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

**Nota DGBE N°:** 597 **/2019**

Asunción, 09 de agosto de 2019

Señor
**LIC. ELADIO GIRETT AQUINO**, Intendente
Municipalidad de Eusebio Ayala

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Eusebio Ayala en fecha 08 de agosto del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N°277307; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes por la Municipalidad de Eusebio Ayala.

Al respecto, la Dirección General de Bienestar Estudiantil remite el análisis técnico del proyecto para el servicio de almuerzo escolar; autorizado por la Dirección de Alimentación 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 23 (veintitrés).

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

| Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2019 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Cantidad de instituciones educativas | Cantidad de estudiantes | Tiempo de Provisión del servicio | | | Modalidad del servicio |
| | | Año | Total Días | Días (especificar) | |
| 05 | 154 | 2019 | 70 | 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 del servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de Eusebio Ayala; 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.


**Dirección General de Bienestar Estudiantil**
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso. Teléf.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com


Lic. Claudia Benítez
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. N° 2647

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

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 1 (un) mes 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.

**Claudia Benítez**, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

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

**Viviana Schreiber Vaccaro**, Directora
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

**Killy Moleda Gamarra**, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y

**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 EUSEBIO AYALA**
"Ciudad de los Niños Mártires de Acosta Ñu"
Avda. Independencia Nacional esq. Tte. Rojas Silva
Eusebio Ayala – Cordillera. Telefax (0514) 215 326

Eusebio Ayala, 07 de agosto de 2019

**SEÑORA**
**KILLY MOLEDA GAMARRA, DIRECTORA GENERAL**
**DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**
**MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS**

PRESENTE

Tenemos el agrado de dirigirnos a Usted y por su intermedio a quien corresponda, a fin de remitir FORMULARIO Nº 1 PROYECTO DE APROBACIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR PARA GOBERNACIONES Y MUNICIPIOS, de la Municipalidad de Eusebio Ayala, para su estudio y posterior aprobación.

Sin otro motivo en particular nos despedimos con el respeto de siempre.

**Walter René Díaz Barboza**
**Secretario General**

**Lic. Eladio Giretti Aquino**
**Intendente Municipal**

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº 277307
Recibido por: Ulnio Chamorro
Fecha: 08-08-2019 Hora: 08:34

**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 elservicio de Almuerzo Escolar

| | |
|---|---|
| **1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad** | |
| Departamento*: Cordillera | Distrito*: Eusebio Ayala |
| Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*:Avda. Independencia Nacional Esq. Tte. Rojas Silva | N° de Tel*: 0514 215326 |
| Nombre del Gobernador/ Intendente*: Eladio Girett Aquino | |
| N° de teléfono de línea baja*:0514215326 | N° de celular: 0981918912 |
| Dirección de correo electrónico*: eladiogirett35@hotmail.com | |
| Nombre del/la nutricionista*: Juan Alberto Coronel Quiñonez | |
| N° de Registro Profesional*:2456 | N° de celular: 0986413221 |
| Dirección de correo electrónico*: alberto-coronel@hotmail.com | |
| **2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar** | |
| Cantidad de instituciones seleccionadas*:5 (cinco) | |
| Cantidad de estudiantes beneficiados*: 154 (ciento cincuenta y cuatro) | |
| Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 70 (setenta) | |
| Fecha estimada de inicio de la provisión*: agosto 2019 | |
| Fecha estimada de finalización de la provisión*: noviembre 2019 | |
| Presupuesto estimado para el servicio*:160.000.000 | |
| Precio referencial por plato*: 17.000 | |
| % de la agricultura familiar a implementar*: 10%<br>*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*

