Asunción, 30 de agosto de 2023.

Nota DGBE N° 862/2023

Señor
Otmar Luciano Becker Danieli, Intendente
Municipalidad de Capitán Miranda
Departamento de Itapúa

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Capitán Miranda, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 231.463 de fecha 24 de agosto de 2023, 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 Nº 457/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

MEMORÁNDUM DAE N°849/2023

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

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

Fecha : **30** de agosto de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°231.463/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°654/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°457/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN MIRANDA** de fecha 24 de agosto del 2023; para los fines pertinentes.

Atentamente. -

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 654/2023

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

DE : **Robert Gayoso,** Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 29 de agosto de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 231463 de fecha 24 de agosto de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°457/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023 -2024 presentado por la Municipalidad de Capitán Miranda a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: ——
Recibido por: Andrea Fernández
Fecha: 30/08/23 Hora: 10:30

Elaborado por: Claudia Benitez **Revisado por:** Noelia Romero

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

DICTAMEN TÉCNICO N°457/2023

Referencia: Expediente Xilema N°231463
de fecha 24 de agosto de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Otmar Luciano Becker Danieli,** Intendente de la Municipalidad de Capitán Miranda del departamento de Itapuá, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

Se realiza el análisis técnico del proyecto que forma parte de expediente, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

Tabla 1. Aspectos a evaluar			
N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	**Identificación**		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	**Principales datos del proyecto de almuerzo escolar**		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio	*	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	**Requerimiento nutricional**		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Noelia Romero

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (Edif.Beckelman, 6to Piso)
Tel: (595.21) 493-852

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Cálculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
***El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2023-2024. * El Municipio beneficiara con el servicio del almuerzo escolar a la Escuela Básica N°3323 San José solo por el año 2023, la misma es una Institución Educativa que actualmente es beneficiada por la Gobernación Departamental de Itapuá, cuyo servicio culmina en septiembre el 2023.**			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 36 (treinta y seis); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Noelia Romero

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

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar					
Instituciones Beneficiarias	**Cantidad de Matriculados**	**Tiempo de Provisión**			**Modalidad**
		Año	**Total Días**	**Días**	
13	1.012	2023	24	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
12	932	2024	39		

Asimismo, se deslinda 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; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de 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 de este, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Martes, 29 de agosto de 2023

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
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: Claudia Benítez

Revisado por: Noelia Romero

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 Capitán Miranda
Ruta PY 06 "Dr. Juan León Mallorquín" Km 19
Capitán Miranda - Itapúa – Paraguay
Teléfono fax 071-211215 municipalidadcmiranda@hotmail.com

Capitán Miranda 24 de agosto 2023.-
Nota N° 101/2023.-

Señor.
Hugo Tintel Romero, Director General
Dirección de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación y Ciencias (MEC)
De nuestra mayor consideración

Tenemos el agrado de dirigirnos a Usted y por su digno intermedio a donde corresponda, con el objeto de dar respuesta a la ***nota DGBE N° 821/2023*** por el cual se remite el ***dictamen técnico de la dirección de Alimentación Escolar N° 431/2023.***

Que la municipalidad ha cumplido con los ajustes necesarios que se describe a continuación:

En relación a las instituciones beneficiadas;

- En el puesto 7 de la planilla 13 de la microplanifación del año 2023, se encuentra la Escuela Básica N° 1527 República Oriental del Uruguay, Institución que se encuentra cerrada por falta de matriculación se adjunta Constancia emitida por la Supervisión de Apoyo técnico pedagógico Área 07 26.
- El puesto 13 de la planilla 13 de la microplanifación del año 2023, se encuentra la Escuela Básica N° 2446 Ramón Indalecio Cardozo se encuentra incluida en el PAE para ser beneficiada con la provisión de almuerzo escolar año 2023 – 2024.

En cuento al menú cíclico ha sido modificado conforme a lo solicitado.

Subsanada las observaciones remitimos el ***Formulario n°1 Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar*** de la Municipalidad de Capitán Miranda correspondiente al año lectivo 2023 y 2024.-

Además recordamos que la autorización solicitada para la Escuela Básica N° 3323 San José, que cuenta con Escolaridad Extendida con un total de 80 estudiantes en esta modalidad, se solicita aprobación para el año 2023, considerando que la institución recibe el almuerzo escolar de la Gobernación de Itapúa hasta el mes de septiembre, así garantizar la continuidad de la metodología de enseñanza; se adjuntan copias de la solicitud realizada por la institución, la Supervisión Pedagógica, y acta de acuerdo del concejo de educación del distrito.-

El llamado a concurso de oferta será en modalidad plurianual; solicitando bajo lo expuesto autorización para el ejercicio fiscal 2023 a 13 instituciones educativas y en el ejercicio fiscal 2024 quedarían 12 instituciones educativas del distrito de Capitán Miranda.

