycuamandyyú



Folio 1127



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: Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	Galleta molica	10 g	10 g	uniforme. Reservar.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	3ml	3ml	Salsa -Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, 1/2 diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Arroz -Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Arroz			
	Arroz	45 g	45 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 16: Locro

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 343 kcal Peso por porción: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Came vacuna magra	80 g	70 g	-Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. -Deschar el agua de remojo. -Pelar, lavar y picar todos los vegetales. -Reservar. -Cortar la carne en trozos iguales. -Reservar. -Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. -Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. -Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Locro	40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Sal yodada	0,5 g	0,5 g		
Laurel	0,2 g	0,2 g		
Agua potable	c/n	c/n		

Menú 17: Tallarin con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar:	Salsa de pollo			Salsa de pollo: -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. -Salar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. -Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. -Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa lista.
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 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		



Dr. Carlos Alberto Quiñónez
Intendente Municipal
San Pedro del Ycuamandyyú



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

100 g salsa + 120 g fideo	Fideo Fideo Sal yodada Agua potable	40 g 0,5 g c/n	40 g 0,5 g c/n	Fideo: Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
------------------------------	---	----------------------	----------------------	--

Menú 18: Guiso de arroz con poroto

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate Arroz Poroto Queso	70g 40g 20g 15g	69g 40g 20g 15g	<ul style="list-style-type: none"> -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. <p>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.</p>
Energía: 317 kcal	Paraguay Cebolla Locote	15g 10g 5ml	14g 9g 5ml	
Peso por porción:	Cebollita de hoja	5g	5g	
Nivel inicial: 200 gramos	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Edad escolar: 300 gramos	Ajo Agua potable	0,5g c/n	0,5g c/n	

Menú 19: Polenta con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo	70 g 60 g	69 g 52 g	<p>Salsa de pollo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. <p><i>Lic. Mabel S. ...</i></p> <p>Polenta</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 cedidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
Energía: 307 kcal	Cebolla Locote Aceite	10 g 10 g 3 ml	9 g 8 g 3 ml	
Peso por porción:	Ajo Sal yodada Laurel	0,5 g 0,5 g 0,2 g	0,5 g 0,5 g 0,2 g	
Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta	Agua potable	c/n	c/n	
Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Polenta Agua potable Harina de maíz	200 ml 40 g	200 ml 40 g	
	Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	15 g 10 g 2 ml 0,5 g	14 g 10 g 2 ml 0,5 g	

Menú 20: So'óApu'á

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
-------------	--------------	------------	-----------	-------------



Dr. Carlos Alberto Quiñónez
Intendente Municipal
San Pedro del Ycuamandiyú



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

Lic. Mabel...
Prof. R. 2.771

Ensaladas				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g	24 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 37 kcal		20 g	15 g	
Peso por porción: 50 gramos		10 g	8 g	
		3 ml	3 ml	
		0,5 g	0,5 g	
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	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. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 46 kcal		20 g	19 g	
Peso por porción: 50 g		10 g	9 g	
		3 ml	3 ml	
		0,5 g	0,5 g	
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 52 kcal		20 g	16 g	
Peso por porción:		10 g	10 g	
		3 ml	3 ml	
		0,5 g	0,5 g	



Dr. Carlos Alberto Quiñónez
Intendente Municipal
San Pedro del Ycuamandyyú



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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Pepino Zanahoria	30 g 20 g 20 g	28 g 15 g 16 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y

Lic. *Mabel...*
...
 D.N. 2.8.771



Dr. Carlos Alberto Quiñonez
 Intendente Municipal
 San Pedro del Ycuamanduyú



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

Energía: 40 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	mezclar con sal yodada y aceite Servir.
Peso por porción: 60 g				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <u>Observación:</u> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 g				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 g				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 38 kcal Peso por porción: 48 g				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Zanahoria Cebolla	30 g 20 g 10 g	28 g 16 g 9 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.

Dr. Carlos Alberto Quiñonez A.
24/07/24



Dr. Carlos Alberto Quiñonez
Intendente Municipal
San Pedro del Ycuamandiyú



Foto 10/24
W

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

Energía: 42 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 56 g				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 37 kcal				
Peso por porción: 50 g				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 49 kcal				
Peso por porción: 50 g				
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 18 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 52 kcal				
Peso por porción: 55 g				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Energía: 44 kcal				
Peso por porción: 55 g				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación



Dr. Carlos Alberto Quiñónez
 Intendente Municipal
 San Pedro del Ycuamandyyú



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

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

Lic. Mabel...
...
...

Postres				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema	Leche fluida	120 ml	120 ml	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio - mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. - Verter la crema en el recipiente enfriar y servir bien frío.
	Azúcar	10 g	10 g	
Rendimiento: 1 porción	Fécula de maíz	5 g	5 g	
Energía: 110 kcal	Cáscara de naranja o limón	c/n	c/n	
Peso por porción: 60 g	Vainilla o canela	c/n	c/n	



Dr. Carlos Alberto Quiñónez
 Intendente Municipal
 San Pedro del Ycuamandyyú



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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Turrón de mani Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Turrón de mani	30 g	30 g	Servir el turrón
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Turrón de mani Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Turrón de mani	30 g	30 g	Servir el turrón

*Lic. Mabel Sánchez A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 8.771*



Dr. Carlos Alberto Quiñónez
Intendente Municipal
San Pedro del Ycuamandyyú



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

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 72 kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

Lic. Mabel...
Res. Pres. N° 8.771



Dr. Carlos Alberto Quiñónez
Intendente Municipal
San Pedro del Ycuamanduyú



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

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio - mínimo); retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Lic. Nabel...
Intendente Municipal
Rep. del Y. 7.12.771