Nut. Juan Coronel
Nutricionista
Reg. N° 2456

Lic. Eladio Girett Aquino
Intendente Municipal

Mec. Juan Coronel
Nutricionista
Reg. Nº 2456

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

Lic. Eladio Giretti Aquino
Intendente Municipal

## 3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

| Orden | Código de establecimiento escolar (**) | Código de Institución (**) | Nombre de la Institución/Centro (**) | Localidad o Barrio | Estudiantes Beneficiarios | | | | | | | | | | | | | | Fuente de Financiación |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar) | | E.E.B. 1º y 2º Ciclo | | E.E.B. 3º 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 | 0307017 | 2475 | Esc. Básica Nº 597 Corazón de Jesús | Boquerón II | 6 | 4 | 12 | 14 | | | | | | | | | | | |
| 2 | 0307015 | 2473 | Esc. Básica Nº 455 El Carmen | Potrero El Carmen | 5 | 3 | 21 | 15 | | | | | | | | | | | |
| 3 | 0307025 | 2483 | Esc. Básica Nº 418 Prof. Andrés Aguirre | Acosta Ñu | 1 | 1 | 7 | 9 | | | | | | | | | | | |
| 4 | 0307020 | 2478 | Esc. Básica Nº 652 Niños Mártires de Acosta Ñu | Acosta Ñu II | - | - | 6 | 8 | | | | | | | | | | | |
| 5 | 0307024 | 2482 | Esc. Básica Nº 712 San Francisco de Asis | Rubio Ñu | 7 | 1 | 22 | 12 | | | | | | | | | | | |
| | | | | Sub total | 19 | 9 | 68 | 58 | | | | | | | | | | | |
| | | | | Total general | 28 | | 126 | | | | | | | | | | | | |



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.

| 4. Requerimiento nutricional | | |
|---|---|---|
| 4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo. | Nivel Inicial | Edad escolar |
| | 312 kcal +/- 30 kcal | 450 kcal +/- 50 kcal |
| **5. Composición del menú** | | |
| 5.1 Horario de preparación del menú | De 07: 00 hs a 10:00 hs | |
| 5.2Horario de distribución | Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs<br>Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs | |
| 5.3 Constitución del menú | Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales | |
| 5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar | Alimentos preparados en las escuelas | |

Mec. Nutricionista
Reg. N° 2.456

Lic. Eladio Girett Aquino
Intendente Municipal

## 6. Menú Ciclico

| SEMANA 1 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | | Guiso de arroz c/ carne | Polenta c/ salsa de pollo | Caldo de poroto c/ fideo | Estofado de pollo con papa | Soyo |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 200 gramos | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta | 240 gramos | 240 gramos | 240 gramos |
| | Edad Escolar | 300 gramos | 100 gramos salsa + 250 gramos polenta | 350 gramos | 350 gramos | 350 gramos |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Fruta de estacion | Fruta de Estación | Fruta cítrica | Crema | Fruta de Estación |

| SEMANA 2 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | | Vorivori de pollo | Salsa de legumbres c/ arroz quesú | Soyo | Guiso de fideo c/ pollo | Picado de carne c/ papa |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 240 gramos | 70 gramos Salsa + 100 gramos arroz | 240 gramos | 200 gramos | 200 gramos |
| | Edad Escolar | 350 gramos | 100 gramos Salsa + 130 gramos arroz | 350 gramos | 300 gramos | 300 gramos |
| Ensalada | | Ensalada de | Ensalada de | 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.



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.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | vegetales | vegetales | | | |
| **Postre** | Banana c/ miel | Fruta cítrica | Fruta de estación | Fruta de estación | Fruta de estación |

Mso. Duarte Morínel
Nutricionista
Reg. N° 2456

| SEMANA 3 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | | Salsa de pollo c/ fideo | Guiso de mandioca c/ carne | Picado de pollo c/ puré de papa | Caldo de poroto c/ arroz | Polenta c/ salsa de carne |
| **Cantidad por ración en gramos** | **Nivel Inicial** | 70 gramos Salsa + 80 gramos de fideo | 170 gramos | 70 gramos picadito + 110 gramos puré | 240 gramos | 70 gramos Salsa + 170 gramos de polenta |
| | **Edad Escolar** | 100 gramos Salsa + 120 gramos de fideo | 250 gramos | 100 gramos picadito + 160 gramos puré | 350 gramos | 100 gramos Salsa + 250 gramos de polenta |
| **Ensalada** | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| **Postre** | | Ensalada de fruta | Fruta de Estación | Banana c/ miel | Fruta cítrica | Fruta de Estación |

Lic. Eladio Giret Aquino
Intendente Municipal

| SEMANA 4 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | | Vori vori de pollo | Salsa de legumbres c/ arroz quesú | Guiso de arroz c/ carne | Salsa de pollo c/ fideo | Locro |
| **Cantidad por ración en gramos** | 200 gramos | 240 gramos | 70 gramos Salsa + 100 gramos arroz | 200 gramos | 70 gramos Salsa + 80 gramos fideo | 240 gramos |
| | 300 gramos | 350 gramos | 100 gramos Salsa + 130 gramos arroz | 300 gramos | 100 gramos Salsa + 120 gramos fideo | 350 gramos |
| | 380 gramos | 440 gramos | 130 gramos Salsa + 170 gramos arroz | 380 gramos | 130 gramos Salsa + 160 gramos arroz | 440 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.



