Asunción, 11 de mayo de 2021.

**Nota DGBE N° 81 /2021**

Señor
**Carlos César Haitter Cabrera**, Intendente
Municipalidad de Salto del Guairá
Departamento de Canindeyú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Salto del Guairá, sobre la *" Autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar"*, según expediente Xilema N° 74.782 de fecha 12 de abril de 2021, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, en el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el Informe de Evaluación de la Dirección de Alimentación Escolar, DAE N° 86/2021 en cuatro (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

**Hugo Fintel Romero**, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

# MEMORÁNDUM DAE N° 111/2021

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

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

**Referencia** : **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ – CANINDEYÚ.**

**Objeto** : Remitir Informe de Evaluación DAE N° 86/2021.

**Fecha** : 12 de mayo de 2021.

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto las siguientes documentaciones, para los fines pertinentes:

- Informe de Evaluación DAE N° 86/2021 referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Municipalidad de Salto del Guairá expediente xilema N° 74.782 de fecha 12 de mayo de 2021.

Atentamente.



**Dirección de Alimentación Escolar- DAE**
**Dirección General de Bienestar Estudiantil**
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

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

# MEMORÁNDUM DGPAE N° 56 /2021

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

**De** : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de alimentación escolar

**Referencia** : **ACTUALIZACIÒN DE FECHA DE AUTORIZACIÒN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÀ – DEPARTAMENTO DE CANINDEYÙ.**

**Objeto** : Remitir Informe de evaluación DAE N° 86/2021.

**Fecha** : 11 de mayo de 2021

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto las siguientes documentaciones, para los fines pertinentes:

- Informe de evaluación DAE N° 86/2021, referente a la actualización de fecha de autorización del proyecto de almuerzo escolar presentado por la Municipalidad de Salto del Guairá, según expediente xilema N° 74.782 de fecha 12 de abril del 2021.

Atentamente.

**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 Alimntación Escolar**
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman. 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

# DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
# DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

## Informe de evaluación DAE N° 86/2021

### 1. *Antecedentes*

El **Sr. Carlos César Haitter Cabrera**, Intendente de la Municipalidad de Salto del Guairá, departamento de Canindeyú presenta con expediente xilema N° 74.782 de fecha 12 de abril del 2021, pedido de Actualización de fecha de autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del departamento a su cargo, según Nota DAE N° 03/2021 de fecha 14 de enero del 2021.

### 2. *Consideraciones técnicas*

2.1. ***La actualización solicitada del Proyecto de almuerzo escolar hace referencia a la solicitud de cancelación de la Nota DAE N° 03/2021 d fecha 14 de enero del 2021,*** debido a que feneció la vigencia del mismo para realizar los trámites administrativos correspondientes. Se procede a una nueva autorización.

| 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 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. | ✓ | |

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección 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

Lic. Selva Montanía
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. N° 2.287

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro N° 953

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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 lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 36 (Treinta y seis), y teniendo en cuenta la **Ley N° 5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N° 370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N° 734** del 23 de setiembre del 2020.

En ese sentido, considerando que corresponde la actualización solicitada, a fin de que siga su curso del llamado a licitación, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

**Tabla 2. Resumen de lo autorizado.**

| Instituciones Beneficiarias | Cantidad de Matriculados | Tiempo de Provisión | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Año | Total Días | Días | Modalidad |
| 02 | 719 | 2021 | 109 | Lunes a viernes | Alimentos preparados en las escuelas |

Asimismo, deslindo 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; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a 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.

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Dirección de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

74782/LASA



**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

Lic. Seidy Monzania
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. Nº 2.287

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

política pública.

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

Es mi informe.-

Lic. Nutricionista: Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: 11/05/2021.

V°B°: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

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

MUNICIPALIDAD DE SALTO DEL GUAIRÁ
"CIUDAD DE LA AMISTAD"
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

Salto del Guaira, 09 de Abril de 2021

**Señora**
**Sr. Hugo Rene Tintel**
**Director General de Bienestar Estudiantil.**
**Presente**

Me dirijo a usted por su intermedio a quien corresponda a objeto de solicitar la cancelación de la nota DAE Nro. 03 / 2021; la misma no se podrá utilizar porque a fenecido el plazo establecido de 45 días hábiles.
Por este motivo teniendo en cuenta que el llamado a licitación ya se encuentra aprobado, es de suma importancia contar con la renovación de la autorización del proyecto de almuerzo escolar 2021 anteriormente verificado y autorizado.
Éste documento es de suma importancia para acelerar los pasos para la realización del proceso de contratación y de esta manera en la brevedad posible cumplir con los niños que son los beneficiados con el almuerzo escolar.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para saludarle muy respetuosamente.

Atentamente.