Dr. Carlos Alberto Quiñónez
 Intendente Municipal
 San Pedro del Ycuamandyyú



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

Turrón de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Turrón de maní	30 g	30 g	Servir el turrón
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal Porción: 2 unidades	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 72 kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Turrón de maní Rendimiento: 1 porción Energía: 152 kcal	Turrón de maní	30 g	30 g	Servir el turrón.
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

*Lic. Mabel Sánchez, A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.771*



Dr. Carlos Alberto Quinonez
Intendente Municipal
San Pedro del Ycuamandyyú



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

Crema	Leche fluida	120 ml	120 ml	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
	Azúcar	10 g	10 g	
	Fécula de maíz	5 g	5 g	
Rendimiento: 1 porción	Cáscara de naranja o limón	c/n	c/n	
Energía: 110 kcal	Vainilla o canela	c/n	c/n	
Peso por porción: 60 g				

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar.

Año:	2024
Institución Educativa:	6
Nº de comensales:	753
Nº de meses del proyecto:	2,3

Lic. María Guzmán A.
Rep. Pol. N° 8.771

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	2,88	2,736	2,88	2,88	11,376	26,1648
Ajc	kg	0,18	0,18	0,252	0,18	0,792	1,8216
Almidón de maíz	kg	0	0,36	0,36	0,36	1,08	2,484
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	4,68	1,08	6,12	4,32	16,2	37,26
Arveja en granos	kg	0	0	0,36	0	0,36	0,828
Azúcar	kg	0,72	0,72	0,72	0,72	2,88	6,624
Banana	kg	19,44	19,44	31,68	19,44	90	207
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	2,16	0	2,16	2,16	6,48	14,904
Berro	kg	0	0	2,16	0	2,16	4,968
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0



Dr. Carlos Alberto Quiñónez
Intendente Municipal
San Pedro del Ycuamandiyú



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

Carne vacuna magra *	kg	8,64	8,64	10,08	11,52	38,88	89,424
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	6,48	6,84	4,32	6,84	24,48	56,304
Cebollita de hoja	kg	0,36	0	0,36	0,72	1,44	3,312
Choclo	kg	0,72	0	0,72	0,72	2,16	4,968
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	1,08	2,88	3,24	2,88	10,08	23,184
Galleta Molida	kg	0	0	0,72	0	0,72	1,656
Harina de maíz	kg	2,88	2,88	2,88	3,24	11,88	27,324
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,0288	0,0432	0,0576	0,0792	0,2088	0,48024
Leche entera	l	8,64	12,24	8,64	8,64	38,16	87,768
Lechuga	kg	0	2,16	2,16	4,32	8,64	19,872
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	3,6	4,32	3,6	3,6	15,12	34,776
Locro	kg	0	2,88	0	2,88	5,76	13,248
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	11,52	0	11,52	23,04	52,992
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	1,44	0	0	1,44	3,312
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0,36	0	0	0,36	0,828
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	1,08	0	0	1,08	2,484
Naranja	kg	15,12	3,6	12,96	3,6	35,28	81,144
Orégano	kg	0,036	0,036	0,036	0,036	0,144	0,3312
Papa	kg	14,4	28,8	14,4	0	57,6	132,48
Pechuga de pollo	kg	8,64	8,64	8,64	8,64	34,56	79,488
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0,72	0	0	0,72	1,656
Pepino	kg	2,88	1,88	1,44	0	7,2	16,56



Dr. Carlos Alberto Lanónes
 Intendente Municipal
 San Pedro del Ycuamandyyú

Lia Mabel...
 Reg. Prof. N° 2.771



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

Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	4,32	4,32	0	4,32	12,95	29,808
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	4,32	2,16	1,44	1,44	9,35	21,528
Queso	kg	2,88	2,52	1,44	1,8	8,64	19,872
Repollo	kg	4,32	2,16	2,16	2,16	10,8	24,84
Remolacha	kg	5,76	5,04	5,76	5,04	21,6	49,68
Sal yodada	kg	0,396	0,458	0,432	0,432	1,728	3,9744
Tomate	kg	23,4	23,4	22,68	22,68	92,16	211,968
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	7,92	8,64	8,64	8,64	33,84	77,832
Zapallo	kg	6,48	4,32	0	8,64	19,44	44,712

9. Control de calidad y participación social

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

Lic. Mabel...
Res. Pres. N° 2.771



Dr. Carlos Alberto Quiñónez
Intendente Municipal
San Pedro del Ycuamandyyú



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

departamentales.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

1. DISTRIBUCION DE LOS INSUMOS

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

2. RECEPCION.

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

3. ALMACENAMIENTO.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de estas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello la empresa se encargará de proveer a cada institución, heladera, congelador, freezer, organizador de condimentos, organizadores de cubiertos para almacenarlos de manera vertical, estantes de cocina en donde ordenar sus productos adecuadamente.

4. HIGIENE.

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

5. PRE-ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre-elaboración es a partir de las 07:00hs a 10:30 hs. Se cuentan con los utensilios (ollas, espátulas, cucharón, cuchillos, tabla de picar, colador, rallador, taza medidora, balanza de cocina, pelador, abrelatas, etc.) necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

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

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

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

6. DISTRIBUCIÓN.

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



[Handwritten signature]
Dr. Carlos Alberto Guinonez
Intendente Municipal
San Pedro del Ycuamandiyú

[Handwritten signature]
Lic. Mabel Guzmán A.
Nacimientos
Reg. Prof. N° 8.771



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

Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre-elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

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

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

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



[Handwritten signature]
Dr. Carlos Quiñonez Quiñonez

Intendente Municipal.

[Handwritten signature]
Lic. Mabel Santacruz A.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2.771

V. Mabel Santacruz Aguirre

Nutricionista.

