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

Nota DAE N°: 793 **/2020**

Asunción, 17 de junio de 2020

Señor
DAVID GONZÁLEZ LÓPEZ, Intendente
Municipalidad de Capiibary
Departamento de San Pedro

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Capiibary en fecha 16 de junio del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 92.482; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes. **Se deja sin efecto Nota DAE N°130/20 de fecha 04 de marzo de 2020.**

Al respecto, la Dirección de Alimentación Escolar autoriza el proyecto para el servicio de almuerzo escolar en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 33 (treinta y tres).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2020					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
63	4.604	2020	10	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de Capiibary; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

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.

La presente autorización tiene una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

Cassandra Becker, Nutricionista
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Melissa Desvars, Jefa
Departamento de Educación Alimentaria y Nutricional

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*: San Pedro	Distrito*: Capiibary
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Las Residentas e/ Silvio Petirossi y Héroes del Chaco	N° de Tel*:0453-40201
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Abg. Econ. David González López	
N° de teléfono de línea baja*: 0453-40201	N° de celular: 0983-215077
Dirección de correo electrónico*: municapiibary.2015-2020@outlook.es	
Nombre del/la nutricionista*: Gianinna Teresa María Acosta Franco	
N° de Registro Profesional*: N°3.494	N° de celular: 0982-345316
Dirección de correo electrónico*: gianiacotaff@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 63	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 4.604	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 10 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: julio de 2020	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: julio de 2020	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 552.480.000	
Precio referencial por plato*: Gs. 12.000	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10 % (Diez por ciento) Conforme al 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 CAPIIBARY
INTENDENCIA

Abg. David González López
Intendente Municipal

Lic. Gianinna Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.494

FOLIO

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

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 del

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Prejardin - Jardin - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Cientifico		Bach. Técnico - Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0217091	5777	Esc. Bas. N° 7441 Cristo Rey	Santo Domingo	3	6	23	16											FONACIDE
2	0217025	1788	Esc. Bas. N° 2481 Mcal. Francisco S. López.	1° de Marzo.	43	33	129	115											FONACIDE
3	0217099	16905	Esc. Bas. Nro. 7356	Comunidad Indigena Puentecita			13	6											FONACIDE
4	0217028	1791	Esc. Bas. N° 4544 Santa rosa de lima	4 de mayo	5	5	25	23											FONACIDE
5	0217096	1789	Esc. Bas. N°		43	39	112	96											FONACIDE

Lic. Gianinna Recosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.494

Juan Cesar Duarte Gonzalez
Intendente Municipal

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

Folio 2

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

			3050 4 de Mayo																
6	0217106	17030	Esc.BasN° 8040 Ñembiara	Comunidad Indigena Rio Corrientemi		3	13	13											
7	021731	1794	Esc.BasN°4535 Josefina Pla	9 de Junio	13	11	32	28											
8	0217057	12852	Esc. Bas. N°7128 Ita Ka'aguy	Capiibary	13	16	52	40											
9	0217107	17031	Esc.BasN° 8041 Pykasumin	Comunidad Indigena Kaaguymiri	6	6	11	11											
10	0217070	1908	Esc.Bas N°6634 Don Carlos A. Lopez	4 de Mayo	1	2	15	18											
11	0217006	1769	Esc.Bas.N°3048 Dr. Vicente Sarubbi Zaldivar	8 de Noviembre	19	20	36	36											
12	0217064	1890	Esc.BasN° 15151	Comunidad Indigena Kaatymiri			15	19											
13.	0511081	3869	Esc.Bas.N°3129 Nueva Esperanza	Sidepar	6	7	28	27											
14	0217092	9526	Esc.Bas N°3051 Don Carlos Antonio Lopez	Potrerito	10	9	41	47											
15	0217072	1920	Esc.BasN° 6837	Comunidad Indigena Parakaukeha	4	2	22	16											

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

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
INTENDENCIA
www.mec.gov.py
MEC Oficial
@MEC.py