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ · INTENDENCIA ·

Dr. Carlos Víctor Haikin C.
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIEN
Dirección de Alimentación Esco
MESA DE ENTRADA
Nº: 74.782
Recibido por: Claudia Benitez
Fecha: 12/04/2021 Hora: 13:13

1137

**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*: Canindeyú** | **Distrito*: Salto del Guaira.** |
| **Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Av. Paraguay esquina Yacaré Valija.** | **N° de Tel*: 046-242206** |
| **Nombre del Gobernador/ Intendente*: Dr. Carlos César Haitter Cabrera.** | |
| **N° de teléfono de línea baja*: 046-242206** | **N° de celular: 0981-598037.** |
| **Dirección de correo electrónico*: municipalidadsdg@hotmail.com** | |
| **Nombre del/la nutricionista*: Lic Sintia Carolina Acosta Jarbien** | |
| **N° de Registro Profesional*: N°1868** | **N° de celular: 0992631280** |
| **Dirección de correo electrónico*: sintiacosta_75@hotmail.com** | |
| **2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar** | |
| **Cantidad de instituciones seleccionadas*: 2 (dos)** | |
| **Cantidad de estudiantes beneficiados*: 719 (setecientos diecinueve)** | |
| **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 109 (ciento nueve días)** | |
| **Fecha estimada de inicio de la provisión*: Marzo de 2021.** | |
| **Fecha estimada de finalización de la provisión*: Agosto de 2021.** | |
| **Presupuesto estimado para el servicio*: 1.003.148.800 (Mil tres millones ciento cuarenta y ocho mil ochocientos guaraníes).** | |
| **Precio referencial por plato*: 12.800 (doce mil ochocientos)** | |
| **% de la agricultura familiar a implementar*: 10 % (Diez por ciento)** | |

**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. Sintia C. Acosta Jarbien
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1868

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ
INTENDENTE

Dr. Carlos César Haitter C.
Intendente Municipal

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

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

*Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ • INTENDENCIA •

Carlos César Haller C.
Intendente Municipal

**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. Sintia C. Acosta Jara
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1348

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR • MEC •

3/37

**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 seleccionadas

| Orden | Código de establecimiento escolar (**) | Código de Institución (**) | Nombre de la Institución/Centro (**) | Localidad o Barrio | Estudiantes Beneficiarios | | | | | | | | | | | | | | Fuente de Financiación |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | E.I (Pre jardín - Jardin - 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 | |
| 1 | 1401017 | 9301 | Escuela Básica N° 2521 José Asunción Flores | Colonia Canindeyu | 64 | 74 | 120 | 210 | | | | | | | | | | | Fonacide |
| 2 | 1401003 | 9287 | Escuela Básica N°4280 Itaipú | Barrio Itaipú | 35 | 40 | 86 | 90 | | | | | | | | | | | Fonacide |
| | | | | **Sub total** | 99 | 114 | 206 | 300 | | | | | | | | | | | |
| | | | | **Total general** | **213** | | **506** | | | | | | | | | | | | **719** |

**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. Sintia C. Alvarez Jaroszek
Administrativa
Reg. Prof. N° 1249

Dr. Carlos César Haiker C.
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ · INTENDENCIA



434

**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 etáreo. | **Nivel Inicial** | **Edad escolar** | **Adolescente** |
| | 312 kcal +/- 30 kcal | 450 kcal +/- 50 kcal | 568 kcal +/- 56 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<br>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. | | |

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ • INTENDENCIA •

Dr. Carlos César Haller C.
Intendente Municipal

**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. Sintia C. Acosta Jaffrien
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1340

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS • DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

## 6. Menú Cíclico

| SEMANA 1 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | | Albóndigas de carne con arroz | Polenta con salsa de pollo | Caldo de poroto con fideo | Estofado de carne con papa | Guiso de arroz con pollo |
| **Cantidad por ración en gramos** | **Nivel Inicial** | 70 g de salsa (3 bolitas) y 90 g de arroz | 70 g de salsa y 170 g de polenta | 240 g | 200 g | 200 g |
| | **Edad Escolar** | 100 g de salsa (4 bolitas) y 130 g de arroz | 100 g de salsa y 250 g de polenta | 350 g | 300 g | 300 g |
| **Ensalada** | | Lechuga, zanahoria y cebolla | Repollo, remolacha, zanahoria | Lechuga, tomate y zanahoria | Repollo, tomate y zanahoria | Berro, zanahoria y tomate |
| **Postre** | | Fruta de estación (banana) | Fruta de estación (banana) | Fruta cítrica (naranja) | Fruta de estación (banana) | Fruta cítrica (mandarina) |

| SEMANA 2 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | | Guiso de arroz con carne | Caldo de pollo con verduras y fideo | Tallarín con salsa de pollo | Revuelto de mandioca | Guiso de arroz con poroto |
| **Cantidad por ración en gramos** | **Nivel Inicial** | 200 g | 240 g | 70 g de salsa y 80 g de fideo | 170 g | 200 g |
| | **Edad Escolar** | 300 g | 350 g | 100 g de salsa y 120 g de fideo | 250 g | 300 g |