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.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Postre** | Ensalada de Frutas | Fruta cítrica | Fruta de Estación | Fruta de Estación | Fruta cítrica |

**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

Mgs. Juan Esquivel
Nutricionista
Reg. N°2456

Lic. Eladio Giraldi Aquino
Intendente Municipal

## 7. Recetario del menú cíclico

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Guiso de arroz con carne**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 340 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300gramos. | Carne magra<br>Tomate<br>Arroz<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 52g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente) |

| Menú 2 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Polenta con salsa de pollo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 336 Kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta | **Salsa de pollo**<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso<br>Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | <br>70 g<br>60 g<br><br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br><br>15 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | <br>69 g<br>52 g<br><br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br><br>14 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | **Salsa de pollo**<br>Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar el pollo con el ajo y aceite.<br>Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.<br><br>**Polenta**<br>Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.<br>Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.<br>Agregar leche y retira del fuego. |

| Menú 3 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Caldo de poroto con fideo**<br><br>**Rendimiento:** | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Fideo nido | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto y agua hervida, una vez |



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIR. GRAL. DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 porción<br><br>**Energía:** 271 Kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 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**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 357 Kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Papa<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200g<br>60g<br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | 134 g<br>42g<br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar pelar y cortarlas verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Soyo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 320 Kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Tomate<br>Arroz<br>Zanahoria<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>60 g<br>30 g<br>20 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 52 g<br>32 g<br>29 g<br>20 g<br>16 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano. |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Vori vori de pollo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 351 kcal<br><br>**Peso por** | Pechuga de pollo<br>Zapallo<br>Harina de maíz<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Queso Paraguay<br>Cebolla | 80g<br>60g<br>40g<br>25g<br>20g<br>10g<br>10g | 56g<br>32g<br>40g<br>24g<br>16g<br>10g<br>9g | 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 |



Lic. Juan Coronel
Nutricionista
Reg. N° 2.456

Lic. Ernio Giraldi Aquino
Intendente Municipal

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.

Mec. Juan Coronel
Nutricionista
Reg. N° 2.456

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | minutos.<br>Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.<br>Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa.<br>Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Salsa de legumbres con arroz quesú**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:**<br>304 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70g salsa + 100g de arroz<br>Edad escolar:<br>100 g salsa + 130 g de arroz | **Salsa de legumbres**<br>Tomate<br>Poroto<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz quesú**<br>Arroz<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 70 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>40 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 69 g<br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>40 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de legumbres:**<br>Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.<br>Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.<br><br>**Arroz quesú**<br>Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.<br><br>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 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Soyo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:**<br>320 Kcal<br><br>**Peso por Porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Tomate<br>Arroz<br>Zanahoria<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>60 g<br>30 g<br>20 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 52 g<br>32 g<br>29 g<br>20 g<br>16 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.<br>Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.<br>Retirar del fuego y agregar el queso y orégano. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de fideo con pollo**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción | Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Fideo<br>Cebolla<br>Locote | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml | 42g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. |

Lic. Eladio Giretti Agüino
Intendente Municipal

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 358 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.<br>Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente) |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Picado de carne con papa**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 319 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Papa<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br><br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 134 g<br>52 g<br><br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras<br>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<br>Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Salsa de pollo con fideo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 342 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo | **Salsa de pollo**<br>Pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Fideo**<br>Fideo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.<br>Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Fideo:**<br>Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de mandioca con carne**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 363 kcal | Mandioca<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel | 200 g<br>60 g<br><br>60 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g | 116 g<br>52 g<br><br>59 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g | **Mandioca:**<br>Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.<br><br>**Guiso de mandioca:**<br>Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. |