Econ. Cesar David Gonzalez
Intendente Municipal

Lic. Gianinna Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.494

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

16	0217005	1768	Esc.Bas N°3545 San Rafael	San Rafael	8	7	27	25
17	0217012	1775	Esc.Bas.N°4527 Nuestra Sra. de la Asuncion	Capiibary	1	9	89	95
18	0217106	16838	Esc.Bas.N° 7957	Comunidad Indigena Kaaguy Pyahu		1	7	10
19	0217075	11275	Esc.Bas.N°6236 San Blas	Paz del Chaco	4	6	21	19
20	0217061	1881	Esc.Bas.N°4649 Don Carlos Antonio Lopez	Capiibary	5	5	36	33
21	0217071	1909	Esc.Bas.N° 15394	Comunidad Indigena Rio Verde			19	13
22	0217034	1977	Esc.Bas N°4536 Santa Lucia	Ara Pyahu	1	2	19	18
23	0217015	1778	Esc.Bas.N°3028 San Roque G. de Santacruz	8 de Diciembre	13	8	21	27
24	0217079	11276	Esc.Bas N° 6247 Chachi	Chachi			9	7
25	0217042	1805	Esc.Bas.N°4650 Dr. Gaspar R. de Francia	26 de Febrero	7	10	22	20
26	02116108	13169	Esc.bas.N°7162 Santa Rita	3 de Noviembre	3	1	21	20
27	0217043	1806	Esc.Bas.N°3035 1° de Mayo	1° de mayo	21	20	43	43
28	0217048	1811	Esc.Bas.N°4538 San Jose	19 de Marzo			10	9

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e interculturali
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
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
INTENDENCIA

www.mec.gov.py
MEC Digital
Ecosistema Digital
Intendente Municipal

Lic. Gianinna Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.494

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

29	0217052	1815	Esc.Bas.Nº4530 Carmen Speratti de Martinez	Capiibary	8	8	23	28												
30	0217004	1707	Esc.Bas.Nº3037 1º de Noviembre	Calle 1º de Noviembre	5	4	37	45												
31	0511080	3868	Esc.Bas.Nº 3128 San Alberto	Sidepar	4	5	27	46												
32	0217090	13781	Esc.bas.Nº7323 Tapirakuai Poty Pora	Capiibary	4	1	29	28												
33	0511084	3872	Esc.Bas.Nº 3751 San Jose	Sidepar	5	3	25	24												
34	0217002	1765	Esc.Bas.Nº2480 Gral. Bernardino Caballero	26 de Febrero	20	12	37	38												
35	0511077	3865	Esc.Bas.Nº 6039 Ntra. Sra. De la Asuncion	Sidepar			36	56												
36	02117016	1779	EscBas.Nº3027 Santa Rosa	30 de Agosto	6	3	34	31												
37	0217063	1884	Esc.Bas.Nº4655 Cnel. Juan Francisco Lopez	3 de Noviembre	5	6	30	26												
38	0217081	9483	Esc.Bas.Nº3022 San Juan Bautista	Cabo Cue	5	7	49	28												
39	0511072	3860	Esc.Bas.Nº3135 Virgen de Loreto	Sidepar	4	3	19	17												
40	0511082	3870	Esc.Bas.Nº3334 San Roque Gonzalez de Santacruz	Chachi Mcal. Lopez	4	2	30	41												

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

Dic. Gianbruna Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.494

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
INTENDENCIA
Econ. Cesar David G...
Intendente Municipal

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

41	0217033	1796	Esc.Bas.Nº4537 San Miguel	San Miguel	3	4	35	25										
42	0217060	1921	Esc.Bas.Nº5012 San Eugenio	1º de Marzo	9	9	14	15										
43	0511088	3976	Esc.Bas.Nº3130 Maria Auxiliadora	Sidepar Planta Urbana	15	13	57	48										
44	0208216	11277	Esc.Bas.Nº 6195 Virgen de Fatima	Virgen de Fatima	9	11	34	37										
45	02117038	1801	Esc.Bas.Nº2910 San Ramon	14 de Mayo	30	20	70	67										
46	0217104	16777	Esc.Bas.Nº7906 Dr. Gaspar Rodriguez de Francia	Capiibary	7	8	25	28										
47	0217032	1795	Esc.Bas.Nº4533 Tajy Poty	Tajy Poty	2	1	6	8										
48	0217053	1816	Esc.Bas.Nº3036 San Isidro Labrador	1º de Marzo	12	13	42	34										
49	0511085	3679	Esc.Bas.Nº6737 San Isidro Labrador	Sidepar			12	10										
50	0217029	1792	Esc.Bas.Nº4528 Mcal. Jose Felix Estigarribia	12 de Junio	5	5	22	17										
51	0217027	1790	Esc.Bas.Nº4543 San Isidro	San Isidro		2	7	7										
52	0217083	11263	Esc.Bas.Nº3735 san Jose	Capiibary	8	8	28	29										
54	0217018	1781	Esc.Bas.Nº1981 Sagrado Corazon de Jesus	9	9	9	29	30										

