Asunción, 04 de Agosto de 2022

Nota DGBE N° 738/202

Señor
Ever Vera, Intendente
Municipalidad de Yuty
Departamento de Caazapá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Yuty, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 273.229 de fecha 03 de Agosto de 2022, 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 N° 515/2022*** en dos (02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

Elaborado por: Javier Aguilar **Revisado por:** Hugo Tintel

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso
Independencia Nacional c/ Humaitá

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Tel.: (021) 454.220
Asunción - Paraguay

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

MEMORÁNDUM DAE N°788/2022

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

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

Fecha : 04 de agosto de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 273.229 – **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto el **Memorándum DGPAE N°667/2022** en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N°515/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal año 2022, presentado por la **Municipalidad de Yuty del Departamento Caazapá,** conforme al Expediente Xilema N° 273.229 de fecha 03 de agosto de 2022.

Atentamente. _

Elaborado por: Erma Ocampo **Revisado por: Andrea Milena Fernández**

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. **(Edif.Beckelman, 6to. Piso)**

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentación. 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° 667/2022

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

DE : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 03 de agosto de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 273.229

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 515/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de Yuty según expediente xilema N° 273.229 de fecha 03 de agosto de 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 273.229
Recibido por: Esmca
Fecha: 04-08-22 Hora: 08:40

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

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.

DICTAMEN TÉCNICO N° 515/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 273.229
de fecha 03 de agosto de 2022.

1. Antecedentes

El **Sr. Ever Vera**, Intendente de la Municipalidad de Yuty del departamento de Caazapá, presenta nota con pedido de modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, conforme a lo autorizado por el MEC por Nota DGBE N° 430/2022 de fecha 12 de mayo de 2022.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 430/2022 de fecha 12 de mayo de 2022.

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
14	757	2022	85	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

Fuente: Nota DGBE N° 430/2022 de fecha 12 de mayo de 2022.

2. Consideraciones técnicas

2.1 La modificación solicitada en el Proyecto de almuerzo escolar hace referencia: disminución de la cantidad de días de provisión del servicio (de 85 días pasa a 68 días), cambio en el precio referencial (de 12.000 Gs. a 15.000 Gs.) y la corrección del menú cíclico.

2.2 Justificación: La Municipalidad realiza esos cambios por cuestiones técnicas de su proceso de licitación por concurso de ofertas que fue declarado desierto, por lo cual estarán realizando otro proceso de licitación con los datos ajustados.

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizo en concordancia a los documentos que forman parte del expediente, teniendo en cuenta la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su **decreto reglamentario N°2366/14**, 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.

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

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

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
Asunción - Paraguay

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

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación del punto 2 de este informe, 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 la modificación realizada

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
14	757	2022	68	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.

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Melissa Desvars
Registro Profesicnal N°: 1.936
Fecha: miércoles, 3 de agosto de 2022

Aprobado por: 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 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: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

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
Asunción - Paraguay

MUNICIPALIDAD DE YUTY
TEL: 0547 257 445
Esq. 14 de Mayo y Cnel. Martínez

Yuty, 01 de agosto de 2022.-

Señor:
Lic. Hugo René Tintel Romero, Director General
Dirección de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

PRESENTE

Me dirijo a Usted y por su intermedio a quien corresponda a efectos de saludarle y al mismo tiempo en referencia a lo observado en el dictamen 491/2022, se presentan las modificaciones según lo observado.

En la espera de una recepción favorable, aprovecho la ocasión para despedirme con la más alta consideración y estima.

MUNICIPALIDAD DE YUTY INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 273229
FECHA 03-08-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Depto. de Gestión de Proyectos

Folio 01/37

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*: Caazapá	**Distrito*: Yuty**
Dirección del local de la Municipalidad*: 14 de mayo c/ Coronel Martínez	**N° de Tel*: 0547 257 445**
Nombre del Intendente*: Ever Vera Davalos	
N° de teléfono de línea baja*: 0547 257 445	**N° de celular: (0981) 254 468**
Dirección de correo electrónico*: muniyuty2015@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger	
N° de Registro Profesional*: 4700	**N° de celular: (0981)659255**
Dirección de correo electrónico*: alezcano861@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 14	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 757	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 68	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Agosto	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre	
Presupuesto estimado para el servicio*:772.140.000 gs.	
Precio referencial por plato*: 15000 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 Públicas

MUNICIPALIDAD DE YUTY
INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. N° 4700

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.

Folio 02/37

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.