**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



Mec. Juan Lozano
Nutricionista
Reg. N° 2.456

Lic. Eladio Girett Aquino
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>170 gramos<br>Edad escolar:<br>250 gramos | Agua potable | c/n | c/n | Saltear la carne en el aceite y ajo.<br>Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.<br>Agregar agua si es necesario. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Picado de pollo con puré de papas**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>345 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70 g picadito + 110 g puré<br>Edad escolar:<br>100 g picadito + 160 g puré | **Picado de pollo**<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Perejil o cilantro<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Puré de papas**<br>Papa<br>Leche fluida<br>Margarina<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 g<br>50 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>134 g<br>50 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Picado de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas.<br>Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.<br><br>**Puré de papas:**<br>Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente. |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Caldo de poroto con arroz**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>349kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Arroz<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Polenta con salsa de carne** | **Salsa de carne**<br>Tomate | 70 g<br>60 g | 69 g<br>52 g | **Salsa de carne**<br>Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. |

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

**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 @MECpy



Lic. Juan Esand
Nutricionista
Reg. N° 2,456

Lic. Eladio Giret Aquino
Intendente Municipal

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 356 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar: 100g salsa + 260g polenta | Carne vacuna magra<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | 10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>200 ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | 9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br>200 ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario.<br>**Polenta**<br>Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maiz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Vorivori de pollo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 351 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Pechuga de pollo<br>Zapallo<br>Harina de maiz<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Queso<br>Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80g<br>60g<br>40g<br>25g<br>20g<br>10g<br>10g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 56g<br>32g<br>40g<br>24g<br>16g<br>10g<br>9g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos.<br>Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.<br>Mezclar en un bol harina de 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.<br>Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Salsa de legumbres con arroz quesú**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 304 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz | **Salsa de legumbres**<br>Tomate<br>Poroto<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz quesú**<br>Arroz<br>Queso | <br>70 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>10 g | <br>69 g<br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Salsa de legumbres:**<br>Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.<br>Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.<br><br>**Arroz quesú**<br>Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.<br><br>Observación: Si la legumbre utilizada es seca |

Mag. Juan Coronel
Nutricionista
Reg. N° 2.456

Lic. Eladio Giret Aquino
Intendente Municipal



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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz | Paraguay<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | debera 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 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de arroz con carne**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 340 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Carne magra<br>Tomate<br>Arroz<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 52g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente) |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Salsa de pollo con fideo**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 292 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel Inicial: 70 g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo | **Salsa de pollo**<br>Pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Fideo**<br>Fideo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Salsa de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.<br>Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Fideo:**<br>Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada, y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Locro**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:** | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Locro<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite | 80 g<br><br>60 g<br>40 g<br>25 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml | 70 g<br><br>32 g<br>40 g<br>24 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml | 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.<br>Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.<br>Cortar la carne en trozos iguales. Reservar.<br>Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. |

Mec. Juan Coronel
Nutricionista
Reg. N° 2.458

Lic. Eladio Giret Aquino
Intendente Municipal

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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 363 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 5 g<br><br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 5 g<br><br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 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.<br>Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada. |

Mic. Juan Esquivel
Nutricionista
Reg. N° 2.456

## Ensaladas

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>37 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>50g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y rayar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>77 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>50 g | Remolacha<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>52 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>55 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Lechuga<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>30 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>28 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar cortar y cocinar la zanahoria en agua.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>38 kcal<br><br>**Peso por porción:** | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |

Lic. Eladio Girett Aquino
Intendente Municipal

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



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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 55 g | | | | |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y picar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 38 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 52 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 52 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Lechuga<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>30 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>28 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar cortar y cocinar la zanahoria en agua.<br>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<br>**Energía:** 44 kcal<br>**Peso por** | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>30 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria y remolacha.<br>Lavar y picar el repollo.<br>Cortar y colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante |

Lic. Elado Giretti Aquino
Intendente Municipal

Lic. Juan Coronel
Nutricionista
Reg. N° 2.456



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

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **porción:** 55 g | | | | 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 39 kcal<br>**Peso por porción:** 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 52 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Pepino<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 44 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria y remolacha.<br>Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 37 kcal<br>**Peso por porción:** 50g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y rayar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** | Lechuga<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml | 28 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml | Lavar y cortar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se |