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



Lic. Sintia C. Acosta Jiménez
Intendencia
Reg. Prof. Nº 1345

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ · INTENDENCIA ·

Dr. Carlos César Heikel C.
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Depto. de Gestión de PAE

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ensalada** | Lechuga, tomate y cebolla | Repollo, tomate y zanahoria | Berro, tomate y zanahoria | Remolacha, zanahoria y cebolla | Lechuga, zanahoria y tomate |
| **Postre** | Ensalada de frutas (mamón, banana y naranja ) | Fruta de estación (banana) | Fruta de estación (banana) | Fruta de estación (banana) | Fruta cítrica |

| SEMANA 3 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | | Vorí Vorí de pollo | Tallarín con salsa de carne | Guiso de fideo con poroto | Picadito de pollo con puré de papas | Guiso de mandioca con carne |
| **Cantidad por ración en gramos** | **Nivel Inicial** | 240 g | 70 g de salsa y 80 g de fideo | 200 g | 70 g de picadito y 110 g de puré | 170 g |
| | **Edad Escolar** | 350 g | 100 g de salsa y 120 g de fideo | 300 g | 100 g de picadito y 160 g de puré | 250 g |
| **Ensalada** | | Repollo, zanahoria y remolacha | Berro, tomate y zanahoria | Lechuga, tomate y zanahoria | Repollo, tomate y zanahoria | Lechuga, tomate y cebolla |
| **Postre** | | Fruta de estación (banana) | Turrón de maní | Fruta cítrica | Fruta de estación (banana) | Fruta de estación (banana) |

| SEMANA 4 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | So´ó apu´á | Guiso de fideo con pollo | Caldo de poroto con arroz | Polenta con salsa de carne | Estofado de pollo con papa |

**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
Telef. : (595)21 492 512

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Sinthia C. Acosta Jara
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1898

Dr. Carlos César Heller
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ
INTENDENCIA

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

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Cantidad por ración en gramos** | **Nivel Inicial** | 240 g | 200 g | 240 g | 70 g de salsa y 170 g de polenta | 200 g |
| | **Edad Escolar** | 350 g | 300 g | 350 g | 100 g de salsa y 250 g de polenta | 300 g |
| **Ensalada** | | Lechuga, pepino y zanahoria | Berro, tomate y zanahoria | Lechuga, tomate y zanahoria | Repollo, remolacha y zanahoria | Tomate, zanahoria y cebolla |
| **Postre** | | Fruta de estación (banana) | Ensalada de frutas (mamón, banana y naranja ) | Fruta cítrica | Fruta de estación (banana) | Fruta de estación (banana) |

## 7. Recetario del menú cíclico

| **Platos principales** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Albóndigas de carne con arroz**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 332 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz | **Albóndigas de carne:**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Cebolla<br>Harina de maíz<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 70 g<br>60 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>3ml<br>0.5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 69 g<br>50 g<br>14 g<br>10 g<br>8 g<br>3ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Albóndigas**<br>Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>Procesarla.<br>Mezclar la carne con la harina de maíz y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.<br>**Salsa**<br>Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez |

**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. Sintia C. Acosta Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1248

Dr. Carlos César Heitter C.
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ • INTENDENCIA •

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz | **Arroz**<br>Arroz<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>45 g<br>2 ml<br>0.5 g<br>0.5 g<br>c/n | <br>45 g<br>2 ml<br>0.5 g<br>0, 5g<br>c/n | cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano.<br>**Arroz**<br>Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Polenta con salsa de pollo**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 307 kcal**<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar:100g salsa + 250g polenta | **Salsa de pollo**<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | <br>70 g<br>60 g<br><br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br><br>15 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g | <br>69 g<br>52 g<br><br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br><br>14 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g | **Salsa de pollo**<br>Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar el pollo con el ajo y aceite.<br>Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.<br><br>**Polenta**<br>Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.<br>Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.<br>Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien.<br>Retirar del fuego. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | Peso Bruto | Peso Neto | **Preparación** |
| **Caldo de poroto con fideo** | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. |

**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. Sonia C. Acosta Jáquier
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1499

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ • INTENDENCIA •

Dr. Carlos César Haller C.
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS • DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR • SALTO DEL GUAIRÁ

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 271 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Fideo nido<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 15 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 15 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente y servir el plato.<br><br>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Estofado de carne con papa**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 265 kcal**<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Papa<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200g<br>60g<br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0.5g<br>0.5g<br>c/n | 134 g<br>42g<br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de arroz con pollo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** | Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Arroz<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite | 70g<br>60 g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml | 69g<br>48 g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. |



Lic. Sintia C. Acosta Jara
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1869

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ • INTENDENCIA •

Dr. Carlos César Heisen C.
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS • DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR • PAE