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Beneficiarios												Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Científico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0610107	16842	Esc. Básica Nº 7951 katupyry	Santa Potrero 0981 - 810100	-	-	11	6											FF 30 OF 003 Fonacide
2	0610008	4577	Esc. Básica Nº 257 Cristóbal Ruiz Diaz Cervian	Santa Rosa de Lima 0984 - 717511	3	3	28	22											FF 30 OF 003 Fonacide
3	0610053	4622	Esc. Básica Nº 4215Gral Bernardino Caballero	San Juan Loma 0985 - 733151	2	3	24	14											FF 30 OF 003 Fonacide
4	0610011	4580	Esc. Básica Nº 10671 San Gabriel	San Gabriel 0982 -236790	1	1	10	4											FF 30 OF 003 Fonacide
5	0610009	4578	Esc. Bás. Nº 1845 San Juan Bautista	San Juan 0986 -198970	18	16	44	31											FF 30 OF 003 Fonacide
6	0610010	4579	Esc. Básica Nº 5130 san Vicente Ferrer	San Vicente 0983 - 227701	5	3	20	13											FF 30 OF 003 Fonacide
7	0610019	4588	Esc. Básica Nº 1940 San Antonio de Padua	Yaguarete Cora 0983 106 117	9	6	30	35											FF 30 OF 003 Fonacide
8	0610045	14461	Esc. Básica Nº 4233 San Alfonso	Bolas Cua 0983 261 557	2	2	12	9											FF 30 OF 003 Fonacide
9	061002	4589	Esc. Básica Nº 1629 San Gerónimo	San Gerónimo 0985 713 562	-	-	13	6											FF 30 OF 003 Fonacide
10	0610059	4628	Esc. Bás. Nº 14842 San Lucas	Vázquez Potrero 0982 –	1	1	6	11											FF 30 OF 003 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. Ever Vera Barrios
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Mirian Lezcano Schwarzenberg
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

30/03/21

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

				661 588															
11	0610083	11576	Esc. Bás. Nº 7185 Victorina Monzon de Adaro	San Roque 0984 855301	13	15	48	45											FF 30 OF 003 Fonacide
12	0610062	4631	Esc. Bás. Nº 14849 Santa Cecilia	Santa Cecilia 0984 855301	-	-	12	13											FF 30 OF 003 Fonacide
13	061005	4574	Esc. Bás. Nº 880San Roque	Estación 0983 506803	3	3	17	16											FF 30 OF 003 Fonacide
14	06101 06	16813	Esc, Bás. Nº7903 Asentamiento 26 de diciembre	Asentamiento 26 de diciembre 0983 506803	12	13	61	51											FF 30 OF 003 Fonacide
				Sub Total	69	76	336	276											
				Total general	145		**612**												

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Folio 4/37

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.

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		
	Nivel Inicial	Edad escolar
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	312 Kcal +/- 30 Kcal	450 Kcal +/- 50 Kcal
5. Composición del menú		
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs	
5.2Horario 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	
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas	

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de arroz con carne	Vori–Vori de pollo	Estofado de carne con papa	Caldo de poroto con fideo	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	240 gramos	200 gramos	240 gramos	100gr de salsa (3bolitas) +130gr de arroz
	Edad Escolar	300 gramos	350 gramos	300 gramos	350 gramos	70gr de salsa (3bolitas)+90 gr de arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Dulce de membrillo	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 2					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Locro	Picadito de pollo con puré de papa	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Salsa de pollo con arroz

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY * INTENDENCIA *

Lic. Ever Vera Pavalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Folio 5/37

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 gramos	70 gr Picadito + 110 gr Puré	240 gramos	70 gr Salsa + 80 gr Fideo	70 gr Salsa + 90 gr arroz
	Edad Escolar	350 gramos	100 gr Picadito + 160 gr Puré	350 gramos	100 gr Salsa + 120 gr Fideo	100 gr Salsa + 130 gr arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Ensalada de Frutas	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de arroz con carne	Vori–Vori de pollo	Estofado de carne con papa	Caldo de poroto con fideo	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	240 gramos	200 gramos	240 gramos	100gr de salsa (3bolitas) +130gr de arroz
	Edad Escolar	300 gramos	350 gramos	300 gramos	350 gramos	70gr de salsa (3bolitas)+90 gr de arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Dulce de membrillo	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 4					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Locro	Picadito de pollo con puré de papa	Caldo de poroto con arroz	Tallarin con salsa de carne	Salsa de pollo con arroz

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzenberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY
INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 6/37

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 gramos	70 gr Picadito + 110 gr Puré	240 gramos	70 gr Salsa + 80 gr Fideo	70 gr Salsa + 90 gr arroz
	Edad Escolar	350 gramos	100 gr Picadito + 160 gr Puré	350 gramos	100 gr Salsa + 120 gr Fideo	100 gr Salsa + 130 gr arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Ensalada de Frutas	Fruta de estación (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 1 Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne 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 vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Folio 7|37

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

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía: 39 Kcal** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 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				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 63 Kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Menú 2 **Vorivori de pollo** Rendimiento: 1 porción **Energía: 351 Kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:**	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite	80g 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 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

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzenberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY
INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Folio 8/37

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

240 gramos Edad escolar: 350 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	aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.