Mec. Juan Coronel
Nutricionista
Reg. Nº 2.458

Lic. Eladio Giret Aquino
Intendente Municipal



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Proyectos
Folio 114

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 42 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>56 g | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>52 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>55 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Lechuga<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>30 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>28 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar cortar y cocinar la zanahoria en agua.<br>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:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>42 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>56 g | Lechuga<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>37 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>50g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y rayar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>39 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>1 porción | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria | 30 g<br>20 g<br>10 g | 29 g<br>15 g<br>8 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con |

Mso. Juan Coronel
Nutricionista
Reg. N° 2.456

Lic. Eladio Giretti Aquino
Intendente Municipal



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE PLANIFICACIÓN
DIRECCIÓN de Gestión de Calidad
Folio 15

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 38 kcal<br><br>**Peso por porción:** 55 g | Aceite<br>Sal yodada | 3 ml<br>0,5 g | 3 ml<br>0,5 g | sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 42 kcal<br><br>**Peso por porción:** 56 g | Lechuga<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |

Mec. Juan Coronel
Nutricionista
Reg. N° 2.456

Lic. Eladio Giret Aquino
Intendente Municipal

8. **Postres**

| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
|---|---|---|---|---|
| **Fruta cítrica**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de Estación**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 62 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 61 kcal | Mandarina | 160 g | 115 g | Lavar y pelar antes de consumir. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Crema**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción | Leche fluida<br>Azúcar<br>Fécula de | 120 ml<br>10 g<br>5 g | 120 ml<br>10 g<br>5 g | Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.<br>Colocar el resto de la leche a hervir en una |



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.

Mec. Juan Coronel
Nutricionistas
Reg. N° 2.456

Lic. Efraín Giroti Aquino
Intendente Municipal

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 110 kcal<br><br>**Peso por porción:** 60 g | maíz<br>Cáscara de naranja o limón<br>Vainilla o canela | c/n<br><br>c/n | c/n<br><br>c/n | cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente.<br>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.<br>Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.<br>Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de Estación**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Banana c/ miel**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 97 kcal | Banana<br>Miel | 110 g<br>12 ml | 70 g<br>12 ml | Lavar y pelar la fruta. Cortar en rodajas.<br>Agregar en una compotera o taza con una cucharada de miel.<br>Servir. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de Estación**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 62 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |



MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Área de Gestión de Pago

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

Mec Juan Coronel
Nutricionista
Reg. N° 2.458

Lic. Eladio Giréth Agüino
Intendente Municipal

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 53 kcal | Piña | 110 g | 70 g | Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de Estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 61 kcal | Mandarina | 160 g | 115 g | Lavar y pelar antes de consumir. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de frutas**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 kcal<br>**Peso por porción:** 100 g | Piña<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | Lavar y pelar las frutas.<br>Cortar en trozos pequeños.<br>Colocar las frutas en un recipiente. Servir. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Banana c/ miel**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 97 kcal | Banana<br>Miel | 110 g<br>12 ml | 70 g<br>12 ml | Lavar y pelar la fruta. Cortar en rodajas. Agregar en una compotera o taza con una cucharada de miel. Servir. |
| **Menú 14** | **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
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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Fruta cítrica**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de Estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de frutas**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 kcal<br>**Peso por porción:** 100 g | Piña<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | Lavar y pelar las frutas.<br>Cortar en trozos pequeños.<br>Colocar las frutas en un recipiente. Servir. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 53 kcal | Piña | 110 g | 70 g | Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. 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.

Msc. Juan [illegible]
Nutricionista
Reg. N° 2.[illegible]

Lic. Elasio Giretti Agüero
Intendente Municipal

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.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Fruta de Estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 kcal | Banana | 110 g | 70 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada Cítrica**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 61 kcal | Mandarina | 160 g | 115 g | Lavar y pelar antes de consumir. |