Sin otro particular, hacemos propicia la ocasión para saludarle con el mayor respeto. Atentamente. -

ALBA NOEMI CURTIDO VERA — Firmado digitalmente por ALBA NOEMI CURTIDO VERA Fecha: 2023.08.24 10:58:11 -04'00'

Lic. Econ. Alba Curtido Vera.
Secretaria General Interina

OTMAR LUCIANO BECKER DANIELI — Firmado digitalmente por OTMAR LUCIANO BECKER DANIELI Fecha: 2023.08.24 10:53:40 -04'00'

Luciano Becker Danieli.
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 1136

Municipalidad de Capitán Miranda
Ruta PY06 "Dr. Juan León Mallorquín" Km 19
Capitán Miranda - Itapúa - Paraguay
Teléfono 071-211215

CARTA DE COMPROMISO

Capitán Miranda 28 agosto 2023

La Municipalidad de Capitán Miranda, a través del departamento de U.O.C, estará llevando a cabo el Llamado a Concurso de Ofertas plurianual para los ejercicios fiscales 2023 y 2024, para la Provisión de Almuerzo Escolar, modalidad Cocinando en las Escuelas, también se informa que la Institución **invertirá el 100% de la partida Presupuestaria con objeto de Gasto 848-30-003 (Alimentación Escolar con Recursos de FONACIDE), cuyo monto alcanzará para 1.012 alumnos, correspondiente a 13 instituciones educativas, para el año 2023 por un total de 24 (veinticuatro) días, y 932 alumnos correspondiente a 12 instituciones educativas por un total de 39 (treinta y nueve) días,** en caso de que el Ministerio de Economía y Finanzas amplié el presupuesto para el rubro mencionado, la Municipalidad se compromete a ampliar los días de provisión del almuerzo escolar, en base a los montos recibidos.-

OTMAR LUCIANO BECKER DANIELI
Firmado digitalmente por OTMAR LUCIANO BECKER DANIELI
Fecha: 2023.08.28 15:00:53 -04'00'

Luciano Becker Danieli
Intendente Municipal.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de PAE
Folio 2/36

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
EDUCACIÓN · CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

SUPERVISIÓN DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO ÁREA EDUCATIVA 07-26
CAPITÁN MIRANDA Y LA PAZ

Capitán Miranda, 15 de junio de 2023.

SEÑOR:
DON LUCIANO BECKER, PRESIDENTE
CONSEJO DISTRITAL DE EDUCACIÓN DE CAPITÁN MIRANDA.

PRESENTE:

Los Directores de las Instituciones Educativas del Distrito de Capitán Miranda pertenecientes a la Supervisión de Apoyo Técnico Pedagógico Área Educativa 07-26, en consenso han decidido solicitar a esta instancia, la provisión del **Almuerzo Escolar para 80 estudiantes del Proyecto JEE** de la Escuela Básica N° 3323 "San José".

Considerando que los mismos se encuentran recibiendo el Almuerzo Escolar de la Gobernación de Itapúa hasta el mes de septiembre del corriente, necesitando cubrir los meses de octubre y noviembre a fin de garantizar la permanencia de los estudiantes dentro del programa.

Le saludo atentamente, deseándole éxitos en sus funciones.

Atentamente.

Lic. Elvira Esquivel López
Supervision de Apoyo
Técnico Pedagógico
Matrícula N° 21673

Lic. Esmelda D. Alarcón Sotelo
Encargada de Despacho
Matrícula N° 29.163

Lic. Liz Paola Goroñoski M.
Encargada de Despacho
Matrícula N° 109685

Lic. Francisco A. López Vega
Director de Área
Mat. N° 78.112

Lic. Esther Del Carmen de Plavo
DIRECTORA

NOTA DAE Nº 17 Nº /2023

Capitán Miranda, 15 de junio de 2023

Señor:

Luciano Becker, Intendente

Municipalidad de Capitán Miranda

CC. Consejo de Educación.

De mayor consideración

La que recurre, la Lic. Esmelda Alarcón Sotelo, Encargada De Despacho, del Centro N°1 - Escuela Básica N° 3323 "San José" de este distrito, en representación de la comunidad educativa, se dirige a usted y por su intermedio donde corresponda con el fin de ***Reiterar la solicitud dela inclusión de la institución mencionada más arriba, para el beneficio del almuerzo escolar que proveerá el gobierno municipal en el presente año en curso.***

