Asunción, 12 de mayo de 2022.

Nota DGBE N° 429/2022

Señor
Santiago Javier Aguilera, Intendente
Municipalidad de San Antonio
Departamento de Central

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de San Antonio, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 169.490 de fecha 09de mayo 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° 329/2022*** en dos (02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPUBLICA DEL PARAGUAY

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo **Revisado por:** Hugo Tintel

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

MEMORÁNDUM DAE N°481/2022

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

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

Fecha : 11 mayo de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 169.490 – **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°417/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 329/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO DEL DEPARTAMENTO CENTRAL,** conforme al expediente xilema N° 169.490 de fecha 06 de mayo de 2022. _

Atentamente. _

Elaborado por: Modesta Montiel

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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.

MEMORÁNDUM DGPAE N°417/2022

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

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

FECHA : 10 de mayo de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°169490

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°329/2022** referente a LA ACTUALIZACIÓN DE FECHA DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de San Antonio según expediente xilema 169490 de fecha 09 de marzo de año 2022.

Al mismo tiempo queda sin efecto el siguiente expediente N° 165428 de fecha 06 de mayo del año 2022

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 169490
Recibido por: Modesta
Fecha: 10/05/2022 Hora: 13:30

Elaborado por: Noelia Romero

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N°329 /2022

Referencia: Expediente Xilema N° 169490
de fecha 09 de mayo de 2022.

1. Antecedentes

El Sr. **Santiago Javier Aguilera,** Intendente de la Municipalidad de San Antonio del departamento Central, presenta nota con expediente xilema N°169490 de fecha 09 de mayo del 2022, pedido de Actualización de fecha del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado, para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, según Nota DGBE N°388/2022 en fecha 26 de abril del 2022.

Tabla.1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar modificado, según Nota DGBE N° 388/2022 en fecha 26 de abril del 2022.

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Días	Modalidad
02	453	2022	26	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas.

Fuente: Nota DGBE N°388/2022 de fecha 26 de abril del 2022.

2. Consideraciones técnicas

2.1 **La actualización de fecha solicitada del Proyecto de almuerzo escolar hace referencia A** la solicitud de cancelación de la Nota DGBE N°388/2022 de fecha 26 de abril del 2022 debido a que feneció la vigencia del mismo para realizar los trámites administrativos correspondientes.

3. Conclusiones

Teniendo en cuenta el análisis de los criterios técnicos del proyecto presentado, éste deberá ajustarse específicamente en los aspectos detallados en la Tabla N° 1 del punto 2 de este dictamen técnico, considerando lo establecido en la **Resolución MEC N° 370/20 y Resolución N° 734/20** de Lineamientos técnicos, nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay - PAEP. Posteriormente debe volver a remitir el proyecto a esta instancia con los ajustes solicitados, a fin de emitir su autorización correspondiente.

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

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Liz Samudio

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

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

Tabla.2. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar modificado					
		Tiempo de Provisión			
Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Año	Total Días	Días	Modalidad
02	453	2022	118	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas.

Asimismo, deslindo responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.
En caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Martes, 10 de mayo 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: Noelia Romero

Revisado por: Liz Samudio

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

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
Telefax. 021-990*665 SAN ANTONIO CENTRAL – Paraguay

San Antonio, 09 de mayo de 2022

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE :169490
FECHA : 09/05/2022
RECIBIDO: ARZACIA OLMEDO

Señor
Hugo Tintel Romero
Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil

Presente

De mi mayor consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted y por su digno intermedio a quienes corresponda, con el objeto de presentar y solicitar cancelación de la NOTA DGBE Nº 388 -2022 DE LA MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO REFERENCIA A PRROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, debido a ur reajuste presupuestario que se tuvo en la municipalidad y se logró una ampliación que cubre todo el año lectivo, por tal motivo se envía nuevo proyecto.

Sin otro motivo en particular en espera de una respuesta favorable, hago propicia la ocasión para saludarle cordialmente.

SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.04.21 14:06:35 -04'00'

Santiago Javier Aguilera
Intendente San Antonio.

Folio 1/23

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
Telefax. 021-990*665 SAN ANTONIO CENTRAL – Paraguay

San Antonio, 05 de mayo de 2022

Señor
Hugo Tintel Romero
Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil

Presente

De mi mayor consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted y por su digno intermedio a quienes corresponda, con el objeto de presentar y solicitar Modificación de la NOTA DGBE Nº 388 -2022 DE LA MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO REFERENCIA A PRROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.

En los siguientes puntos:

- Nombre del Intendente en la nota remitida por la Dirección de Bienestar Estudiantil; lo correcto es: Santiago Javier Aguilera.
- Presupuesto, costo referencial, días y meses de provisión en el **ANEXO 3-A FORMULARIO 1: PROYECTO ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD SAN ANTONIO;** esto es debido a un reajuste presupuestario que se tuvo y de esa manera garantizar Almuerzo Escolar lo que resta del año.

Sin otro motivo en particular en espera de una respuesta favorable, hago propicia la Ocasión para saludarle cordialmente.

SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.04.21 14:06:35 -04'00'

Santiago Javier Aguilera
Intendente San Antonio.

EXP= 105428
Fecha= 6/05/2022

Fdos/23

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*: CENTRAL	San Antonio
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Av. San Antonio esq/ Prof. Ceferino Machuca	N° de Tel*: 021-990-665
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Santiago Javier Aguilera	
N° de teléfono de línea baja*: 021-990-665	N° de celular: 0976-571068
Dirección de correo electrónico*: uocsanantonio2225@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Noelia Ortiz	
N° de Registro Profesional*: 2969	N° de celular: 0985843452
Dirección de correo electrónico*: lic.nut.noelia@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 2 (dos) escuelas	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 453 alumnos.	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 118 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: mayo del 2022.	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: noviembre del 2022.	
Presupuesto estimado para el servicio*: 748.356.000 gs	
Precio referencial por plato*: 14.000gs	
% 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

Lic. Noelia A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. N° ...

SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.05.06 11:40:32 -04'00'

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO – INTENDENCIA

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS – DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 23

Escaneado con CamScanner

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	1113027	11.564	Escuela Básica N° 6420 SAN JUAN	Achucarro – San Antonio	17	22	108	102											FONACIDE
	1113003	18105	Escuela Básica N° 5580 San Francisco de Asis	San Francisco - Urbana	19	23	94	92											
				Sub Total	79		374												
				Total General	453														

Lic. Nelia A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2969

SANTIAGO JAVIER AGUILERA

Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.05.06 10:55:56 -04'00'

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

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

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

Fdo 04/23

Escaneado con CamScanner

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2Horario 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		Salsa de carne con arroz	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 gramos salsa + 90 gramos arroz	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	250 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (2 banana)	Fruta de estación (2 banana)	Fruta citrica (naranja)	Crema	Fruta de estación (2 banana)

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Caldo de poroto con arroz	Guiso de arroz con carne	Vori vori de pollo
Cantidad por ración en	**Nivel Inicial**	200 gramos	200 gramos	240 gramos	200 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	350 gramos	300 gramos	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (2 banana)	Ensalada de frutas	Fruta citrica (naranja)	Fruta de estación (2 banana)	Fruta de estación (2 banana)

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, Gto. Piso Telef.: (595)21 451 220 int.
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.05.06 10:56:20 -04'00'
www.mec.gov.py
MEC Digital
MECpy

Lic. Amelia A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.969

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

Folios 123

Escaneado con CamScanner

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

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

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de arroz con pollo	Picadito de carne con puré de papas	Salsa de legumbres con arroz quesú	Vori Vori de carne	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos picadito + 110 gramos puré	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos picadito + 160 gramos puré	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (2 banana)	Crema	Fruta Cítrica (mandarina)	Fruta de estación (2 banana)	Fruta de estación (2 banana)

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de carne	Picadito de pollo con papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	200 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	300 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Ensalada de frutas	Fruta de estación (2 banana)	Fruta cítrica (mandarina)	Fruta de estación (2 banana)	Fruta de estación (2 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.