Mag. Juan C. Nutricionista Reg. Nº 2.456

Lic. Eladio Girett Aquino
Intendente Municipal

## 9. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Se completa este item solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

| | |
|---|---|
| Año: | 2019 |
| Cantidad de Instituciones | 5 |
| Nº de comensales: | 154 |
| Nº de meses del proyecto: | 3,5 |

| | | Semana 1 | Semana 2 | Semana 3 | Semana 4 | TOTAL EN EL MES | TOTAL DEL PROYECTO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | | |
| Insumo | Unidad de medida | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | | |
| Aceite | l | 6,16 | 6,16 | 5,852 | 6,16 | 24,332 | 3747,128 |
| Ajo | kg | 0,385 | 0,385 | 0,385 | 0,385 | 1,54 | 5,39 |
| Arroz | kg | 10,01 | 9,24 | 2,31 | 13,09 | 34,65 | 121,275 |
| Arveja en granos | kg | 1,54 | 0 | 0 | 0 | 1,54 | 5,39 |
| Azúcar | kg | 6,16 | 6,16 | 5,852 | 6,16 | 24,332 | 3747,128 |
| Banana | kg | 16,94 | 33,88 | 41,58 | 24,64 | 117,04 | 409,64 |
| Carne vacuna magra * | kg | 18,48 | 18,48 | 18,48 | 21,56 | 77 | 269,5 |
| Cebolla de cabeza | kg | 13,86 | 13,86 | 11,55 | 13,09 | 52,36 | 183,26 |
| Cebollita de hoja | kg | 0,77 | 0,77 | 0 | 0 | 1,54 | 5,39 |
| Fideo | kg | 2,31 | 6,93 | 6,16 | 6,16 | 21,56 | 75,46 |
| Harina de maíz | kg | 6,16 | 6,16 | 6,16 | 6,16 | 24,64 | 86,24 |
| Laurel | kg | 0,0616 | 0,0924 | 0,1232 | 0,154 | 0,4312 | 1,5092 |
| Leche entera | l | 18,48 | 0 | 7,7 | 0 | 26,18 | 91,63 |



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.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Lechuga | kg | 4,62 | 9,24 | 9,24 | 13,86 | 36,96 | 129,36 |
| Locote | kg | 7,7 | 7,7 | 6,93 | 7,7 | 30,03 | 105,105 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 0 | 6,16 | 6,16 | 21,56 |
| Mandarina | kg | 24,64 | 24,64 | 0 | 24,64 | 73,92 | 258,72 |
| Mandioca | kg | 0 | 0 | 30,8 | 0 | 30,8 | 107,8 |
| Margarina | kg | 0 | 0 | 0,77 | 0 | 0,77 | 0 |
| Miel de abeja | l | 0 | 1,848 | 1,848 | 0 | 3,696 | 12,936 |
| Naranja | kg | 55,44 | 27,72 | 63,14 | 35,42 | 181,72 | 636,02 |
| Orégano | kg | 0,077 | 0,154 | 0 | 0,077 | 0,308 | 1,078 |
| Papa | kg | 30,8 | 0 | 30,8 | 0 | 61,6 | 215,6 |
| Pechuga de pollo | kg | 18,48 | 18,48 | 18,48 | 21,56 | 77 | 269,5 |
| Perejil | kg | 0 | 0 | 0,77 | 0 | 0,77 | 2,695 |
| Pepino | kg | 3,08 | 3,08 | 1,54 | 3,08 | 10,78 | 37,73 |
| Piña | kg | 0 | 16,94 | 9,24 | 26,18 | 52,36 | 183,26 |
| Poroto | kg | 4,62 | 3,08 | 4,62 | 3,08 | 15,4 | 53,9 |
| Queso | kg | 6,16 | 5,39 | 3,85 | 3,08 | 18,48 | 64,68 |
| Repollo | kg | 9,24 | 4,62 | 9,24 | 4,62 | 27,72 | 97,02 |
| Remolacha | kg | 12,32 | 16,94 | 15,4 | 0 | 44,66 | 156,31 |
| Sal yodada | kg | 0,847 | 0,77 | 1,001 | 0,924 | 3,542 | 12,397 |
| Tomate | kg | 53,13 | 46,2 | 45,43 | 49,28 | 194,04 | 679,14 |
| Zanahoria | kg | 16,94 | 20,02 | 20,79 | 20,02 | 77,77 | 272,195 |
| Zapallo | kg | 18,48 | 18,48 | 9,24 | 18,48 | 64,68 | 226,38 |