El presente pedido se realiza para ochenta (80) alumnos del primer ciclo, que están matriculados en los grados de Jornada Escolar Extendida cuyo horario contempla obligatoriamente el almuerzo escolar por el tiempo de permanencia, de ocho horas según programa y malla curricular (de 07:00 hs a 15:00 hs). Se expone además que este beneficio actualmente es cubierto por la Gobernación Departamental con 305 (trescientos cinco) platos incluyendo de ésta forma a otros grados normales, pero atendiendo la urgencia y la posibilidad más viable, se solicita para lo indispensable, es decir para los estudiantes de Jornada de Escolaridad Extendida, como se expuso anteriormente, es preciso mencionar que el presente beneficio recibido por ésta entidad solamente será cubierto hasta el 30 de setiembre del corriente año, por lo tanto será necesario que la municipalidad local cubra los meses de octubre y noviembre.

Cabe mencionar que ha sido consensuado con los demás directores teniendo el apoyo de los mismos y otras autoridades, según notas presentadas y documentos obrantes como actas labradas.

Grado	Turno	Cantidad
1° JEE (Jornada Escolar Extendida)	Mañana - Tarde	25
2° JEE(Jornada Escolar Extendida)	Mañana - Tarde	26
3° JEE(Jornada Escolar Extendida)	Mañana - Tarde	24
Docentes de Grado		3
Docentes de Áreas Especiales		2
	Total	80

Sin otro particular, a la espera de la gestión correspondiente, se aprovecha la ocasión para hacerles llegar un respetuoso saludo.

Atentamente.

Observación: Se anexa informe del Rue.

Lic. Esmelda D. Alarcón Sotelo
Encargada de Despacho
Matrícula N° 23.163

Recibido
16/06/23
08.14 h

Área Educativa N° 14 – Escuela Básica N° 3323 "San José"
Correo: sanjo3323capmiranda@gmail.com
Calle Luis Fischer y Padre José Barthl – Capitán Miranda
Tel. Fax: 071 – 211 150

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*: Itapúa	Distrito*: Capitán Miranda
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Municipalidad de Capitán Miranda	N° de Tel*: (071) 211-215
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Sr. Otmar Luciano Becker Danieli	
N° de teléfono de línea baja*: (071) 211-215	N° de celular: 0992652118
Dirección de correo electrónico*: uoc.munimiranda@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Cinthia Ramírez Verón	
N° de Registro Profesional*: 4.036	N° de celular: 0995370280
Dirección de correo electrónico*: ccrv88@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas 2023*: 13 escuelas Cantidad de instituciones seleccionadas 2024*: 12 escuelas	
Cantidad de estudiantes beneficiados 2023*: 1.012 alumnos Cantidad de estudiantes beneficiados 2024*: 932 alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 63 días Plurianual 2023: 24 días 2024: 39 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Setiembre de 2023 Fecha estimada de inicio de la provisión*: Marzo de 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Octubre de 2023 Fecha estimada de finalización de la provisión*: Abril de 2024	
Presupuesto estimado para el servicio*: 2023: 303.722.576 gs Presupuesto estimado para el servicio*: 2024: 457.367.846 gs	
Precio referencial por plato*: 12.420 gs	
% de la agricultura familiar a implementar*: 30% *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. Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. 4.036

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

MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN MIRANDA
INTENDENCIA

Luciano Becker
Intendente Municipal
Municipalidad Capitán Miranda

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

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mitakunadeha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

1. **Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**
   Cantidad de Instituciones seleccionadas 2023 (13)

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	14878	4875	Escuela Básica N°2446 Ramón Indalecio Cardozo	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Calle B10	Rural	—	—	6	4									Fonacide
2	0705013	4882	Escuela Básica N°404 Nipo Paraguaya	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Colonia Federico Chávez Calle D5	Rural	17	17	61	41									Fonacide
3	0705005	4874	Escuela Básica N°1547 Manuel Ortiz Guerrero	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Calle B3	Rural	—	—	21	12									Fonacide
4	0705007	4876	Escuela Básica N°733 Julián Cabrera	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Ruta PY 06 Calle D Norte	Rural	7	6	42	44									Fonacide