Lic. Noelia A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. N°2.969

SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.05.06 10:56:40 -04'00'

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO * INTENDENCIA *

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.

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Recibido 06/23

Escaneado con CamScanner

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

7. Recetario del menú ciclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de carne con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 304 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial:70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar:100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra 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 50 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 carne:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne 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.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 307 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maiz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes, agregar laurel. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maiz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Lic. Noelia A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. N°2.960

SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.05.06 10:57:00 -04'00'

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO * INTENDENCIA *

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.

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

7/07/22

Escaneado con CamScanner

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

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.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 257 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 200 gramos** **Edad escolar: 300 gramos**	Papa Pechuga de pollo 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	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las 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.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 363 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 170 gramos** **Edad escolar: 250 gramos**	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cortada en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca: Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 308 kcal** **Peso por**	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g	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 , laurel, con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego

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

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

SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.05.06 10:57:22 -04'00'

Lic. Nidia A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº2.960

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO * INTENDENCIA *

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS * DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR *

Plios/23

Escaneado con CamScanner

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: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Agua potable	c/n	c/n	agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 319 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra 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	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras 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 último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 8	**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 este 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 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	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)
Menú 10	**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.

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

SANTIAGO JAVIER AGUILERA
www.mec.gov.py
MEC Digital
MEC Cps

Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.05.06 10:57:46 -04'00'

Lic. Nelia A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.960

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

Escaneado con CamScanner

Dpto. de Gestión de PAE
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.

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 maiz 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 maiz 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.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con pollo **Rendimiento: 1** porción Energía: 348 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 48g 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 y laurel con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con puré de papas **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 276 kcal Peso por porción:** Nivel inicial: **70 g picadito + 110 g puré** Edad escolar: **100 g picadito + 160 g puré**	**Picadito de carne** Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 c/n	 50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Picadito de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne 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.

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21/454 220 int. 1
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.05.06 10:58:14 -04'00'

www.mec.gov.py
MEC Digital
MECpy

Lic. Delia A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.969

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

Recibido 10/23

Escaneado con CamScanner

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

	Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**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.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento: 1 porción** **Energia: 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 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5g 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, laurel 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 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de carne **Rendimiento: 1 porción** **Energia: 398 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 240 gramos **Edad escolar:** 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2 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 maíz 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 uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.05.06 10:58:34 -04'00'

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO * INTENDENCIA *

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 Hum...
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 2...
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Nelida A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº2.960

www.mec.gov.py
MEC Digital
MECpy

Fdom/23

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS * ALIMENTACIÓN ESCOLAR * PARAGUARÍ

Escaneado con CamScanner

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

Tallarin con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energia: 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 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate 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 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro Rendimiento: 1 porción Energia: 343 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne 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.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energia: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maiz 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 200ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maiz en forma de lleve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 18	**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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 1
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.06.06 19:58:57 -04'00'

www.mec.gov.py
MEC Digital
MECpy

Lic. Noelia A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº: 2.569

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

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

Folio 12/23

Escaneado con CamScanner

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

Guiso de arroz con poroto. Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 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 lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín 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.

Menú 20	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	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.

Ensaladas				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción:	Repollo Tomate 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.

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

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

SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.05.06 10:59:23 -04'00'
www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Noelia A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.969

Fjo 13 /23

Escaneado con CamScanner

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

50 g				durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 56 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por Porción: 55 gr	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.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por Porción: 55 gr	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los 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 del mismo.
Menú 6	**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.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

SANTIAGO JAVIER AGUILERA

Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.05.06 10:59:46 -04'00'

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO * INTENDENCIA *

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Nadia A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. N°2.969

Feb 04/23

Escaneado con CamScanner

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.

Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **49 kcal** **Peso por porción:** **50g**	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	**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
Menú 9	**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.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **43 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Tomate Zanahoria Lechuga Aceite Sal yodada	30 g 20 g 30 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 28 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.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: **1 porción** **Energía:** **52 kcal** **Peso por porción:** **55 g**	Remolacha Zanahoria Pepino Aceite Sal yodada	40 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 15 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Menú 12	**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
Menú 13	**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.

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

SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.05.06 11:00:12 -04:00

MEC Digital MECPy

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO * INTENDENCIA *

Lic. Nilda A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº2.969

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

Fl. 015/23

Escaneado con CamScanner

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: 42 kcal Peso por porción: 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
Menú 15	**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
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir Observación: la cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Tomate 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
Menú 18	**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
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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

SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2023.05.08 11:00:41 -04'00'
www.mec.gov.py
MEC Digital

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

Lic. Noelia A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. N°2.969

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

JD016/23

Escaneado con CamScanner

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 Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0.5 g	29 g 10 g 15 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
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 56 g	Tomate Pepino Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0.5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con miel Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 bananas	220 gr 12 ml	140 gr 12 ml	Lavar y pelar la fruta. Cortar en rodajas. Agregar en una compotera o taza con una cucharada de miel. Servir
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir
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
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 574 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 4to. Piso. Telef.: (595 21) 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA Fecha: 2022.05.04 11:41:07 -04'00'

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO - INTENDENCIA

Lic. Mirtha A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.960

Fol. 17/23

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS - DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Escaneado con CamScanner

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	2 bananas	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 8	**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
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.05.06 11:01:33 -04'00'

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO * INTENDENCIA *

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

MECIP
Lic. Noelia A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº2.963

5/10/18/23

Escaneado con CamScanner

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS * DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR *

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

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de naranja, remover constantemente Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas 2 Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas Cortar en trozos pequeños Colocar las frutas en un recipiente Servir
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Pirabebuy y Humaitá
Edificio Kechelmann, Ala Piso Telef.: 05 [illegible]
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

SANTIAGO JAVIER AGUILERA

Lic. Nelida A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. [illegible]

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

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

Folio 19/23

Escaneado con CamScanner

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

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

SANTIAGO JAVIER AGUILERA

Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.05.06 11:02:21 -04'00'

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

8. **Calculo de insumos para el almuerzo escolar**

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

		Semana 1 TOTAL l/kg	Semana 2 TOTAL l/kg	Semana 3 TOTAL l/kg	Semana 4 TOTAL l/kg	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	18,12	18,12	18,12	18,12	72,48	72,48
Ajo	kg	1,1325	1,1325	1,359	1,1325	4,7565	4,7565
Almidón de maíz	kg	0	2,265	2,265	0	4,53	4,53
Arroz	kg	20,385	27,18	38,505	18,12	104,19	104,19
Arveja en granos	kg	2,265	4,53	0	2,265	9,06	9,06
Azúcar	kg	4,53	0	4,53	0	9,06	9,06
Banana	kg	369,49	172,14	149,49	172,14	863,26	863,26
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
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	54,36	54,36	63,42	63,42	235,56	235,56
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	47,565	36,24	36,24	47,565	167,61	167,61
Cebollita de hoja	kg	2,265	2,265	0	6,795	11,325	11,325
Choclo	kg	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.

