Asunción, 29 de marzo de 2023.

Nota DGBE N° 227/2023

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

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de San Antonio, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 89.070 de fecha 27 de marzo 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 171/2023*** en cuatro (04) 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

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

MEMORÁNDUM DAE N°291/2023

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

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

Fecha : **29** de marzo de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 89.070/23 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°227/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°171/2023**, en la cual se remite la autorización al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023 de la **MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO, DEPARTAMENTO CENTRAL** según Expediente Xilema de referencia, de fecha 27 de marzo de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to. Piso)

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
alimentacion. escolar@mec.gov.py

MEMORÁNDUM DGPAE N°227/2023

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

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

FECHA : 29 de marzo de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°89070 de fecha 27de marzo del año 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°171/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023, presentado por la Municipalidad de San Antonio a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: —
Recibido por: Andrea F.
Fecha: 29/03/23 Hora: 14:15hs.

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Selba Montania

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N°171/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 89070
de fecha 27 de marzo de 2023.

1. Antecedentes

El Sr. **Javier Santiago Aguilera,** Intendente de la Municipalidad de San Antonio del departamento Central, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023 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	✓	

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Selba Montania

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

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

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	✓	
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**		
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.Una institución educativa seleccionada según Resolución MEC N°799/2021 POR LA CUAL SE APRUEBA LA NÓMINA DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS FOCALIZADAS EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROYECTO DE APOYO A LA ALMPLIACIÓN DE LA JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA.**			

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Selba Montania

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

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 30 (Treinta); 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.

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	
02	443	2023	73	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

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.

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Selba Montania

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

En caso de detectar variaciones en el cumplimiento de este, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Martes, 28 de marzo de 2023

Aprobado por: Mag. Robert Gavoso, 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: Noelia Romero

Revisado por: Selba Montania

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

San Antonio, 27 de marzo del 2023

Señor:
Hugo Tintel
Director General
Ministerio de Educación y Cultura
Presente:

Me dirijo a usted y por su intermedio a quienes corresponda en nombre y a fin de remitir la propuesta del PLAN DE ALIMENTACION DE ALMUERZO ESCOLAR en el marco del programa ALIMENTACION ESCOLAR DEL PARAGUAY (PAEP).

En tal sentido apelo a sus buenos oficios para el estudio y aprobación del Proyecto, de tal forma, comunicar a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

Sin otro particular y esperando una respuesta favorable a lo peticionado, aprovecho la ocasión para saludarle con la seguridad de mi estima y consideración.

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO INTENDENCIA

Santiago Javier Aguilera
Intendente Municipal

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXP. Nº. 89070
FECHA: 27-03-2023
RECIBIDO : ARZACIA OLMEDO

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de RR.

Avda. San Antonio esq. Prof. Ceferino Machuca
E-mail: secretariajuntamunicipal@gmail.com
Tel.: 990 666 - (0984) 420 422
RUC: 80018506-0

Folio 130

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO

San Antonio, 27 de marzo de 2023.

Señor
Hugo Tintel
Dirección General de Bienestar Estudiantil
P r e s e n t e:

De mi mayor consideración, mediante la presente nota carta compromiso hago constar lo siguiente con relación al Expediente Xilema N° 46.064:

- La Municipalidad de San Antonio se compromete en caso de contar con recursos más adelante a continuar con la provisión de Almuerzo Escolar a la Escuela Básica N° 6420 SAN JUAN y Escuela Básica N° 5580 San Francisco de Asís hasta completar los meses faltantes hasta el último día de clases.----------
- Declaro además presentar todos los documentos requeridos en el proceso.----------

ATENTAMENTE.-

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO * INTENDENCIA *

.....
Santiago Javier Aguilera
Intendente San Antonio.