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 348 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>200 gramos<br>Edad escolar:<br>300 gramos | Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 0.5g<br>0.5g<br>0.2g<br>c/n | 0.5g<br>0.5g<br>0.2g<br>c/n | incorporar el arroz. revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente) |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de arroz con carne**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:**<br>340 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>200 gramos<br>Edad escolar:<br>300 gramos | Carne magra<br>Tomate<br>Arroz<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0.5g<br>0.5g<br>0.2g<br>c/n | 52g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0.5g<br>0.5g<br>0.2g<br>c/n | Limpiar la carne vacuna. dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>Lavar. pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo. agregar cebolla. tomate. locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz. revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente) |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Caldo de pollo con verduras y fideo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** | Pechuga de pollo<br>Zapallo<br>Tomate<br>Fideo<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite | 80 g<br>60 g<br>35 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml | 56 g<br>32 g<br>34 g<br>20 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml | Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel. hueso y cortarlo en trozos pequeños.<br>Lavar. pelar y cortar los vegetales.<br>Sellar el pollo en aceite con ajo.<br>Una vez sellado agregar cebolla. tomate y locote. luego agregar agua potable caliente. zanahoria. zapallo. sal yodada. cebollita de hoja y laurel. cocinar hasta que estén tiernas. |

**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. Sintia C. Acosta Jáuregui
Nutricionista
Reg. Prof. Nº [illegible]

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ
INTENDENCIA

Carlos César Haller C.
Intendente Municipal

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 19

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 256 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Cebollita en hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Tallarín con salsa de pollo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía: 292 kcal**<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo | **Salsa de pollo**<br>Pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>Fideo<br>Fideo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0.5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>40 g<br>0.5 g<br>c/n | 42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0.5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.<br>Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>Fideo:<br>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 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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



Lic. Sintia Carlosta Jiménez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1109

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ
INTENDENCIA

Carlos César Haller C.
Intendente Municipal

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Revuelto de mandioca**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 339 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 170 gramos<br>Edad escolar: 250 gramos | Mandioca<br>Huevo*<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Cebollita de hoja<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200 g<br>50 g<br><br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br><br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 116 g<br>50 g<br><br>20 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br><br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Mandioca:**<br>Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.<br>**Revuelto:**<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos.<br>Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños.<br>Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule).<br><br>*50 g de huevo corresponde a 1 unidad |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de arroz con poroto**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 317 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Tomate<br>Arroz<br>Poroto<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Sal yodada<br>Ajo<br>Agua potable | 70g<br>40g<br>20g<br><br>15g<br>15g<br>10g<br>5ml<br><br>5g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | 69g<br>40g<br>20g<br><br>15g<br>14g<br>8g<br>5ml<br><br>5g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.<br>Por último, agregar la cebollita de hoja.<br>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. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Vori vori de pollo** | Pechuga de pollo<br>Zapallo | 80 g<br><br>60g | 56g<br><br>32g | Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. |

**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. Sintia C. Acosta Jiménez
Directora
Reg. Prof. Nº 1809

Dr. Carlos César Haller C.
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ · INTENDENCIA ·

13|37

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 351 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos;<br>Edad escolar: 350 gramos | Harina de maíz<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 40g<br>25g<br>20g<br>10g<br>10g<br>10g<br>5ml<br>0.5g<br>0.5g<br>0,5g<br>0.2g<br>c/n | 40g<br>24g<br>16g<br>10g<br>9g<br>8g<br>5ml<br>0.5g<br>0.5g<br>0,5g<br>0.2g<br>c/n | Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos.<br>Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.<br>Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa.<br>Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Tallarín con salsa de carne**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 337 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Fideo** | 70 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 69 g<br>52 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Salsa de carne:**<br>Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.<br>Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br>**Fideo**<br>Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al |



Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 5to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Telef.: (595)21 493 512

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

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Sintia C. Acosta Jara
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1349

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRA • INTENDENCIA •

Dr. Carlos César Haiter
Intendente Municipal

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR • MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

Folio 13

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Edad escolar:100g salsa + 120 g fideo | Fideo tallarín<br>Sal yodada<br>Agua potable | 40 g<br>0,5 g<br>c/n | 40 g<br>0,5 g<br>c/n | dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de fideo con poroto**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 317 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Tomate<br>Fideo<br>Poroto<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Sal yodada<br>Ajo<br>Agua potable | 70g<br>40g<br>20g<br>15g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>5g<br>0.5g<br>0.5g<br>c/n | 69g<br>40g<br>20g<br>15g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>5g<br>0.5g<br>0.5g<br>c/n | Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.<br>Por último, agregar la cebollita de hoja.<br>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. |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Picadito de pollo con puré de papas**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 285 kcal<br><br>**Peso por porción:** | **Picadito de pollo**<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Perejil o cilantro<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel | 60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5g<br>3 ml<br>0.5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5g<br>3 ml<br>0.5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Picadito de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>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 blandas.<br>Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (roje) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego |



Lic. Sintia C. Acosta Jarlen
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1488

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ • INTENDENCIA •

Dr. Carlos César Haller
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS • DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Nivel inicial:70 g picadito + 110 g puré<br>Edad escolar:100 g picadito + 160 g puré | Agua potable<br>**Puré de papas**<br>Papa<br>Leche fluida<br>Margarina<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br><br>200 g<br>50 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br><br>134 g<br>50 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>c/n | fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.<br>**Puré de papas**<br>Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente. cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego. escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de mandioca con carne**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 363 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 170 gramos<br>Edad escolar: 250 gramos | Mandioca<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br>60 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 116 g<br>52 g<br>59 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Mandioca:**<br>Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.<br><br>**Guiso de mandioca:**<br>Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Saltear la carne en el aceite y ajo.<br>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.<br>Agregar agua si es necesario. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **So´o apu´a**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Tomate<br>Arroz | 80 g<br>60 g<br>30 g<br>20 g | 70 g<br>32 g<br>29 g<br>20 g | Limpiar la carne. dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.<br>Mezclar la carne molida con harina de maíz. ajo. y la mitad de sal. Formar las esferas. |

**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. Sintia C. Acosta Jerez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1949

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRA
INTENDENCIA

Dr. Carlos César Haller C.
Intendente Municipal

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 306 kcal<br>**Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos | Cebolla<br>Locote<br>Harina de maíz<br>Aceite<br>Orégano<br>Sal yodada<br>Ajo<br>Laurel<br>Agua potable | 10 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 9 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel.<br>Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de fideo con pollo**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 308 kcal<br>**Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos | Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Fideo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0.5g<br>0.2g<br>c/n | 42g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0.2g<br>c/n | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.<br>Cocinar hasta formar una salsa roja.<br>Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.<br>Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente) |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Caldo de poroto con arroz** | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Arroz | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>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.



Lic. Sintia C. Acosta Iglesias
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1441

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ · INTENDENCIA ·
Dr. Carlos César Hailler C.
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Asunción - Capital de la República

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 266 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br><br>**Observación:** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Polenta con salsa de carne**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 356 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maiz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite | 70 g<br>60 g<br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>200 ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g<br>2 ml | 69 g<br>52 g<br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>200 ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br>2 ml | **Salsa de carne**<br>Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>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.<br>**Polenta.**<br>Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maiz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. |



Lic. Sonia C. Acosta Jiménez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1300

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ · INTENDENCIA ·

Dr. Carlos César Haller R.
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien.<br>Retirar del fuego. |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Estofado de pollo con papa**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 257 kcal<br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>200 gramos<br>Edad escolar:<br>300 gramos | Papa<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200g<br>60g<br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0.5g<br>0,5g<br>c/n | 134 g<br>52g<br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0.5g<br>0,5g<br>c/n | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. |

| Ensaladas | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 42 kcal**<br><br>**Peso por porción: 60 g** | Lechuga<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.<br>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 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción** | Repollo<br>Remolacha | 30 g<br>30 g | 24 g<br>20 g | Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.<br>Lavar y picar el repollo. |



Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Sidia C. Acosta Jarick
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1849

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ • INTENDENCIA •

Dr. Carlos César Freilej G.
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS • DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR • DEPARTAMENTO DE CANINDEYÚ

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Energía: 44 kcal<br><br>Peso por porción: 55 g | Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 8 g<br>3 ml<br>0.5 g | Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 39 kcal<br><br>Peso por porción: 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 40 kcal<br><br>Peso por porción: 55 g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y picar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 38 kcal | Berro<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 18 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |



Lic. Sintia C. Acosta Jarlier
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1049

Dr. Carlos César Haller C.
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ - INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS - DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

**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: 50 g** | | | | |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 42 kcal**<br><br>**Peso por porción: 60 g** | Lechuga<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.<br>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 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 40 kcal**<br><br>**Peso por porción: 55 g** | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y picar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 38 kcal**<br><br>**Peso por porción: 50 g** | Berro<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 18 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

**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. Sixtia C. Acosta Jara
Administradora
Reg. Prof. N° 1343

Dr. Carlos César Haller
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ · INTENDENCIA ·

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · PAE

**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**<br><br>**Energía: 49 kcal**<br><br>**Peso por porción: 50 g** | Remolacha<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 39 kcal**<br><br>**Peso por porción: 60 g** | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 44 kcal**<br><br>**Peso por porción: 55 g** | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>30 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.<br>Lavar y picar el repollo.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía:** | Berro<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml | 18 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y picar los demás 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. Sintia C. Acosta Jiménez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1249

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ · INTENDENCIA

Dr. Carlos César Maciel
Intendente Municipal

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 38 kcal<br><br>Peso por porción: 50 g | Sal yodada | 0.5 g | 0.5 g | |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 39 kcal<br><br>Peso por porción: 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 40 kcal<br><br>Peso por porción: 55 g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y picar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 40 kcal<br><br>Peso por porción: 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 28 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |



Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Stella C. Acosta Jiménez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1809

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ • INTENDENCIA •

Dr. Carlos César Thiller
Intendente Municipal

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

| Menú 16 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 40 kcal<br><br>Peso por porción: 60 g | Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>20 g<br>3 ml<br>0.5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>Servir. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 38 kcal<br><br>Peso por porción: 50 g | Berro<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 18 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 39 kcal<br><br>Peso por porción: 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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



Lic. Sonia C. Acosta Jarach
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 5000

Dr. Carlos Cesar Ha...
Intendente Mu...

