Asunción, 24 de agosto de 2023.

Nota DGBE N° 849/2023

Señor
Melchor Medina, Intendente
Municipalidad de Santiago
Departamento de Misiones

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Santiago, sobre la autorización del 2° ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 219.769 de fecha 09 de agosto de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 451/2023*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Hugo Rene Tintel, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

MEMORÁNDUM DAE N°830/2023

A : **Hugo Tintel Romero, Director General**
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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

Fecha : **24** de agosto de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°219.769/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°646/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°451/2023**, en la cual se autoriza el 2° **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO DEL DEPARATAMENTO MISIONES,** a través del expediente de referencia de fecha 09 de agosto de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. _

Elaborado por: Erma Ocampos

Revisado por: Andrea Milena Fernández

MEMORÁNDUM DGPAE N° 646/2023

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

DE : **Robert Gayoso,** Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 23 de agosto de 2023.

REFERENCIA: Expedientes Xilema N° 219.769 de fecha 09 de agosto de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 451/2023,** por el cual se AUTORIZA EL 2° PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023, presentado por la Municipalidad de Santiago según expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N° 219.769
Recibido por: Erma
Fecha: 24-08-23 Hora: 07:30

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Noelia Romero

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.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

DICTAMEN TÉCNICO N°451/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 219.769
de fecha 09 de agosto de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Melchor Medina,** Intendente de la Municipalidad de Santiago del departamento de Misiones, presenta el 2°Proyecto de Almuerzo Escolar 2023 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

En fecha 22 de agosto de 2023, la Municipalidad de Santiago remite y completa la documentación requerida para la autorización del su proyecto de almuerzo escolar.

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	✓	

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Noelia Romero

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar EStudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Dpto. de Gestión de PAE

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 etáreo	✓	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**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**

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Noelia Romero

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.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar EStudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, Eto. Pisc Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Dpto. de Gestión de PAE

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 29 (veintinueve); 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.

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	
6	242	2023	65	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:** Noelia Romero

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar EStudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Dpto. de Gestión de PAE

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, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es el dictamen.

Lic. Nut. Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: miércoles, 23 de agosto de 2023

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Noelia Romero

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.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar EStudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

Nota 136/2023

Ciudad de Santiago Misiones, 09 de agosto de 2023.-

Señor
Hugo Tintel Romero, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
E. S. D.

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXP. Nº 219769
FECHA: 09/08/2023
RECIBIDO: ARZACIA OLMEDO

Me dirijo a Usted y por su digno intermedio a quienes corresponda, a fin de solicitar la autorización de los **Proyectos de Almuerzo Escolar** correspondiente a la Municipalidad de Santiago Misiones de los meses proveídos desde abril hasta julio del año 2023, y los meses a proveer desde agosto a noviembre del año 2023; **solicitando la verificación y posterior autorización.** El pedido obedece a los motivos expuestos a continuación:

Con referencia a la provisión del almuerzo escolar, la Municipalidad de Santiago por Contratación Vía Excepción Nº 1/2023 con ID Nº 429.496 ha adjudicado a la empresa ENGADI ALIMENTARIA S.R.L. con RUC 800325914-5 la "PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS – PURIANUAL"; la adjudicación asciende al monto de Gs. 763.800.000 conforme a la disponibilidad presupuestaria proyectada para el ejercicio fiscal actual y siguiente.

Hasta el momento la Municipalidad de Santiago no presenta inconveniente presupuestario para cubrir el costo del servicio, pero la empresa adjudicada presenta inconvenientes para recibir el pago por el servicio por cuestiones relacionadas a la SET (Secretaria de Estado de Tributación), siendo esta responsabilidad exclusiva de la empresa, no de la Administración Municipal. Por tanto, comunicamos que se dispuso la firma del Acta de Rescisión de Contrato por Mutuo Acuerdo entre la empresa ENGADI ALIMENTARIA S.R.L. y la Municipalidad de Santiago. Se anexa documentos respaldatorios del proceso de Rescisión.

En cuanto al Proyecto de Almuerzo Escolar Ejercicio fiscal 2023-2024, cabe mencionar que la misma fue aprobada por dictamen técnico 107/2023 y modificada según el RUE actualizado, siendo aprobada la modificación según Dictamen 381/2023 del Departamento a su digno cargo.