Ensaladas				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 Kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. 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				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 Kcal	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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 9/37

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

Platos Principales				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de carne con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortarlas verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

Ensaladas				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	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 rallar la zanahoria. Lavar y cortar 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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY · INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · Dpto. de Gestión de PAE · REPUBLICA DEL PARAGUAY

Folio 10/37

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

Postres				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **79 kcal**	Dulce de membrillo	30	30	Servir el dulce

Platos Principales				
Menú 4	**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. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensaladas				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:	Repollo Remolacha Zanahoria	30 g 30 g 10 g	24 g 20 g 8 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo.

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY · INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Folio 11/37

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

1 porción Energía: 44 Kcal Peso por porción: 55 g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	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				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 Kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Albóndigas de pollo con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 324 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz**	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Albóndigas** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY * INTENDENCIA *
Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS * DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR * Dpto. de Gestión de PAE *

Folio 12/37

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

arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego. **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.

Ensaladas				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Semana 2

Platos Principales				
Menú 1	Ingrediente	Peso	Peso	Preparación

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 13/37

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

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

Ensaladas				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. 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				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimient	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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Folio 14/37

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

o: 1 porción Energía: 63 Kcal				

Platos Principales				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Menú 2 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)	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro 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 blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **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.

Ensaladas				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4760-LN

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 15/37

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

Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64 Kcal Peso por porción: 100 g	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Platos Principales				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 266 Kcal Peso por	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REPÚBLICA DEL PARAGUAY Dpto. de Gestión de FAE

Folio 16/37

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

porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	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.

Ensaladas				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 Kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 Kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUA
INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Folio 17/37

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

Platos Principales				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarin con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 337 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: (70g salsa + 80 g fideo) Edad escolar: (100 g salsa + 120 g fideo)	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 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	 69 g 52 g 20 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 carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. 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 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.

Ensaladas				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	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 rallar la zanahoria. Lavar y cortar 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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY
INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Devalos
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 18/37

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

Postres				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 5	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 Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel 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	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 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 y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Arroz Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	45 g 2 ml 0,5 g c/n	45 g 2 ml 0,5 g c/n	**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.

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

FOLIO 19/37

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

Ensaladas				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento 1 porción **Energía: 44 Kcal** **Peso por porción: 55 g**	Repollo Remolacha Tomate 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				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento 1 porción** **Energía: 63 Kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Semana 3

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Menú 1 Guiso de arroz con carne	Carne magra Tomate Arroz	60g 70g 45g	52g 69g 45g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzenberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	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)

Ensaladas				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 39 Kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 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				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 Kcal	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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzenberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 21/37

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

Platos Principales				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Menú 2 **Vori vori de pollo** Rendimiento: 1 porción **Energía:** 351 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. 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 queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.

Ensaladas				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 Kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY
INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Información

Folio 22/37

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

				aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **63 Kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Menú 3 **Estofado de carne con papa** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:200 gramos Edad escolar: 300	Papa Carne magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortarlas verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzenberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY · INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Depto. de Gestión de Pol.

Folio 23|37

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

gramos				

Ensaladas				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 60 g**	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 rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 79 kcal**	Dulce de membrillo	30	30	Servir el dulce

Platos Principales				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimient**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. 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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. N° 4700-LN

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 24/37

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

o: 1 porción Energía: 271 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensaladas				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 Kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energia: 62 Kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4709-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY · INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Folio 25/37

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

Platos Principales				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Albóndigas de pollo con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 324 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	**Albóndigas** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego. **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.

Ensaladas				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal	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.

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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

FOLIO 26/37

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: 55 g				

Postres				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Semana 4

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

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS – DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR – Dpto. de Gestión de PAE

Folio 27/37

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

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **37 kcal** **Peso por porción:** **50g**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. 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				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **63 Kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Menú 2 **Picadito de pollo con puré de papas** **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:**	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g	**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 blandas.

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REPÚBLICA DEL PARAGUAY Dpto. de Gestión de PAL

Folio 28/37

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

285 kcal Peso por porción: Nivel inicial: (70 g picadito + 110 g puré) Edad escolar: (100 g picadito + 160 g puré)	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **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.