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

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

MUNICIPALIDAD DE CAPITAN MIRANDA
INTENDENCIA

Lic Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

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

5	0705023	16945	Escuela Básica N° 8008 Luz y Esperanza	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Barrio Mburukuja	Rural	3	5	30	11									Fonacide
6	0705010	4879	Escuela Básica N°1550 Augusto Roa Bastos	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Calle C4-Calle C Norte	Rural	---	---	10	12									Fonacide
7	0705016	4885	Escuela Básica N° 4008 Capitán Emeterio Miranda	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Barrio Moises Bertoni	Urbano	39	28	64	72									Fonacide
8	0705004	4873	Escuela Básica N° 1546 Alborada	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Alborada 2	Rural	3	10	36	25									Fonacide
9	0705009	4878	Escuela Básica N° 2440 Luis F. Müller	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Barrio Ytororo	Rural	---	---	11	10									Fonacide
10	0705015	14868	Escuela Básica N°732 Tte. 1° Crescencio Troche	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Calle C Sur Capitán Miranda	Rural	3	7	10	9									Fonacide
11	0705008	4877	Escuela Básica N°1549 Virgen de Caacupe	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Calle A2	Rural	---	---	4	3									Fonacide

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

MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN MIRANDA
INTENDENCIA

Lic Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.035

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

Folio 36

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

12	0705003	14865	Escuela Básica N° 299 Asunción Escalada	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Barrio Inmaculada	Urbano	52	29	80	88									Fonacide
13	0705002	4871	Escuela Básica N° 3323 San Jose	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Barrio San Jose	Urbano	—	—	41	39									Fonacide
								Subtotal	**124**	**102**	**416**	**370**									
								Total general	**1. 012**												

MUNICIPALIDAD DE CAPITAN MIRANDA
INTENDENCIA

Lic Cinthia Ramirez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

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.

1. **Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**
   Cantidad de Instituciones seleccionadas 2024 (12)

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	14878	4875	Escuela Básica N°2446 Ramón Indalecio Cardozo	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Calle B10	Rural	---	---	6	4									Fonacide
2	0705013	4882	Escuela Básica N°404 Nipo Paraguaya	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Colonia Federico Chávez Calle D5	Rural	17	17	61	41									Fonacide
3	0705005	4874	Escuela Básica N°1547 Manuel Ortiz Guerrero	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Calle B3	Rural	---	---	21	12									Fonacide
4	0705007	4876	Escuela Básica N°733 Julián Cabrera	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Ruta PY 06 Calle D Norte	Rural	7	6	42	44									Fonacide

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

MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN MIRANDA
INTENDENCIA

Lic Cinthia Ramirez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

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

5	0705023	16945	Escuela Básica N° 8008 Luz y Esperanza	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Barrio Mburukuja	Rural	3	5	30	11										Fonacide
6	0705010	4879	Escuela Básica N°1550 Augusto Roa Bastos	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Calle C4-Calle C Norte	Rural	—	—	10	12										Fonacide
7	0705016	4885	Escuela Básica N° 4008 Capitán Emeterio Miranda	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Barrio Moises Bertoni	Urbano	39	28	64	72										Fonacide
8	0705004	4873	Escuela Básica N° 1546 Alborada	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Alborada 2	Rural	3	10	36	25										Fonacide
9	0705009	4878	Escuela Básica N° 2440 Luis F. Müller	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Barrio Ytororo	Rural	—	—	11	10										Fonacide
10	0705015	14868	Escuela Básica N°732 Tte. 1° Crescencio Troche	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Calle C Sur Capitán Miranda	Rural	3	7	10	9										Fonacide
11	0705008	4877	Escuela Básica N°1549 Virgen de Caacupe	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Calle A2	Rural	—	—	4	3										Fonacide

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

MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN MIRANDA
INTENDENCIA

Lic Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

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

12	0705003	14865	Escuela Básica N° 299 Asunción Escalada	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Barrio Inmaculada	Urbano	52	29	80	88									Fonacide
13	0705002	4871	Escuela Básica N° 3323 San Jose	Oficial	Itapua	Capitán Miranda	Barrio San Jose	Urbano	---	---	41	39									Fonacide
								Subtotal	**124**	**102**	**375**	**331**									
								Total general	**932**												

MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN MIRANDA
INTENDENCIA

Lic Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

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

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

4. Requerimiento nutricional		
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	
5.2 Horario de distribución	Turno Mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales	
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas	

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori de carne	Guiso de fideo con pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Guiso de mandioca con carne	Estofado de pollo con papa
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 100 g de arroz	170 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	250 gramos	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta cítrica (1 naranja)	Fruta de estación (2 bananas)	Crema