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ · INTENDENCIA ·

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

**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**<br><br>**Energía: 44 kcal**<br><br>**Peso por porción: 55 g** | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>30 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.<br>Lavar y picar el repollo.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 42 kcal**<br><br>**Peso por porción: 60 g** | Lechuga<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y cortar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada. aceite. Servir.<br>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 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 63 kcal** | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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



Lic. Sintia C. Acosta Jara
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1343

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ
INTENDENCIA

Dr. Carlos César Haller C.
Intendente Municipal

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Ensalada de estación**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 63 kcal** | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 62 kcal** | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 63 kcal** | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 61 kcal** | Mandarina | 160 g | 115 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 Humaita
Edificio Beckelman, 5to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Sintia C. Acosta Jiménez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1840

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ • INTENDENCIA •

Dr. Carlos César Keller C.
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS • DIRECCIÓN DISTRITAL

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

| Menú 6 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Ensalada de frutas<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 64 kcal<br>Peso por porción: 100 g | Mamón<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | Lavar y pelar las frutas.<br>Cortar en trozos pequeños.<br>Colocar las frutas en un recipiente. Servir. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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



Lic. Sintia C. Acosta Jiménez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1848

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ • INTENDENCIA •

Dr. Carlos César Haller C.
Intendente Municipal

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 63 kcal** | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 62 kcal** | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 63 kcal** | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Turrón de maní**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía:** | Alimento a base de maní (Turrón de maní) | 30 g | 30 g | Servir.<br>Observación: Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran del alimento sólido "Alimento a base de maní" de la Merienda Escolar. |



Lic. Stella C. Acosta Jiménez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1040

Dr. Carlos César Heilker C.
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ • INTENDENCIA •

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 152 kcal | | | | |
| Menú 13 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta cítrica<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>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<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| Menú 15 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| Menú 16 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |

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



Lic. Sintia C. Acosta Jara
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1245

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ
INTENDENCIA

Dr. Carlos César Huiten
Intendente Municipal

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 63 kcal** | Banana | 110 g | 70 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de frutas**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 64 kcal**<br>**Peso por porción: 100 g** | Mamón<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | Lavar y pelar las frutas.<br>Cortar en trozos pequeños.<br>Colocar las frutas en un recipiente. Servir. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 62 kcal** | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación** | Banana | 110 g | 70 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.



Lic. Sixto C. Acosta Jiménez
Intendente
Reg. Prof. Nº 1210

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ
INTENDENCIA

Dr. Carlos César Haikel
Intendente Municipal

DIRECCIÓN ALIMENTACIÓN Y CIENCIAS ESCOLAR
Gestión de PAE

**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<br><br>Energía: 63 kcal | | | | |
| Menú 20 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Frutas de estación<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 63 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

## 8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Año: | 2021 | | | | | | |
| Institucion Educativa: | 2 | | | | | | |
| Nº de comensales: | 719 | | | | | | |
| N° de meses del proyecto: | 5,45 | | | | | | |
| | | 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 | | |

**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. Sintia C. Acosta Jiménez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1369

Dr. Carlos César Haller C.
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRA
INTENDENCIA