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

Lic. Gianinna Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.494

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Tel.: (595)21 451 320 int. 118
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
Firma Digital

Econ. Cesar David Gonzalez
Intendente Municipal

INTENDENCIA

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

55	0217035	1798	Es Bas N°4539 San Isidro	Ara Pyahu	3	4	38	32										
56	0217074	10237	Esc Bas N°6020 San Roque Gonzalez deSantacruz	Asentamiento 4 de Mayo	4	5	10	14										
57	0217014	1777	Esc.Bas.N°3038 Don Pedro Zucolillo	15 de Agosto	5	2	16	21										
58	0203191	1911	Esc Bas N°6002 Arsenio Enco	Asentamiento 1° de Marzo	6	6	18	20										
59	0217010	1773	Esc Bas N°3047 Sagrada Familia	Patly2	6	4	43	34										
60	0217082	1883	Esc.Bas.N°4648 Emiliano Rivarola Fernandez	Capiibary	7	3	18	10										
61	0217030	1793	Esc.Bas N°4540 Maria Auxiliadora	24 de Mayo	9	7	27	24										
62	0217020	1783	Esc Bas N°4524 Sagra Familia	Ex Finap	5	3	28	29										
63	0217036	1799	Esc.Bas N°4532 Heroes del Chaco	Paz del Chaco	5	4	25	20										
				Sub total	458	422	1897	1827										
				Total general	880		3724											

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
INTENDENCIA

Lic. Giankarlo Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.494

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueve la participación, inclusión e intercultural 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	
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12 00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales	
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas	

6. Menú Cíclico

SEMANA 1		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarin con salsa de carne	Revuelto de Mandioca
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	250 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Ensalada de frutas	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Salsa de legumbres con arroz quesu	Picadito de carne con papa	Guiso de fideo con pollo	Von Von de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa(3 bolitas) + 90 gramos de arroz

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. Gianinna Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3 494

MUNICIPALIDAD DE CAPIATÁ

Folio 8

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

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

	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta cítrica	Dulce de batata	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Ensalada de frutas

SEMANA 3		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Salsa de pollo con fideo	Guiso de poroto con arroz	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Compota de frutas	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica

SEMANA 4		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales

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. Gianinna Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.494

Folio c

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

Postre	Crema	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Barrita de maní	Fruta de estación (banana)

7. Recetario del menú ciclico

Platos principales

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 311 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja cocinar hasta que estén blandas

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 358 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. 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 último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

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

		2 ml 0,5 g	2 ml 0,5 g	**Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierva, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche.
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 debera 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**
Tallarín con sálsa 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 ingridientes 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.
Menú 5	**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. Gianiene Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.494

Folio -

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

Revuelto de mandioca **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 339 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0.5 g 0.5 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Revuelto:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (cuagule). *50 g de huevo corresponde a 1 unidad
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con papa **Rendimiento:**	Papa Carne vacuna magra Tomate	200 g 60 g 60 g	134 g 52 g 59 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras

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/ Palma y Humaitá
Edificio Beckerman, 2do. Piso Telef. (595)21 454 738 int. 19
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
Zona Cesar Diaz González
Asunción - Paraguay

Lic. Gianina Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.494

Folio

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:** 319 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0.5 g 0,5 g c/n	16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0.5 g 0.5 g c/n	Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por ultimo, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** **1 porción** **Energía:** **308 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** **200 gramos** **Edad escolar:** **300 gramos**	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas 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 fideo, revolver un poco y luego agregar el agua Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 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 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maiz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa

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

				uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 10	**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 albondigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ½ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demas vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano. **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.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 1½ minutos aprox. Por ultimo, agregar cebollita de hoja,

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. Glaxinia Acosta F.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.494

Folio

				cilantro y sal yodada.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 18 g 14 g 8 g 5 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. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada, y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción enteja) 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**
Vori vori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria	80g 60g 40g 25g 20g	56g 32g 40g 24g 16g	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

Foto