SEMANA 2					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con pollo	Polenta con salsa de carne	Picadito de pollo con papas	Salsa de legumbres con arroz quesú
Porción para EDI	-	-	-	-	-

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
Folio 2/36

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 CAPITAL
INTENDENCIA
Luciano Becker
Intendente Municipal

Lic. Concepción Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

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

Porción para Nivel Inicial	240 g	200 g	70 g salsa + 170 g polenta	200 g	70 g salsa + 100 g de arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 g	300 g	100 g + 250 g polenta	300 g	100 g salsa + 130 g de arroz
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica (1 naranja)	Fruta de estación (2 bananas)	Ensalada de frutas	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta cítrica (1 naranja)

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de mandicca con carne	Picadito de pollo con papas	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Vori vori de carne
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	170 g	200 g	240 g	70 g salsa + 90 g arroz	240 g
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	250 g	300 g	350 g	100 g salsa + 130 g arroz	350 g
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegeta es	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Ensalada de frutas	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta cítrica (1 naranja)	Fruta de estación (2 bananas)	Crema

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Tallarín con salsa de pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papas	Caldo de poroto con fideo
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa + 80g fideo	70 g salsa + 90 g arroz	170 g	70 g picadito + 110 g puré	240 g
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 120 g fideo	100 g salsa + 130 g arroz	250 g	100 g picadito + 160 g puré	350 g
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel	-	-	-	-	-

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Fs 013/36

MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN MIRANDA
INTENDENCIA

Lic. Cintia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº [illegible]

Lucano Becker
Intendente Municipal
Municipalidad Capitán Miranda

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

Medio)					
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	**Ensalada** de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta cítrica (1 naranja)	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta cítrica (1 naranja)

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de carne **Rendimiento: 1 porción** Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5g 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 0,2g c/n	-Limpiar la carne, dejarla 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 y 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 (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. -Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. -Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Ensalada 1: repollo, tomate y zanahoria

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 picar 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

MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN MIRANDA
INTENDENCIA
Luciano Becker
Intendente Municipal

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

Folio 14/36

Lic. Cynthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

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

50 g				agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres: banana				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126 kcal**	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 308 kcal Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. - Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

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

Postres: banana				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126 kcal**	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir

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

Folio 15/36

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 CAPITÁN MIRANA
INTENDENCIA

Luciano Becker
Intendente Municipal

Lic. Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.037

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

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 304 kcal Peso por porción:** **Nivel inicial:** **70g salsa + 100g de arroz** **Edad escolar:** **100 g salsa + 130 g de arroz**	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - 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.

Ensalada: Lechuga, zanahoria, cebolla.

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 42 kcal** **Peso por porción: 60 gramos**	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 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.

Postres: naranja

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62kcal**	1 naranja	180 g	130 g	- Lavar y pelar antes de consumir

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne **Energía: 363 kcal Peso por**	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g	**Mandioca:** - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** - Limpiar la carne, dejarla libre de

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
Fol. 036/36

MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN MIRANDA
INTENDENCIA
Luciano Becker
Intendente Municipal
Capitán Miranda

Lic. Cinthia Ramirez V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.030

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 170 gramos Edad escolar 250 gramos	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con 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.

Ensalada: Repollo, tomate, zanahoria

Menú 4	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 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres: banana

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papas 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 Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

Ensalada: tomate, pepino, zanahoria

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 Cien[illegible]
Independencia Nacional 874 [illegible]
Edificio Beckelman, 6to. Pi[illegible] 20 Int. 18
Email: [illegible]

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

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

Fdo: 17/36

MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN MIRANDA
INTENDENCIA

Luciano Becker
Intendente Municipal
Municipalidad Capitán Miranda

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

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

Postres: crema

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal **Peso por porción: 60 gramos**	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o 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 limón o 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 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial 240 gramos** **Edad escolar 350 gramos**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. ***Observación:*** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

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

Folio 18/36

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 CAPITÁN MIRANDO
INTENDENCIA

Lic. Cecilia [illegible] Fernández y
[illegible]

Mariano Becker
Intendente Municipal
Municipalidad Capitán Miranda

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

Ensalada: lechuga, zanahoria, cebolla				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 42 kcal** **Peso por porción: 60 gramos**	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 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.

Postres: naranja				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62kcal**	1 naranja	180 g	130 g	- Lavar y pelar antes de consumir

Menú 7	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 0,5 g 0,5 g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - 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)

Ensalada: repollo, tomate, zanahoria				
Menú 7	**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 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres: banana				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso**	**Peso**	**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.

MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN MIRANDA
INTENDENCIA

Lic. Cintia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1035

Folio 14/36

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

		Bruto	Neto	
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: **Nivel inicial** 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 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 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de carne** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
Ensalada: tomate, pepino, zanahoria				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gramos	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir
Postres: ensalada de frutas				

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 CAPITAN MIRANDA
INTENDENCIA

Luciano Becker
Intendente Municipal
Municipalidad Capitán Miranda

Lic. Cintia Ramírez V.
CMNC Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.036

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Ministerio de Desarrollo Humano

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

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción 100 gramos 62 kcal	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 una compotera o taza. - Servir

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con papas 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	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

Ensalada: lechuga, zanahoria, cebolla

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 60 gramos	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 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.

Postres: banana

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Folio 21/36

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. Cintia Ramírez M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° [illegible]

Liliana Becker
Intendente Municipal
Municipal de Capitán Miranda

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

Salsa de legumbres con arroz quesú Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz quesú Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - 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.

Ensalada: tomate, pepino, zanahoria

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

Postres: naranja

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal	1 naranja	180 g	130 g	- Lavar y pelar antes de consumir

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne Energía: 363 kcal Peso por porción:	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml	**Mandioca:** - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.

Folio 22/36

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.

Luciano Becker
Intendente Municipal

Lic. Cintia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.036

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

Nivel inicial 170 gramos Edad escolar 250 gramos	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandicca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.

Ensalada: repollo, tomate, zanahoria

Menú 11	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 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres: ensalada de frutas

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción **100 gramos** **62 kcal**	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 una compotera o taza. - Servir

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con papas 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	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

Ensalada: lechuga, zanahoria, cebolla

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Id:023/36

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 CAPITAN MIRANDA
INTENDENCIA

Mario Becker
Intendente Municipal
Capitán Miranda

Lic. Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.038

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: 60 gramos**	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 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.

Postres: banana

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126 kcal**	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 271 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial 240 gramos** **Edad escolar 350 gramos**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. ***Observación:*** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensalada: tomate, pepino, zanahoria

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 55 gramos**	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

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · Área de Gestión de PAE · MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · REPÚBLICA DEL PARAGUAY

14.024/36

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 CAPITÁN MIRANDA · INTENDENCIA

Lic. Cintia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº [illegible]

Bruno Bodker
Intendente Municipal

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

Postres: naranja				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62kcal**	1 naranja	180 g	130 g	- Lavar y pelar antes de consumir

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 296 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial 70 g salsa + 90 g arroz** **Edad escolar 100 g salsa + 130 g arroz**	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Salsa de pollo: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar 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, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingrecientes 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.

Ensalada: repollo, tomate, zanahoria				
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 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres: banana				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía:**	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir

Folio 25/36

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 CAPITÁN MIRANDA
INTENDENCIA

Mariano Becker
Intendente Municipal

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

126 kcal				

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 398 kcal** **Peso por porción:** Nivel inicial **240 gramos** Edad escolar **350 gramos**	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla 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 y 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 (vorí). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vorí) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Ensalada: repollo, remolacha, zanahoria

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 gramos	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.

Folio 2636

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. Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.033

MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN MIRANDA
INTENDENCIA
Lucrecio Becker
Intendente Municipal
Municipalidad Capitán Miranda

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

Postres: crema

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 110 kcal** Peso por porción: 60 gramos	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o 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 limón o 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 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo**	**Salsa de pollo** Pechuga de 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, zanahoria 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.

Ensalada: lechuga, zanahoria, cebolla

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: **1 porción** **Energía: 42 kcal** **Peso por porción:**	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 y aceite. - Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en

Folio 27/36

MUNICIPALIDAD DE CAPITAN MIRANDA
INTENDENCIA

Luciano Becker
Intendente Municipal
Municipalidad Capitán Miranda

Lic. Cynthia Ramírez V.
[illegible]

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

60 gramos				agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres: bananas

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Salsa de legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz quesú Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Salsa de legumbres: - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz quesú - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - 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.

Ensalada: tomate, pepino, zanahoria

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gramos	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir

Postres: naranja

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Folio 28/36

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.

Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 53 kcal**	1 naranja	180 g	130 g	- Lavar y pelar antes de consumir

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne 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. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con 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.

Ensalada: repollo, remolacha, zanahoria

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 gramos	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. - Lavar y picar el repollo. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres: banana

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir

Folio 29/34

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 CAPITAN MIRANDA
INTENDENCIA

Lic. Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº [illegible]

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

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 285 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial 70 g picadito + 110 g puré** **Edad escolar 100 g picadito + 160 g puré**	Picadito de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Puré de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	Picadito de pollo: - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel 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. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Ensalada: tomate, pepino, zanahoria

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gramos	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir

Postres: banana

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir

Menú 20	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.

MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN MIRANDA
INTENDENCIA

Luciano Becker
Intendente Municipal
Municipalidad Capitán Miranda

Lic. Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.036

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

Folio 30/36

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. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. ***Observación:*** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Ensalada: tomate, pepino, zanahoria

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

Postres: naranja

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62kcal**	1 naranja	160 g	130 g	- Lavar y pelar antes de consumir

Lic Cinthia Ramirez V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.036

Folio 31/36

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.

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2023
Institucion Educativa:	13
Nº de comensales:	1012
N° de meses del proyecto:	1,2

		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	40,48	40,48	40,48	40,48	161,92	194,304
Ajo	kg	3,036	3,036	2,53	3,036	11,638	13,9656
Almidón de maíz	kg	5,06	0	5,06	0	10,12	12,144
Anis	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	40,48	86,02	45,54	40,48	212,52	255,024
Arveja en granos	kg	0	5,06	5,06	0	10,12	12,144
Azúcar	kg	10,12	0	10,12	0	20,24	24,288
Banana	kg	667,92	495,88	495,88	667,92	2327,6	2793,12
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Barro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	141,68	60,72	141,68	60,72	404,8	485,76
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	86,02	106,26	80,96	80,96	354,2	425,04
Cebollita de hoja	kg	5,06	5,06	5,06	0	15,18	18,216
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	45,54	15,18	15,18	55,66	131,56	157,872
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	40,48	40,48	40,48	0	121,44	145,72
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	
Hígado	kg	0	0	0	0	0	
Huevo	kg	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.

MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN MIRANDA
INTENDENCIA

Luciano Becker
Intendente Municipal
Municipalidad Capitán Miranda

Lic. Cinthia Ramírez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 1.036

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.

Laurel		0,8096	0,6072	0,6072	0,8096	2,8336	3,40032
Leche entera		121,44	0	121,44	50,6	293,48	352,176
Lechuga		30,36	60,72	30,36	30,36	151,8	182,16
Lentejas		0	0	0	0	0	0
Locote		50,6	50,6	50,6	50,6	202,4	242,88
Locro		0	0	0	0	0	0
Mamón		0	0	0	0		0
Mandarina		0	0	0	0	0	0
Mandioca		202,4	0	202,4	202,4	607,2	728,64
Maní		0	0	0	0	0	0
Manzana		0	0	0	0	0	0
Margarina		0	0	0	5,06	5,06	6,072
Melón		0	0	0	0	0	0
Miel de abeja		0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra		0	0	0	0	0	0
Naranja		182,16	414,92	232,76	364,32	1194,16	1432,992
Orégano		0,506	0	0,506	0	1,012	1,2144
Papa		202,4	202,4	202,4	202,4	809,6	971,52
Pechuga de pollo		121,44	121,44	121,44	121,44	485,76	582,912
Pera		0	0	0	0	0	0
Perejil		0	0	0	5,06	5,06	6,072
Pepino		40,48	40,48	20,24	60,72	161,92	194,304
Pescado sin hueso ni piel		0	0	0	0	0	0
Piña		0	60,72	60,72	0	121,44	145,728
Pomelo		0	0	0	0	0	0
Poroto		20,24	50,6	30,36	50,6	151,8	182,16
Queso		20,24	35,42	25,3	25,3	106,26	127,512
Repollo		60,72	30,36	91,08	30,36	212,52	255,024
Remolacha		0	0	30,36	30,36	60,72	72,864
Sal yodada		5,566	6,072	5,566	6,578	23,782	28,5384
Tomate		389,62	379,5	313,72	369,38	1452,22	1742,664
Vinagre		0	0	0	0	0	0
Zanahoria		101,2	111,32	141,68	121,44	475,64	570,768
Zapallo		60,72	60,72	121,44	60,72	303,6	364,32

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

Lic Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Dirección de Alimentación Escolar

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 CAPITAN MIRANDA
INTENDENCIA

Luciano Becker
Intendente Municipal
Municipalidad Capitán Miranda

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

Fjs 33/36

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACION Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Año:	2024
Institucion Educativa:	12
Nº de comensales:	932
N° de meses del proyecto:	1,95