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

R1502/30

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*:Central	Distrito*:San Antonio
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Avda. San Antonio esq. / Prof. Ceferino Machuca	N° de Tel*:021 990 665
Nombre del Gobernador/ Intendente*:Javier Santiago Aguilera	
N° de teléfono de línea baja*:021 990 665	N° de celular: (0976)571068
Dirección de correo electrónico*: uocsananatonio2225@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*:Lic. Soledad Larrea	
N° de Registro Profesional*:1.550	N° de celular:(0982)677052
Dirección de correo electrónico*:mariasoledalarrea0@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*:2	
Cantidad de estudiantes beneficiados*:443	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*:73 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*:Abril 2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*:Julio 2023	
Presupuesto estimado para el servicio*:470.532.450gs	
Precio referencial por plato*:14.550gs	
% de la agricultura familiar a implementar: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. Soledad Larrea
Nutrición
Reg. N° 1550

Santiago Javier Aguilera
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

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

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.

Fl 03/30

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	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	1113027	11564	Escuela Básica Nº 6420 San Juan		Central	San Antonio	Ashucerro	Urbana	14	13	101	96									FONACIDE
2	1113003	18105	Escuela Básica Nº 5580 San Francisco de Asís		Central	San Antonio	San Francisco	Urbana	21	11	93	94									FONACIDE
								Sub total	59		384										
								Total general	443												

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. Soledad Larrea
Nutrición
Reg. N° 1550

Santiago Javier Aguilera
Intendente Municipal

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: 312 kcal +/- 30 kcal Edad escolar: 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	Escribir la modalidad seleccionada: a) Alimentos preparados en las escuelas

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Salsa de carne con arroz	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de mandioca con carne
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa + 90 g arroz	70g salsa+ 170g polenta	240g	200g	170g
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 130 g arroz	100g salsa +250g polenta	350g	300g	250g
Ensalada	Ensalada de vegetales.	Ensalada de vegetales.	Ensalada de vegetales.	Ensalada de vegetales.	Ensalada de vegetales.
Postre	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación	Ensalada de frutas

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Salsa de pollo con arroz	Picadito de carne con papa	Caldo de poroto con arroz	Guiso de fideo con carne	Vori vori con pollo
Porción para Nivel Inicial	70g salsa + 90g arroz	200g	240g	200g	240g
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100g salsa +130g arroz	300g	350g	300g	350g
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación

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. Soledad Larrea
Nutrición
Reg. N° 1550

Javier Quintana
Intendente Municipal

P/05/20

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

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de arroz con pollo	Picadito de carne con puré de papa	Salsa de legumbres con arroz quesu	Tallarin con salsa de pollo	Vori vori con carne
Porción para Nivel Inicial	240g	70g de picadito+ 110 de puré	70g de salsa + 100 de arroz	70g salsa + 80g fideo	240g
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350g	100g de picadito+ 160 de puré	100g de salsa + 130 de arroz	100g salsa + 120g fideo	350g
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta cítrica	Ensalada de fruta	Fruta de estación

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Picadito de pollo con papa	Tallarin con salsa de carne	Guiso de arroz con poroto	Polenta con salsa de pollo	Locro
Porción para Nivel Inicial	200g	70g de salsa + 80g fideo	200g	70g de salsa + 170g polenta	240g
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300g	100g de salsa + 120g fideo	300g	100g de salsa + 250g polenta	350g
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación

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

Lic. Soledad Larrea
Nutrición
Reg. N° 1550

Santiago Javier Aguilera
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fl 106 /30

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

7. Recetario del menú ciclico

Platos principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de carne con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa y 90g arroz Edad escolar: 100 g salsa y 130g arroz	**Salsa de carne** Tomate Carne magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70g 60g 20g 15g 10g 3ml 0,5 0,5 0,2 c/n 45 2ml 0,5 c/n	 69g 50g 16g 14g 8g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 45g 2ml 0,5 c/n	**Salsa de carne** - Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y cortarla en cubo. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja **Arroz** - Saltear el ajo con aceite. Agregar arroz y sal yodada - Revolver y agregar agua caliente - Dejar hervir por 15 min Aproximadamente. Apagar el fuego
Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24 g 15g 8g 3ml 0,5g	- Lavar y rallar la zanahoria - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. **Observación:** el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minuto a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 63kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir

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

Lic. Soledad Ramírez
Nutricionista
Reg. N° 1550

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA
Sebastián Javier Aguilera
Intendente Municipal

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

Fio 7/30

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

Platos principales				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maiz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70g 60g 10g 10g 3ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 200 ml 40g 15g 10g 2ml 0.5g	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 pollo** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - lavar, pelar y cortar finalmente los verduras. - Sellar el pollo en aceite con ajo. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras están lista y agregar la sal. **Polenta** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maiz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Ensaladas				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0.5g	27g 19g 9g 3ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Y servir. **Observación:** la cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua helada por 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 63kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir

Folio 130

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

Lic. Salud Pública y Nutrición Reg. Nº 1550

Santiago Javier Agüero
Intendente Municipal

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

Platos principales				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240g Edad escolar: 350g	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60g 30g 25g 20g 15g 15g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g c/n	32g 30g 24g 18g 15g 15g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 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.
Ensaladas				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 50g	Remolacha zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 16g 9g 3ml 0,5g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Y servir **Observación:** la cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua helada por 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma

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

Lic. Soledad Ramos
Nutrición
Reg. Nº 1550

Sandro Javier Agüero
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.

Folio 9/30

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

Platos principales				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200gramos Edad escolar: 300gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote arveja cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60g 20g 20g 10g 5g 5g 5ml 0,5g 0,5g c/n	134g 42g 59g 16g 18g 8g 5g 5g 5ml 0,5g 0,5 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.
Ensaladas				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55g	tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	29g 15g 8g 3ml 0,5g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite -Servir

Postres				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180g	130g	-Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Soledad Larrea
Nutrición
Reg. Nº 1550

Sampayo Javier Aguilo
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO • INTENDENCIA •

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

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 10/90

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

Platos principales				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170g Edad escolar: 250g	**Mandioca** Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200g 60g 60g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	116g 52g 59g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g 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.
Ensaladas				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24 g 19g 9g 3ml 0,5g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. **Observación:** el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de fin de mejorar la aceptabilidad de a misma

Postres				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalda de frutas Rendimiento Energía: 63 kcal	Piña Naranja Banana	60g 50g 50g	31g 37g 32g	-Lavar y pelar las frutas. -Cortar en trozos pequeños. -Colocar las frutas en una compotera o taza. -Servir

Lic. Soledad Lacruz
Nutrición
Reg. Nº 1550

Santiago Javier Aguilera
Intendente Municipal

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

Folio 8/30

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

Platos principales				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 296 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 90g arroz Edad escolar: 100 g salsa +130g 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 ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. - Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Ensaladas				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gramos	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5gr	29g 15g 8g 3ml 0.5g	-Lavar y rallar la zanahoria -Lavar y cortar los demás vegetales -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite y servir

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

Lic. Soledad Larrea
Nutrición
Reg. N° 1550

Santiago Javier Aguilera
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

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

Folio 12/30

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

Platos principales				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 319 kcal Peso por porción: 200 g Nivel Inicial: 200 g Edad Escolar: 300 g	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60g 20g 20g 10g 5g 5ml 5g 0.5g 0.5 c/n	134g 52g 59g 16g 16g 8g 5g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. Agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.
Ensaladas				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40g 20g 10 3ml 0.5g	27g 16g 9g 3ml 0.5g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua, luego pelar y cortarla en cubos pequeños -Lavar y cortar los demás vegetales -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Obs: la cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua durante 20 minutos

Postres				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 63kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir

Lic. Soledad Larrea
Nutrición
Reg. Nº 1550

Santiago Javier Aguilera
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN 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.

P1013/30

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

Platos principales				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: 240 g Nivel Inicial: 200 g Edad Escolar: 350 g	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60g 30g 25g 20g 15g 15g 10g 10g 5ml 0,5 0,5 c/n	32g 30g 24g 16g 15 15 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g c/n	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.
Ensaladas				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24 g 15g 8g 3ml 0,5g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y corte los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.