Lic. Noelia A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.969

Folio 20/23

Escaneado con CamScanner

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

Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Chocle	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	6,795	20,385	18,12	18,12	63,42	63,42
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maiz	kg	18,12	18,12	18,12	18,12	72,48	72,48
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,2718	0,2718	0,453	0,2718	1,2684	1,2684
Leche entera	l	54,36	0	77,01	0	131,37	131,37
Lechuga	kg	0	13,59	13,59	40,77	67,95	67,95
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	22,65	22,65	22,65	22,65	90,6	90,6
Locro	kg	0	0	0	18,12	18,12	18,12
Mamon	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	72,48	72,48	144,96	144,96
Mandioca	kg	90,6	0	0	0	90,6	90,6
Mani	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	2,265	0	2,265	2,265
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0,2265	0,2265	0	0,453	0,453
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	81,54	104,19	0	22,65	208,38	208,38
Orégano	kg	0	0	0	0	0	0
Papa	kg	90,6	90,6	90,6	90,6	362,4	362,4
Pechuga de pollo	kg	54,36	63,42	54,36	54,36	226,5	226,5
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	2,265	0	2,265	2,265
Pepino	kg	9,06	18,12	18,12	9,06	54,36	54,36
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	27,18	0	27,18	54,36	54,36
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	13,59	13,59	9,06	9,06	45,3	45,3
Queso	kg	11,325	11,325	9,06	11,325	43,035	43,035
Repollo	kg	27,18	13,59	27,18	13,59	81,54	81,54
Remolacha	kg	36,24	49,83	49,83	0	135,9	135,9
Sal yodada	kg	2,718	2,265	2,9445	2,4915	10,419	10,419
Tomate	kg	169,875	140,43	138,165	169,875	618,345	618,345
Zanahoria	kg	49,83	63,42	63,42	63,42	240,09	240,09
Zapallo/calabaza	kg	27,18	54,36	27,18	27,18	135,9	135,9

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

SANTIAGO JAVIER AGUILERA

Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.05.06 11:52:59 -04'00'

MUNICIPALIDAD DE SAN ... * INTENDENCIA

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. Noelia A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. N°2.9...

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

Ptto 21/23

Escaneado con CamScanner

DIRECCIÓN ... ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1Plan de Monitoreo	La municipalidad de San Antonio cuenta con un personal Nutricionista encargado en verificar, e inspeccionar las materias primas que se deberán entregar por parte de la empresa ganadora Se estara recibiendo según el pliego de bases y condiciones Controlando las caracteristicas organolepticas respectivas, presentaciones en condiciones adecuadas, de tal forma de ofrecer las garantías de inocuidad de la materia prima. Se estará controlando que los insumos cumplan con el R.S P.A La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de Alimentación Escolar designado en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor.
9.2Plan de capacitaciones	La nutricionista de la empresa será la encargada de coordinar con el Inan. Se realiza antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria de los futuros encargados y auxiliares de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en Higiene y Manipulación de Alimentos y en Elaboración correcta de los menús establecidos, con la colaboracion de Expertos Profesionales en el área de Nutrición y Gastronomia capacitados en Buenas Prácticas de Manufactura avalados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) según la Resolución N°128/15.
9.3Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El proyecto se estará difundiendo a través de redes sociales, ademas en las jornadas de transparencias de rendición de cuentas para la comunidad.

10. MODALIDAD DEL SERVICIO.

El sistema de entrega es: Provisión de almuerzo escolar bajo la modalidad de alimentos preparados en las escuelas.

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

2- ALMACENAMIENTO.
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las caracteristicas de las mismas asi 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 ELABORACION 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 tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se tiene en cuenta con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.05.06 11:03:32 -04'00'

5- DISTRIBUCIÓN

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.

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO * INTENDENCIA *

Lic. Noelia A. Ortiz
Nutricionista
Mat. Prof. N°2.969

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

WWW.MEC.GOV.PY
MEC Digital

Fol 022/23

Escaneado con CamScanner

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR * MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS * 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.

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

SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Firmado digitalmente por SANTIAGO JAVIER AGUILERA
Fecha: 2022.05.0[illegible] 11:03:58 -04'00'
Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO * INTENDENCIA *

Firma del/la Nutricionista
Aclaración
Lic. Noelia A. Ortiz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2.960

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

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

Fdo 23/23.

Escaneado con CamScanner