Por lo tanto, se solicita la autorización correspondiente a los proyectos elaborados teniendo en cuenta la coyuntura, para dar lugar al proceso de adjudicación ante los organismos correspondientes en la brevedad posible, atendiendo el interés de las instituciones y de los niños que reciben el almuerzo escolar por parte del municipio.

Sin otro particular, me despido de Usted, deseándole éxitos en sus funciones.

MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO MISIONES
Secretaria General
Ing. Com. Letitia Amarilla

MUNICIPALIDAD DE SANTIAGO MISIONES
INTENDENCIA
Intendente Municipal
Santiago Misiones
Abg. Melchor G. Medina C.

Obs. : Se anexan: - Nota de la Empresa ENGADI ALIMENTARIA S.R.L a la Municipalidad de Santiago.
- Dictamen de Asesoría Jurídica de la Municipalidad de Santiago.
- Acta de Rescisión por Acuerdo Mutuo y Resolución de Intendencia.
- PAEP actualizado de meses proveídos desde abril hasta julio 2023.
- PAEP actualizado de meses a proveer desde agosto hasta noviembre 2023.
- Título, Registro Profesional, C.I de la Nutricionista a cargo y contrato.

Avenida Julia Miranda Cueto de Estigarribia esquina General Díaz. Santiago - Misiones
Teléfono: 595 (0762) 20 244
Email: municipio_santiago_misiones@hotmail.com

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

00000001

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

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*: Misiones	**Distrito*: Santiago**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Julia Miranda Cueto de Estigarribia Esq. Gral. Díaz	**N° de Tel*: 0782.202.44**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Abog. Melchor Gustavo Céspedes	
N° de teléfono de línea baja*:	**N° de celular: 0995648716**
Dirección de correo electrónico*: municipio_santiago_misiones@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Cinthia Ramírez Verón	
N° de Registro Profesional*: 4.036	**N° de celular: 0995-370-280**
Dirección de correo electrónico*: ccrv88@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 6 escuelas	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 242 alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 2023: 65 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: agosto de 2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: noviembre de 2023	
Presupuesto estimado para el servicio*: 2023: 196.625.000 gs	
Precio referencial por plato*: 12.500 gs	
% 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 Pública

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:12:20 -04'00'

Lic Cinthia Ramirez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

00000002

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:52:52 -04'00'

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

3.1 Cantidad de instituciones seleccionadas 2023

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada) (**)	Departamento (**)	Distrito (**)	Localidad o Barrio (**)	Zona (urbana o rural)	Beneficiarios															Fuente de Financiación
									E.I(Prejardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo	Educación Media					Educación Inclusiva		Educación Permanente			
														Bach. Científico	Bach. Técnico-Profesional										
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0808007	5.848	Escuela Básica N°5350 Virgilio Bolla Méreles	Oficial	8°	Santiago	Ka´agu y po´i	Rural	---	---	11	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
2	0808006	5.687	Escuela Básica N°348 Defensores Del Chaco	Oficial	8°	Santiago	San Ramón	Urbana	7	9	37	29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE

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.

Lic Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Gestión de PAE

00000003

3	0808012	5.853	**Escuela Básica N°2348 Don Luan De La Cruz Acuña**	Oficial	8°	Santiago	San Felipe	Rural	---	---	7	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
4	0808013	5.854	Escuela Básica N°2865 San Isidro	Oficial	8°	Santiago	Ka'agu asu	Rural	-	-	8	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
5	0808014	5.855	Escuela Básica N°2867 Virgen De Caacupé	Oficial	8°	Santiago	Tambor y	Rural	6	7	24	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
6	08080169	10.927	Escuela Básica N°6001 Acacia Acuña	Oficial	8°	Santiago	Virgen de Fátima	Urbana	---	---	32	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
									13	16	119	94											242
									29		213												

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.

Lic Cinthia Ramirez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.035

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:13:47 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dirección de PAE

000000004

4. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**: 312 Kcal +/- 30 Kcal **Edad escolar**: 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. Menú Ciclico

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 carne con papa	Guiso de fideo con pollo
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 170 g polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g + 250 g polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Crema	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta cítrica (1 naranja)	Fruta de estación (2 bananas)	Crema

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Picadito de pollo con pure de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con fideo	Chupín de pollo	Guiso de arroz con carne
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	70 g de picadito + 110 g ce pure	70 g salsa + 170 g polenta	240 gramos	120 gramos	200 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.