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

| Insumo | Unidad de medida | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Aceite | l | 28,76 | 27,322 | 28,76 | 28,76 | 113,602 | 619,1309 |
| Ajo | kg | 2,157 | 1,7975 | 1,7975 | 1,7975 | 7,5495 | 41,14478 |
| Almidón de maíz | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Anís | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Arroz | kg | 32,355 | 61,115 | 0 | 25,165 | 118,635 | 646,5608 |
| Arveja en granos | kg | 3,595 | 0 | 0 | 3,595 | 7,19 | 39,1855 |
| Azúcar | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Banana | kg | 237,27 | 273,22 | 237,27 | 273,22 | 1020,98 | 5564,341 |
| Batata | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Barrita de maní | kg | 0 | 0 | 21,57 | 0 | 21,57 | 117,5565 |
| Berro | kg | 21,57 | 21,57 | 21,57 | 21,57 | 86,28 | 470,226 |
| Bicarbonato de sodio | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Calabaza | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Canela | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Carne vacuna magra * | kg | 86,28 | 43,14 | 86,28 | 100,66 | 316,36 | 1724,162 |
| Carne vacuna magra molida ** | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebolla de cabeza | kg | 61,115 | 68,305 | 57,52 | 64,71 | 251,65 | 1371,493 |
| Cebollita de hoja | kg | 3,595 | 10,785 | 3,595 | 3,595 | 21,57 | 117,5565 |
| Choclo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Clavo de olor | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Cebollita de hoja | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Choclo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Clavo de olor | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Dulce de membrillo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fideo | kg | 10,785 | 43,14 | 57,52 | 32,355 | 143,8 | 783,71 |
| Galleta Molida | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Harina de maiz | kg | 35,95 | 0 | 28,76 | 32,355 | 97,065 | 529,0043 |
| Harina de trigo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Hígado | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Huevo | kg | 0 | 35,95 | 0 | 0 | 35,95 | 195,9275 |
| Laurel | kg | 0,5752 | 0,4314 | 0,5752 | 0,5752 | 2,157 | 11,75565 |
| Leche entera | l | 35,95 | 0 | 35,95 | 0 | 71,9 | 391,855 |
| Lechuga | kg | 43,14 | 43,14 | 43,14 | 43,14 | 172,56 | 940,452 |

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. (595)21 492 512

www.mec.gov.py
MEC Digital
MEC py

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Sintia C. Acosta Jiménez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1485

Dr. Carlos César Ríos
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ • INTENDENCIA •

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

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Lentejas | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Locote | kg | 35,95 | 35,95 | 35,95 | 35,95 | 143,8 | 783,71 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mamón | kg | 0 | 43,14 | 0 | 43,14 | 86,28 | 470,226 |
| Mandarina | kg | 115,04 | 0 | 0 | 0 | 115,04 | 626,968 |
| Mandioca | kg | 0 | 143,8 | 143,8 | 0 | 287,6 | 1567,42 |
| Maní | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Manzana | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Margarina | kg | 0 | 0 | 3,595 | 0 | 3,595 | 19,59275 |
| Melón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Miel de abeja | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Miel de caña o negra | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Naranja | kg | 129,42 | 165,37 | 129,42 | 165,37 | 589,58 | 3213,211 |
| Orégano | kg | 0,3595 | 0 | 0,3595 | 0 | 0,719 | 3,91855 |
| Papa | kg | 143,8 | 0 | 143,8 | 143,8 | 431,4 | 2351,13 |
| Pechuga de pollo | kg | 86,28 | 100,66 | 100,66 | 86,28 | 373,88 | 2037,646 |
| Pera | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Perejil | kg | 3,595 | 0 | 3,595 | 0 | 7,19 | 39,1855 |
| Pepino | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pescado sin hueso ni piel | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Piña | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Pomelo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Poroto | kg | 21,57 | 14,38 | 14,38 | 21,57 | 71,9 | 391,855 |
| Queso | kg | 28,76 | 25,165 | 17,975 | 17,975 | 89,875 | 489,8188 |
| Repollo | kg | 43,14 | 21,57 | 43,14 | 21,57 | 129,42 | 705,339 |
| Remolacha | kg | 21,57 | 28,76 | 21,57 | 21,57 | 93,47 | 509,4115 |
| Sal yodada | kg | 3,595 | 3,595 | 3,595 | 3,595 | 14,38 | 78,371 |
| Tomate | kg | 255,245 | 226,485 | 262,435 | 233,675 | 977,84 | 5329,228 |
| Vinagre | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zanahoria | kg | 71,9 | 57,52 | 71,9 | 79,09 | 280,41 | 1528,235 |
| Zapallo | kg | 43,14 | 43,14 | 43,14 | 86,28 | 215,7 | 1175,565 |

## 9. Control de calidad y participación social

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Telef.: (595)21 492 512

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Sintia C. Acosta Jiménez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1240

