- Postres que podrán ser utilizados en forma de reemplazo:

Tabla 5. Remplazo de postres		
Postre/Opciones	**Remplazos**	**Cantidad**
Frutas	Ensalada de frutas	100 g
Banana con miel	Estos postres son intercambiables entre sí.	1 banana con 2 cucharitas de miel (12 ml)
Dulce de batata/ membrillo		30 g
Dulce de mamón/ calabaza o similares		50 g
Compota de frutas		100 g
Alimento a base de maní (barra de maní)	Maní con miel	20 g de maní con 12ml de miel
Arroz con leche	Candial Crema	60 g
	Mazamorra	100 g

Obs.: Cuando el postre corresponda a una fruta entera, la misma deberá ser entregada al estudiante limpia y sanitizada, y en el caso específico de las naranjas peladas.

1.3. UTENSILIOS PARA EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS.

Los utensilios para servir las raciones correspondientes a las preparaciones de plato principal, ensalada y postre, se detallan a continuación:

Tabla 6. Características para el servido de alimentos		
Preparaciones	**Tipos de utensilios**	**Capacidad**
Sopas, caldos, guisados y estofados	Cucharonas	200 ml.
Salsas y guarniciones (arroz, polenta, purés, entre otros)	Cucharonas	100 ml.
Fideo tipo espagueti, tallarín, cintas y ensaladas de todo tipo	Pinzas	-------
Postres	Cucharonas	550 ml.

1.4. DISTRIBUCIÓN DEL MENÚ SEGÚN NIVEL EDUCATIVO

Para la distribución del almuerzo/cena escolar se deberá tener en cuenta lo siguiente

Tabla 7. Distribución del menú	
Componente del menú	**Cantidad en gramos**
Plato principal, con guarnición según corresponda	Gramaje de acuerdo a cada nivel educativo*
Ensalada	Gramaje estándar independiente del nivel educativo*
Postres	

*Para esta distribución se deberá tener en cuenta los gramajes establecidos en el documento **"Lineamientos Técnicos y Nutricionales para implementar el Programa de Alimentación Escolar del Paraguay- PAEP, emitido por el MEC"**

1.5. HORARIO DE SERVIDO DEL ALMUERZO ESCOLAR

Para el servicio de almuerzo escolar se establece el siguiente horario:

Tabla 8. Horario de servido del Almuerzo/Cena Escolar	
Almuerzo	11:00 a 13:00 horas
Cena	19:30 a 20:30 horas

1.6. CARACTERISTICAS PARA LA ELABORACIÓN DEL MENÚ

Para la elaboración del menú se deberá aplicar un esquema de Menú Cíclico establecido para cuatro semanas, con el objeto de evitar la repetición de platos de comida, simplificar la preparación del menú, optimizar las compras y la provisión de insumos, facilitar el servicio y el entrenamiento del personal. Los alimentos que formarán parte del Menú Cíclico deberán ser elaborados en el día a ser servidos. La presentación de los alimentos deberá ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los estudiantes.

0700 70181

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con puré de papas	Salsa de pollo con arroz	Revuelto con mandioca
Cantidad por ración en gramos	240 g	200 g	200 g	70 g picadito y 110 g de puré	70 g salsa + 90 g arroz	170 g
	350 g	300 g	300 g	100 g de picadito y 160 g de puré	100 g salsa + 130 g arroz	250 g
Ensalada		Repollo, tomate y zanahoria	Lechuga, pepino y zanahoria	Berro. Zanahoria y tomate	Lechuga, tomate y zanahoria	Repollo, tomate y zanahoria
Postre		Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta cítrica	Ensalada de frutas	Fruta de estación

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori vori de pollo	Guiso de arroz con carne	Caldo de poroto con fideo	Picadito de carne con papa	Salsa de pollo con fideo
Cantidad por ración en gramos	240 g	200 g	240 g	200 g	200 g	70 g salsa y 80 g de fideo
	350 g	300 g	350 g	300 g	300 g	100 g de salsa y 120 g de fideo
Ensalada		Lechuga, tomate y cebolla	Berro, tomate y zanahoria	Lechuga, pepino y zanahoria	Lechuga, tomate y zanahoria	Repollo, tomate y zanahoria
Postre		Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta cítrica	Barritas de maní	Ensalada de frutas

SEMANA 3					
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	

Plato Principal		Vori vori de	Picadito de pollo con	Guiso de Poroto	Polenta con salsa de	Soyo
Menú 1		Ingredientes	Peso Bruto / Peso Neto	Preparación		
Cantidad por ración en gramos	240 g	240 g	70 g de picadito y 110 gr de puré	200 g	70 g de salsa y 170 g de polenta	240 g
	350 g	350 g	100 g de picadito y 160 g de puré	300 g	100 g salsa + 250 g polenta	350 g
Ensalada		Repollo, zanahoria y tomate	Remolacha, tomate y cebolla	Berro, zanahoria y tomate	Lechuga, tomate y cebolla	Remolacha, zanahoria y cebolla
Postre		Fruta Estación	Barritas de maní	Fruta Cítrica	Compota de frutas	Fruta cítrica