Lic Cinthia Ramirez V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.036

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:13:42 -04'00'

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE

00006005

Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g de picadito + 160 g de pure	100 g + 250 g polenta	350 gramos	180 gramos	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Arroz con leche	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta cítrica (1 naranja)	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta de estación (2 bananas)

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori vori de carne	Estofado de pollo con papa	Salsa de legumbres con arroz quesú	Guiso de mandioca con carne	Tallarín con salsa de pollo
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	170 gramos	70 g salsa + 80 g fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	250 gramos	100 g salsa + 120 g fideo
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (2 bananas)	Ensalada de frutas	Fruta cítrica (1 naranja)	Fruta de estación (2 bananas)	Crema

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Locro	Salsa de pollo con arroz	Guiso de fideo con poroto	Vori vori de pollo	Tallarín con salsa de carne
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 80 g fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel	-	-	-	-	-

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MEC.Py

Lic Cinthia Ramírez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.035

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:14:03 -04'00'

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Medio)					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Arroz con leche	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta cítrica (1 naranja)	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta de estación (2 bananas)

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 297 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos Adolescentes 440 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. Molinary 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.

Ensalada 1: repollo, pepino y zanahoria				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	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 picar 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

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

Lic. Cintia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:14:18 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

0000097

				fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres: Crema				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 gramos	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120ml 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 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta Adolescentes 130g salsa + 315g 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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:14:37 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

00001008

				mezclarbien. Retirar del fuego.
Ensalada 2: Remolacha, tomate, cebolla.				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 46 kcal** **Peso por porción: 50 gramos**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Postres: banana				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126 kcal**	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir

Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 266 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar 350 gramos** **Adolescentes 440 gramos**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- 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, retirardel fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. *Observación*: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.
Ensalada: Lechuga, pepino, zanahoria				

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 5to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Cintnia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.036

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2025.08.21 14:14:54 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Área de Gestión de PAE

00001099

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.
Postres: naranja				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: **62kcal**	1 naranja	180g	130g	-Lavar y pelar antes de consumir

Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 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	-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.
Ensalada: **tomate, zanahoria, cebolla**				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla 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 rallar la zanahoria. -Lavar y picar 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

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MEC.py

Lic Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.936

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:15:11 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de P.A.E.

0000010

				minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Postres: ensalada de fruta				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción 100 gramos 62 kcal	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 una compotera o taza. - Servir

Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 308 kcal** **Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos** **Edad escolar 300 gramos** **Adolescentes 380 gramos**	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Ensalada: repollo, tomate, zanahoria				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 40kcal** **Peso por porción: 55 gramos**	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 rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Postres: banana				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Cinthia Ramírez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:15:30 -04'00'

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

0000011

Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 285 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar 100 g picadito + 160 g puré Adolescentes 130 g picadito + 200 g puré	Picadito de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	Picadito de pollo: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. -Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. -Por último, agregar el perejil picado.Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** -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.
Ensalada: tomate, pepino y zanahoria				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 gramos	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
Postres: arroz con leche				

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:15:45 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

00000012

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 gramos	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150ml 100ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	-Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. -Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. -Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. -Espolvorear con canela y servir.

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra 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 200ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta** - 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.
Ensalada: repollo, tomate, zanahoria				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha Zanahoria Choclo	40 g 20 g 10 g	27 g 16 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego

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.

Lic. Cinthia
Nutricionista
Reg. Prof. Nº

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:18:37 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

0000013

Energía: 52 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	10 g 3 ml 0,5 g	pelar ycortar en cubos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Postres: banana				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	-Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. -Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. -Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. -Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. ***Observación:*** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Ensalada: lechuga, zanahoria, cebolla				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 50 gramos	Lechuga tomate zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.

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.

Lic Cinthia Ramirez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:19:02 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

00000014

Postres: mandarina				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción Energía 62 kcal	Mandaría	160g	140	-Lavar y pelar antes de consumir.