32

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ - INTENDENCIA

Dr. Carlos César Haiti
Intendente Municipal

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA DE LA EDUCACIÓN ESCOLAR

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

| Descripción | |
|---|---|
| **9.1. Plan de Monitoreo** | La fiscalización del almuerzo escolar se realizará en forma diaria o aleatoria de acuerdo a las necesidades y estará a cargo de los nutricionistas contratados por el Municipio local.<br>Dentro del control se tendrán en cuenta los siguientes puntos:<br>Las actividades de selección, compra, transporte, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos, respetando las características organolépticas de los productos y según las buenas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos, así como de la puntualidad en la entrega de los insumos utilizados para la elaboración.<br>Las instalaciones físicas, equipamientos y utensilios utilizados para la elaboración de los alimentos.<br>Control del menú correspondiente al día, modo de cocción, cantidad, calidad de los platos, así como el servicio y trato a los niños por parte del personal encargado de realizar el almuerzo escolar.<br>Velar por el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de los alimentos en las instituciones educativas.<br>Brindar apoyo técnico a los manipuladores de alimentos en las instituciones educativas y realizar las supervisiones correspondientes. |
| **9.2. Plan de capacitaciones** | Las capacitaciones estarán a cargo de los nutricionistas de la empresa adjudicada.<br>Los alimentos tienen la función de mantener o mejorar la salud de las personas y favorecer el crecimiento en los niños y adolescentes. Cuando no se conocen o no se pone en práctica las recomendaciones para manipular higiénicamente los alimentos pueden ser contaminados y perder sus propiedades nutritivas y ser dañino para la salud del niño.<br>De ahí la importancia de capacitar antes de que empiece el proyecto de almuerzo escolar a las personas que estarán a cargo de manipular los alimentos, también se realizarán capacitaciones durante la ejecución del proyecto.<br>Las capacitaciones también se realizaran con los niños, directivos, docentes y padres de cada Institución educativa. |
| **9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad** | Se brindará charlas informativas a padres y alumnos sobre la importancia del almuerzo escolar, como por ejemplo las enfermedades propias por déficit o exceso del consumo de nutrientes, la importancia de la desparasitación y el uso del agua potable. También, se solicitará a los padres su colaboración para la elaboración del almuerzo escolar de acuerdo al tiempo que dispongan. |

**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. Sintia Carolina Jara Gómez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº [illegible]

Dr. Carlos César Valiente C.
Intendente Municipal

34/37

| | |
|---|---|
| | La difusión del proyecto se realizará a través de medios de comunicación como páginas web. redes sociales. prensa oral o escrita. para así dar a conocer el menú establecido para el año lectivo, cantidad de beneficiarios e instituciones educativas que cuentan con el almuerzo escolar.<br>Estos medios serán de una gran ayuda para divulgar la importancia del almuerzo escolar. los beneficios que este aporta al niño, para su buen crecimiento y desarrollo. La implementación del almuerzo también tiene como objetivo educar a los niños. de esa manera les enseñamos que con buenos hábitos alimenticios tendrán una mejor calidad de vida. |

## 10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

**El Sistema de entrega es:** Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina–Comedor Escolar).

### 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 ; frutihorticolas que no cumplan con dichas normas.

El responsable de recepcionar los alimentos que componen el almuerzo escolar en las instituciones educativas no deberá aceptar productos en las condiciones citadas mas abajo:

- ✓ Lote de producto vencido
- ✓ Producto que no cuente con fecha de vencimiento legible.
- ✓ Producto que tenga olor desagradable, que a simple viste se encuentren enmohecidos.
- ✓ Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios, averiados o aplastados.
- ✓ Productos que no se contemple como componente del servicio de almuerzo escolar en el presente documento.

### 2. ALMACENAMIENTO.

✓ Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las



Lic. Sintia C. Acosta Ibarra
Intendencia
Reg. Prof. Nº 1949

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ - INTENDENCIA

Dr. Carlos César Heller C.
Intendente Municipal

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma diaria o tres veces por semana. Para ello cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

- ✓ Mantener limpios y bien tapados los alimentos aun dentro de la heladera para evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Lavar y secar bien las frutas y verduras antes de guardarlas en la heladera, en recipientes cerrados.
- ✓ Antes de guardar los huevos en la heladera se deben limpiar con un paño limpio y seco, colocándolos en el recipiente bien separados de otros alimentos.
- ✓ Guardar los alimentos en recipientes de vidrio o de plásticos con tapa.

## 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.
- ✓ El personal encargado de elaborar el menú dispondrá de uniformes tales como: cofia, delantal, guardapolvo, guantes, tapabocas, para que puedan realizar una correcta manipulación de los alimentos.
- ✓ Las personas que manipulan y sirven los alimentos deben estar en optimas condiciones de salud, libre de enfermedades respiratorias o infectocontagiosas, además deberán mantener limpiar las manos constantemente (uñas cortas sin esmaltes y accesorios).
- ✓ Además los estudiantes deben lavarse correctamente las manos antes de consumir los alimentos.

## 4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,00 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.

El menú establecido para el día, serán elaborados con alimentos frescos e inocuos y la



Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef.: (595)21 492 512

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

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Sonia Cristosta Jarvis
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1[illegible]

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ • INTENDENCIA •

Dr. Carlos César Hellel
Intendente Municipal

cocción realizará en cada Institución, de acuerdo a la cantidad de alumnos que cuentan con el beneficio del almuerzo.

## 5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizara 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 utilizaran utensilios no tóxicos (platos y cucharas). 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, para garantizar la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

MUNICIPALIDAD SALTO DEL GUAIRÁ • INTENDENCIA •

Dr. Carlos César Haitter C.
Intendente Municipal

Dr. Carlos César Haitter Cabrera
Intendente Municipal

Lic. Sintia Carolina Acosta
Nutricionista