Insumo	Unidad de medida	Semana 1 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 2 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 3 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 4 TOTAL l/kg Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Aceite	L	37,28	37,28	37,28	37,28	149,12	290,784
Ajo	Kg	2,796	2,796	2,33	2,796	10,718	20,9001
Almidón de maíz	Kg	4,66	0	4,66	0	9,32	18,174
Anís	Kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	Kg	37,28	79,22	41,94	37,28	195,72	381,654
Arveja en granos	Kg	0	4,66	4,66	0	9,32	18,174
Azúcar	Kg	9,32	0	9,32	0	18,64	36,348
Banana	Kg	615,12	456,68	456,68	615,12	2143,6	4180,02
Batata	Kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	Kg	0	0	0	0	0	0
Berro	Kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	Kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	Kg	0	0	0	0	0	0
Canela	Kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	Kg	130,48	55,92	130,48	55,92	372,8	726,96
Carne vacuna magra molida **	Kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	Kg	79,22	97,86	74,56	74,56	326,2	636,09
Cebollita de hoja	Kg	4,66	4,66	4,66	0	13,98	27,261
Chocio	Kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	Kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	Kg	0	0	0	0	0	0
Chocio	Kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	Kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	L	0	0	0	0	0	0
Fideo	Kg	41,94	13,98	13,98	51,26	121,16	236,262
Galleta Molida	Kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maiz	Kg	37,28	37,28	37,28	0	111,84	218,088
Harina de trigo	Kg	0	0	0	0	0	0
Higado	Kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	Kg	0	0	0	0	0	
Laurel	Kg	0,7456	0,5592	0,5592	0,7456	2,6096	5,0887
Leche entera	L	111,84	0	111,84	46,6	270,28	527,04
Lechuga	Kg	27,96	55,92	27,96	27,96	139,8	272,61

Visión: Institución que brinda educacion 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 entre Tribeca y Palma
Edificio Beckelman, 6to. Piso Teléfono: (021) 450 210 int. 18
Email: [illegible]

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

MUNICIPALIDAD DE CAPITAN MIRANDA
INTENDENCIA
Mariano Becker
Intendente Municipal
Municipalidad Capitan Miranda

Lic Cinthia Ramirez V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.039

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

534/36

Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	46,6	46,6	46,6	46,6	186,4	363,48
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	186,4	0	186,4	186,4	559,2	1090,44
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	4,66	4,66	9,087
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	kg	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	167,76	382,12	214,36	335,52	1099,76	2144,532
Orégano	kg	0,466	0	0,466	0	0,932	1,8174
Papa	kg	186,4	186,4	186,4	186,4	745,6	1453,92
Pechuga de pollo	kg	111,84	111,84	111,84	111,84	447,36	872,352
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	4,66	4,66	9,087
Pepino	kg	37,28	37,28	18,64	55,92	149,12	290,784
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	55,92	55,92	0	111,84	218,088
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	18,64	46,6	27,96	46,6	139,8	272,61
Queso	kg	18,64	32,62	23,3	23,3	97,86	190,827
Repollo	kg	55,92	27,96	83,88	27,96	195,72	381,654
Remolacha	kg	0	0	27,96	27,96	55,92	109,044
Sal yodada	kg	5,126	5,592	5,126	6,058	21,902	42,7089
Tomate	kg	358,82	349,5	288,92	340,18	1337,42	2607,969
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	93,2	102,52	130,48	111,84	438,04	854,178
Zapallo	kg	55,92	55,92	111,84	55,92	279,6	545,22

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

8. Control de calidad y participación social

Lic. Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 1.036

	Descripción
8.1. Plan de Monitoreo	Monitoreo y control de calidad: para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo distrital, director del programa. Mediante las visitas semanales a las instituciones educativas se realiza el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación
8.2. Plan de capacitaciones	Capacitación: es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN MIRANDA
INTENDENCIA

Luciano Becker
Intendente Municipal
Municipalidad Capitán Miranda

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

Folio 35/36

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

8.3. 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 anual, de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del Almuerzo en el periodo 2023/2024.

9. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocinando 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 características de estas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE.

Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00hs a 10:30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

5. DISTRIBUCIÓN.

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 la calidad del alimento.

Se utilizarán utensilios no tóxicos (platos, cucharas, potes para postres). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

La Municipalidad debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la [illegible] encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa.

MUNICIPALIDAD DE CAPITÁN MIRANDA
INTENDENCIA

Luciano Becker
Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración Luciano Becker
de la institución
Luciano Becker
Intendente Municipal
Municipalidad Capitán Miranda

Lic Cinthia Ramírez V.
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.036
Firma del/la Nutricionista
Aclaración

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

Folio 36/36