Ensaladas				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento:	Mamón Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzenberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 29/37

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

porción: 55 g				en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 Kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 337 Kcal	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. 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 y laurel. Posteriormente, agregar agua

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE VUTY · INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Folio 30/37

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

1 porción Energía: 64 Kcal Peso por porción: 100 g				

Platos Principales				
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	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, 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.

Ensaladas				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 Kcal Peso por	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY
INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 31/37

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

Peso por porción: Nivel inicial: (70g salsa + 80 g fideo) Edad escolar: (100 g salsa + 120 g fideo)	Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	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.

Ensaladas				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 g	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 rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Lic. Adriana Lezcano Schwaraenberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE VILLETA
INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Depto. de Gestión de PIE

Folio 32|37

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

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 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. 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. 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.

Ensaladas				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento 1 porción Energía: 44 Kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Remolacha Tomate 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				
Menú 5	**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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY · INTENDENCIA ·

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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

Folio 33/37

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

Rendimiento 1 porción Energía: 63 Kcal				

1. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2022
Institucion Educativa:	14
Nº de comensales:	757
N° de meses del proyecto:	3,4

		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		
Acelte	l	38	36	38	36	148	503,2
Ajo	kg	2,5	2,5	2,5	2,5	10	34
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	90	60	90	60	300	1020
Arveja en granos	kg	5	0	5	0	10	34
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	330	380	330	380	1420	4828
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	120	80	120	80	400	1360
Carne vacuna magra molida **	kg	0	60	0	60	120	408
Cebolla de cabeza	kg	70	60	70	60	260	884
Cebollita de hoja	kg	0	5	0	5	10	34

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzenberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Pl

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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

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	30	0	30	0	60	0
Fideo	kg	15	40	15	40	110	374
Galleta Molida	kg	10	0	10	0	20	0
Harina de maíz	kg	40	0	40	0	80	272
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,9	1,1	0,9	1,1	4	13,6
Leche entera	l	120	50	120	50	340	1156
Lechuga	kg	60	30	60	30	180	612
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	50	50	50	50	200	680
Locro	kg	0	40	0	40	80	272
Mamón	kg	0	60	0	60	120	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	5	0	5	10	0
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	180	230	180	230	820	2788
Orégano	kg	0,5	0	0,5	0	1	3,4
Papa	kg	0	200	0	200	400	1360
Pechuga de pollo	kg	140	120	140	120	520	1768
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	5	0	5	10	34
Pepino	kg	60	60	60	60	240	816
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	30	30	30	30	120	408
Queso	kg	25	15	25	15	80	272
Repollo	kg	60	90	60	90	300	1020
Remolacha	kg	30	60	30	60	180	612
Sal yodada	kg	5	5	5	5	20	68

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE YUTY
INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Depto. de Gestión de PAE

Folio 35|37

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

Tomate	kg	300	290	300	290	1180	4012
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	120	145	120	145	530	1802
Zapallo	kg	120	120	120	120	480	1632

2. Control de calidad y participación social

	Descripción
2.1. Plan de Monitoreo	La firma Adjudicada realizará un monitoreo permanentemente en cada escuela beneficiada. Dicho procedimiento estará a cargo de un Director Técnico con Titulo de Tecnólogo de Alimentos así como de un equipo de nutricionistas, quienes verificaran el cumplimiento de las Normas de BPM. La convocante, designa a la Licenciada en Nutrición: Adriana Lezcano, con Registro Profesional N° 4.700 como representante técnica a cargo del control, fiscalización y monitoreo del servicio en cada escuela, quien tendrá a su cargo la coordinación de las actividades en cada unidad con la Adjudicada.
2.2. 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).
2.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La difusión del proyecto autorizado por el MEC se realizara a través de medios de comunicación, página web, redes sociales

3. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada
Modalidad empleada es "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas)[1]:

MODALIDAD DEL SERVICIO

[1] Es cuando la preparación del menú se realiza en el predio de la institución educativa, en un área definida que debe ser adecuada y equipada mínimamente para la manipulación higiénica de los alimentos. Esta modalidad a su vez, puede ser a través de una empresa, la cual debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación; o a través de la provisión directa de los insumos a partir de los gobiernos locales u otras instituciones.

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzenberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD DE VUTY
INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 36/37

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

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 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.

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 aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados.

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, 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.

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Firma del/la Nutricionista
Aclaración y Sello.

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

MUNICIPALIDAD DE YUTY · INTENDENCIA ·

Lic. Adriana Lezcano Schwarzenberger
Nutricionista
Reg. Nº 4709-LN

Lic. Ever Vera Davalos
INTENDENTE MUNICIPAL

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Jefa de Gestión

Folio 37/37