Mco. Juan Coronel
Nutricionista
Reg. N° 2.458

Lic. Eladio Giretti Aquino
Intendente Municipal

## 9- Control de calidad y participación social

| | Descripción |
|---|---|
| **9.1. Plan de Monitoreo** | **Monitoreo y control de calidad**: para el control correcto son designados por la Municipalidad profesionales competentes del área, así también una nutricionista, personales de apoyo distrital; mediante visitas semanales a la Institución Educativa, se realiza el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes semanales de la situación. |
| **9.2. Plan de capacitaciones** | **Capacitación:** se realiza un mes antes de la Ejecución del Proyecto, a través de charlas y capacitaciones personalizadas a cada cocinera y auxiliar de cocina, esta capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). |
| **9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad** | El Proyecto de Alimentación Escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y Departamental, brindando a la ciudadanía información acerca del menú, de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del Almuerzo en el período 2019 |

**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.

Mec. Juan Con... Nutricionista Reg. N° 2.456

**10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada**

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en la Escuela (cocinando en las escuelas)

a- **RECEPCIÓN:** selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido, teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihortícolas que no cumplan con dichas normas.

b- **ALMACENAMIENTO:** para el correcto almacenamiento de los alimentos se tiene en cuenta las características de las mismas, así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal, para ello cada Institución cuenta con freezer y estantes en donde ordenan sus productos adecuadamente.

c- **HIGIENE:** se establecen sistemas de limpieza, tanto de los utensilios, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

d- **PRE ELABORACION Y ELABORACIÓN:** el horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs a 10:30 hs, se cuenta con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato. Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos de 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.

Lic. Elatina Girell Aquino Intendente Municipal

e- **DISTRIBUCIÓN:** se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00 hs a 12:00hs y turno tarde 12:00 hs a 13:00 hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la 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 INAN, dependencia del MSP Y BS, la entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles de clase comprendidas en la semana. La elaboración del almuerzo se realizará en la Institución, en la cocina escolar, garantizando la calidad del producto final.

f- **EQUIPAMIENTO BÁSICO MÍNIMO QUE DEBE SER MONTADO EN LA INSTITUCIÓN**

- Heladeras y congeladores.
- Cocina o fogón.
- Mesada
- Mobiliarios para el almacenamiento de los alimentos y para los utensilios.
- Piletas.
- Utensilios para la preparación de los alimentos
- Utensilios para el servicio.
- Basureros con bolsas y tapa.
- Mesas y sillas.

g- **PROCEDIMIENTO PARA LA PRESENTACIÓN DEL SERVICIO**

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a la Institución según la cantidad estipulada en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características.
- Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene.

**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.

Mec. Juan Coronel
Nutricionista
Reg. N° 2.456

- Distribuir el almuerzo a los estudiantes utilizando los utensilios adecuados.
- Retirar los utensilios y enseres para su correcta limpieza, luego de cumplir con las normas de higiene y salubridad.
- El periodo de vigencia del contrato será desde el primer día hábil luego de la firma del contrato, hasta la entrega total de las raciones.
- Las cantidades del cuadro de plan de entrega son estimadas, estará a cargo del Director de la escuela especificar la cantidad exacta de alumnos.
- El proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos, por lo menos un Nutricionista, para el acompañamiento en la institución, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, y brindar capacitación al personal en cuanto a higiene y preparación de los alimentos.
- El oferente elaborará un informe sobre la cantidad de platos entregados por día en cada Institución, dicho informe deberá estar firmado por el Director de la escuela.
- Para el cobro del servicio prestado, el proveedor deberá presentar en la Municipalidad, un informe detallado de la entrega y la factura correspondiente.
- La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la Municipalidad sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor.
- La Municipalidad se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.

h- **LOS SIGUIENTES RECURSOS HUMANOS SON NECESARIOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

- Un cocinero (demanda: 1 cocinero por cada 100 estudiantes)
- Un auxiliar de cocina (demanda: 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)
- Un personal para la limpieza (demanda: 1 por institución)
- Un Nutricionista (demanda:1 profesional técnico por cada 1000 estudiantes)

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Lic. Eladio Giret Aquino
Intendente Municipal

Firma del/la Nutricionista
Aclaración Juan A. Coronel R.

Mec. Juan Coronel
Nutricionista
Reg. N° 2.456