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con arroz	Polenta con salsa de pollo	So o Apu a	Tallarín con salsa de carne	Estofado de pollo con papa
Cantidad por ración en gramos	240 g	240 g	70g salsa + 170g polenta	200 g	70 g de salsa + 80 g de fideo	200 g
	350 g	350 g	100g salsa + 250g polenta	300 g	100 g salsa + 120 g fideo	300 g
Ensalada		Berro, zanahoria y tomate	Lechuga, zanahoria y cebolla	Repollo, remolacha, zanahoria	Berro, zanahoria y tomate	Repollo, pepino y zanahoria
Postre		Fruta cítrica	Compota de frutas	Fruta cítrica	Fruta de estación	Barritas de maní

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.

RECETARIO DEL MENÚ CÍCLICO.

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 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Postre 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 152 kcal	Alimento a base de maní (Barra de maní)			Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

7. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Año: 2019
Institucion Educativa: 7

Nº de comensales:	804
N° de meses del proyecto:	6

Insumo	Unidad de medida	Semana 1 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 2 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 3 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 4 TOTAL l/kg Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Aceite	l	28,944	32,16	30,552	32,16	123,816	742,896
Ajo	kg	2,412	2,01	2,01	2,01	8,442	50,652
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	36,18	36,18	48,24	28,14	148,74	892,44
Arveja en granos	kg	0	4,02	0	4,02	8,04	48,24
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	217,08	128,64	88,44	88,44	522,6	3135,6

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. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Sintia C. Acosta Jarbien
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.868

MUNICIPALIDAD DE LIMA - Intendencia Municipal

Carlos N. Palacios C.
Intendente

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

Scanned by CamScanner

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETÃ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	40,2	40,2	40,2	120,6	0
Berro	kg	24,12	24,12	24,12	48,24	120,6	723,6
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	112,56	96,48	112,56	48,24	369,84	2219,04
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	48,24	64,32	112,56	675,36
Cebolla de cabeza	kg	48,24	60,3	84,42	72,36	265,32	1591,92
Cebollita de hoja	kg	4,02	4,02	4,02	4,02	16,08	96,48
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	36,18	44,22	0	32,16	112,56	675,36
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	0	32,16	64,32	36,18	132,66	795,96
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	40,2	0	0	0	40,2	241,2
Laurel	kg	0,4824	0,804	0,4824	0,6432	2,412	14,472
Leche entera	l	40,2	0	40,2	0	80,4	482,4
Lechuga	kg	48,24	72,36	24,12	24,12	168,84	1013,04
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	40,2	40,2	40,2	40,2	160,8	964,8
Locro	kg	32,16	0	0	0	32,16	192,96
Mamón	kg	48,24	48,24	0	0	96,48	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	160,8	0	0	0	160,8	964,8
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	144,72	144,72	289,44	1736,64
Margarina	kg	4,02	0	4,02	0	8,04	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Sintia C. Acosta Jarbien
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.868

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Carlos N. Palacios O.
Intendente

25

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

Scanned by CamScanner

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

Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	329,64	329,64	289,44	289,44	1238,16	7428,96
Orégano	kg	0	0,402	0,804	0,402	1,608	9,648
Papa	kg	160,8	160,8	160,8	160,8	643,2	3859,2
Pechuga de pollo	kg	96,48	112,56	48,24	96,48	353,76	2122,56
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	4,02	4,02	0	8,04	48,24
Pepino	kg	16,08	16,08	0	16,08	48,24	289,44
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	24,12	24,12	16,08	24,12	88,44	530,64
Queso	kg	28,14	20,1	40,2	20,1	108,54	651,24
Repollo	kg	48,24	24,12	24,12	56,28	152,76	916,56
Remolacha	kg	0	0	64,32	24,12	88,44	530,64
Sal yodada	kg	4,422	4,02	4,824	4,422	17,688	106,128
Tomate	kg	245,22	257,28	269,34	237,18	1009,02	6054,12
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	104,52	112,56	80,4	96,48	393,96	2363,76
Zapallo	kg	48,24	96,48	96,48	96,48	337,68	2026,08

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. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Sintia C. Acosta Jarbien
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.868

MUNICIPALIDAD DE LIMPIO - Intendencia Municipal

Carlos N. Palacios O.
Intendente

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

Scanned by CamScanner