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Chupin de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 275 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 120 gramos Edad escolar: 180 gramos Adolescentes : 230 gramos	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g 16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	-Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. -En una bandeja, colocar ordenadamente papa, encima el pollo, 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..
Ensalada: repollo, **remolacha, zanahoria**				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 60 gramos	Repollo Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. -Lavar y picar el repollo. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. -Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Postres: banana				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento:	2 bananas	220 g	140	-Lavar, pelar antes de consumir

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lis Cinthia Ramirez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:19:23 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

2 porciones Energía: 126 kcal				

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 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	-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)

Ensalada: tomate, pepino, zanahoria

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 gramos	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 Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres: banana

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

Menú 11	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic Cinthia Ramirez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:19:40 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de P.E.
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

00000016

		Bruto	Neto	
Vori vori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	-Limpiar la carne, dejarla 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 y 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 el orégano.

Ensalada: repollo, zanahoria, chocio

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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.

Postres: banana

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

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:20:14 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Ra

00000017

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papas **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 0,5 g 0,5 g c/n	- 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.
Ensalada: **berro, tomate, zanahoria**				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 50 gramos	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18g 19g 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.
Postres: ensalada de fruta				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción 100 gramos **62 kcal**	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 una compotera o taza. - Servir

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla	 70 g 20 g 15 g	 69 g 20 g 14 g	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic Cinthia Ramirez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:20:29 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

00000018

Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Ensalada: lechuga, zanahoria, cebolla

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres: naranja

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 62kcal	1 naranja	130 g	130 g	- Lavar y pelar antes de con sumir

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne Energía: 363 kcal Peso por porción:	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml	**Mandioca:** - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, Eto. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:20:51 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

0000012

Nivel inicial 170 gramos **Edad escolar** 250 gramos	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.

Ensalada: repollo, pepino, zanahoria

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

Postres: banana

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

Lic. Sinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarin con salsa de pollo	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla	 60 g 60 g 20 g 15 g	 42 g 59 g 16 g 14 g	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo.

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.

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:21:50 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PNL

00006029

Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y 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.

Ensalada: remolacha, zanahoria, cebolla

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 gramos	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	- 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.

Postres: crema

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 gramos	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	-Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. -Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. -Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. -Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. -Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic Cinthia Ramirez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:22:20 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de RR.

00006021

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y 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.

Ensalada: remolacha, zanahoria, choclo

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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 ycortar en cubos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

Postres: arroz con leche

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 gramos	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	-Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. -Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. -Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. -Espolvorear con canela y servir.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.036

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:22:45 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Apoyo de Gestión de PAE

00000022

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento: 1 porción** Energía: **296 kcal** Peso por porción: Nivel inicial 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **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.
Ensalada: tomate, pepino, zanahoria				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40kcal Peso por porción: **55 gramos**	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 rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Postres: piña				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Prof. Nº 1036

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:23:03 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PNE

023

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con poroto Rendimiento: 1 porción **Energía: 317 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial 200 gramos** **Edad escolar 300 gramos** **Adolescentes 380 gramos**	Tomate Fideo Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar porcio, fideo, 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.
Ensalada: lechuga, tomate, zanahoria				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga tomate zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
Postres: banana				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción Energía 62 kcal	Mandaría	160g	140 g	- Lavar y pelar antes de consumir.

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción:	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml	-Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Sellar 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 y laurel. Continuar la

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

Nutricionista
Tec. Prof. Nº 4.036

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:23:21 -04'00'

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dpto. de Gestión de PAE

00000024

Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes : 440 gramos	Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	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 (vorí). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. -Agregar las bolitas de maíz (vorí) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie.

Ensalada: tomate, zanahoria, cebolla

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 gramos	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 Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres: banana

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

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Zanahoria	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g	Salsa de carne: -Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. -Cortar en porciones iguales. -Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. -Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:23:42 -04'00'

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · Gte. de Gestión de PAE

Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes 130g salsa + 150g fideo	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	yodada. -Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** -Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensalada: lechuga, zanahoria, cebolla

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

Postres: naranja

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

Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.036

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:25:42 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

00006026

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

PLANILLA DE CALCULO DE MATERIA PRIMA

Año:	2023
Institución Educativa:	6
Nº de comensales:	242
N° de meses del proyecto:	3,2

		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	9,68	9,196	9,68	9,68	38,236	122,3552
Ajo	kg	0,605	0,605	0,605	0,4961	2,3111	7,39552
Almidón de maíz	kg	1,21	0	2,42	0	3,63	11,616
Arroz	kg	8,47	2,42	9,68	13,31	33,88	108,416
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	2,42	1,21	4,84	0	8,47	27,104
Banana	kg	145,2	159,72	118,58	159,72	583,22	1866,304
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	0,0484	0	0,0484	0,15488
Carne vacuna magra *	kg	29,04	29,04	33,88	33,88	125,84	402,688
Cebolla de cabeza	kg	24,2	26,62	25,41	20,57	96,8	309,76
Cebollita de hoja	kg	1,21	1,21	1,21	2,42	6,05	19,36
Choclo	kg	2,42	0	0	0	2,42	7,744
Clavo de olor	kg	0	0,0484	0	0	0,0484	0,15488
Dulce de membrillo	kg	0	0	7,26	0	7,26	23,232
Fideo	kg	10,89	3,63	9,68	19,36	43,56	139,392
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	10,89	9,68	9,68	9,68	39,93	127,776
Huevo	kg	0	12,1	0	0	12,1	38,72
Laurel	kg	0,0968	0,0968	0,1936	0,1936	0,5808	1,85856
Leche entera	l	29,04	41,14	29,04	24,2	123,42	394,944
Lechuga	kg	7,26	7,26	14,52	14,52	43,56	139,392
Locote	kg	12,1	14,52	12,1	12,1	50,82	162,624
Locro	kg	0	0	0	9,68	9,68	30,976
Mamón	kg	48,4	48,4	0	0	96,8	309,76
Mandarina	kg	0	38,72	0	38,72	77,44	247,808
Mandioca	kg	0	48,4	48,4	48,4	145,2	464,64
Margarina	kg	0	1,21	0	0	1,21	3,872
Melón	kg	0	72,6	72,6	72,6	217,8	696,96

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.

Lic. Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4 [illegible]

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:26:08 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Gestión de PAE

0000027

Naranja	kg	55,66	0	55,66	12,1	123,42	394,944
Orégano	kg	0,121	0,121	0,121	0,121	0,484	1,5488
Papa	kg	48,4	96,8	48,4	0	193,6	619,52
Pechuga de pollo	kg	29,04	29,04	29,04	33,88	121	387,2
Perejil	kg	0	2,42	0	0	2,42	7,744
Pepino	kg	14,52	9,68	4,84	0	29,04	92,928
Piña	kg	14,52	48,4	14,52	62,92	140,36	449,152
Poroto	kg	7,26	7,26	4,84	4,84	24,2	77,44
Queso	kg	9,68	13,31	4,84	6,05	33,88	108,416
Repollo	kg	14,52	7,26	14,52	16,94	53,24	170,368
Remolacha	kg	9,68	16,94	0,363	0,363	27,346	87,5072
Sal yodada	kg	1,452	1,573	1,331	1,21	5,566	17,8112
Tomate	kg	78,65	73,81	73,81	77,44	303,71	971,872
Zanahoria	kg	26,62	26,62	33,88	31,46	118,58	379,456
Zapallo	kg	29,04	14,52	14,52	29,04	87,12	278,784

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

8. Control de calidad y participación social

	Descripción
8.1. Plan de Monitoreo	Monitoreo y control de calidad: para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo distrital, director del programa. Mediante las visitas semanales a las instituciones educativas se realiza el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación
8.2. Plan de capacitaciones	Capacitación: es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
8.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El Proyecto de Alimentación Escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y Departamental brindando a la ciudadanía información acerca del menú anual, de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del Almuerzo en el período 2023/2024.

9. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

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

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 frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

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

Lic Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelmar, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:26:27 -04'00'

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.
El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00hs a 10:30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.
Se utilizarán utensilios no tóxicos (platos, cucharas, potes para postres). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).
La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.
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 Municipalidad debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa.

Lic Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES

Firmado digitalmente por MELCHOR GUSTAVO MEDINA CESPEDES
Fecha: 2023.08.21 14:26:55 -04'00'

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

029