Postres				
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal	Naranja	180g	130g	-Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Soledad Larrea
Nutrición
Reg. Nº 1550

Santiago Javier Agüero
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
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.

Fdo 4/30-

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

Platos principales				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 286 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240g Edad escolar: 350g	Carne magra 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	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,3g 0,5g 0,2g c/n	- 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 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)
Ensaladas				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 g	lechuga tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	28g 19g 8g 3ml 0.5g	-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				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 63kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir

Lic. Soledad Larrea
Nutricionista
Reg. N° 1550

Santiago Javier Aguilera
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
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.

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

Fs 015/90.

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

Platos principales				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240g Edad escolar: 350 g	Pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2 c/n	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo 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 y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - 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. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano.
Ensaladas				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 20 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallare la remolacha y la zanahoria -Lavar y picar el repollo -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite -servir **Observación:** el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de fin de mejorar la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 63kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir

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

Lic. Soledad Lovera
Nutrición
Reg. N° 1550

Santiago Javier Aguilera
Intendente Municipal

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

Platos principales				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 348 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200g Edad escolar: 300g	Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Arroz Aceite Ajo laurel Sal yodada Agua potable	60g 60g 15g 10g 45g 5ml 0,5g 0,2g 0,2g c/n	48g 69g 14g 8g 45g 5ml 0,5g 0,2g 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)

Ensaladas				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 40 kcal** **Peso por porción: 60 g**	Lechuga Zanahoria cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	28g 16g 9g 3ml 0.5g	-Lavar y rallar la zanahoria -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 63kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir

Lic. Soledad Lara
Nutrición
Reg. N° 1550

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

Fdo. Dr. Santiago Javier Aguilera
Intendente Municipal

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

Platos principales				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con puré de papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 276 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 picadito + 110 g puré Edad escolar: 100g picadito + 160g puré	Carne magra Tomate zanahoria Cebolla Locote perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papa** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60g 60g 20g 15g 10g 5g 3ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n 200g 50ml 5g 0,5g c/n	50g 59g 16g 14g 8g 5g 3ml 0,5g 0,2g 0,2g c/n 134g 50ml 5g 0,5g c/n	**Picadito de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. 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.
Ensaladas				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24 g 15g 8g 3ml 0,5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite **Observación**: el repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 min a fin d mejorar de la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 63kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir

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

Lic. Soledad Larrea
Nutrición
Reg. Nº 1550

Santiago Javier Aguilera
Intendente Municipal

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

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

7/10/19/20

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

Platos principales				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesu **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g + 100g de arroz Edad escolar: 100g salsa + 130g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesu** 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 quesu - 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.
Ensaladas				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24 g 15g 8g 3ml 0,5g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite **Observación**: el repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 min a fin d mejorar de la aceptabilidad de la misma

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

Folio 19/30

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

Lic. Soledad Larrea
Nutrición
Reg. N° 1550

Santiago Aguilera
Intendente Municipal

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

Platos principales				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa +80g fideo Edad escolar: 100g salsa + 120g fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60g 60g 20g 15g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 40g 0.5g c/n	 42g 59g 16g 14g 8g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 40g 0.5g 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.
Ensaladas				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24 g 15g 8g 3ml 0,5g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite **Observación**: el repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 min a fin d mejorar de la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 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.

Folio 20/30

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. Soledad Lezcano
Nutrición
Reg. Nº 1550

Santiago Javier Agu
Intendente Municip

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

Platos principales				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 250g Edad escolar 350g	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 (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.
Ensaladas				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24 g 15g 8g 3ml 0,5g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite **Observación**: el repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 min a fin d mejorar de la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 63kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir

Folio 21/30

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

Lic. Soledad Lara
Nutrición
Reg. Nº 1550

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpySanAntonio

Intendente Municipal

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

Platos principales				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 311 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 g Edad escolar 300g	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60g 20g 20g 10g 10g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	134g 52g 59g 16g 18g 8g 5g 5ml 5g 0.5g 0.5g 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.
Ensaladas				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción:** 50g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24 g 15g 8g 3ml 0,5g	-Lavar y rellar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite **Observación:** el repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 min a fin d mejorar de la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 63kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir

Lic. Soledad Larrea
Nutrición
Reg. N° 1550

Javier Agüero
Intendente Municipal

Pk082/20

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

Platos principales				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 339 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 170g Ecac escolar: 250g	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne**: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, 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 cocinar por 6 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24 g 15g 8g 3ml 0,5g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite **Observación**: el repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 min a fin d mejorar de la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	37g 31g 32 g	-Lavar y pelar las frutas. -Cortar en trozos pequeños. -Colocar las frutas en una compotera o taza. -Servir

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

Lic. Soledad Larrea
Nutrición
Reg. N° 1550

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

Santiago Javier Aguilera
Intendente Municipal

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

Rio 23/20

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

Platos principales				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de Arroz con poroto Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200g Edad escolar: 300g	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70 g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Ensaladas				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24 g 15g 8g 3ml 0,5g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite **Observación**: el repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 min a fin d mejorar de la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica: naranja Rendimiento: 1 porción Energía: 62kcal Peso por porción: 50g	Naranja	180g	130g	-Lavar y pelar antes de consumir

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

Lic. Soledad Larrea
Nutrición
Reg. Nº 1550

Intendente Municipal

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

Platos principales				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa der pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 80g fideo Edad escolar: 100g salsa + 120 fideo	**Salsa de pollo** Tomate. Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** 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 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 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de pollo** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maiz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
Ensaladas				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción:** 50g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24 g 15g 8g 3ml 0,5g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite **Observación**: el repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 min a fin d mejorar de la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 63kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir

Lic. Soledad Larrea
Nutrición
Reg. N° 1550

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA

Santiago Javier Aguilera
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

7/05/20

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

Platos principales				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Locro **Rendimiento**: 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción**: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. - Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar. - Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. - Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.
Ensaladas				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24 g 15g 8g 3ml 0,5g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite **Observación:** el repollo una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 90 min a fin d mejorar de la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 63kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir

Lic. Soledad Larrea
Nutrición
Reg. N° 1550

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA
Rodrigo Javier Agüero
Intendente Municipal

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

Folio 26/30

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. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2023
Institución Educativa:	2
N° de comensales:	443
N° de meses del proyecto:	4

		Semana 1 TOTAL l/kg	Semana 2 TOTAL l/kg	Semana 3 TOTAL l/kg	Semana 4 TOTAL l/kg	TOTAL DEL PROYECTO
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	
Aceite	l	17,72	17,72	16,834	17,72	279,976
Ajo	kg	1,1075	0,886	1,329	1,1075	17,72
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0
Arroz	kg	19,935	26,58	37,655	17,72	407,56
Arveja en granos	kg	0	2,215	0	4,43	26,58
Azúcar	kg	2,215	0	0	0	8,86
Banana	kg	314,53	372,12	314,53	411,99	5652,68
Batata	kg	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	53,16	53,16	62,02	62,02	921,44
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	48,73	39,87	48,73	42,085	717,56
Cebollita de hoja	kg	2,215	0,2215	0	4,43	27,486
Chocio	kg	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0
Chocio	kg	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0
Fideo	kg	8,86	19,935	17,72	17,72	256,94
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	17,72	17,72	17,72	17,72	283,52
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,2658	0,2658	0,2658	0,3544	4,5072
Leche entera	l	0	0	22,15	0	88,6
Lechoga	kg	0	13,29	39,87	26,58	[illegible]

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. Soledad Lobera
Nutrición
Reg. N° 1550

Abogado Javier Aguilar
Intendente Municipal

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

Lentejas	kg	0	0	0	0	0
Locote	kg	22,15	22,15	22,15	22,15	354,4
Locro	kg	0	0	0	17,72	70,88
Mamón	kg	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	88,6	0	0	0	354,4
Maní	kg	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	2,215	0	8,86
Melón	kg	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0
Naranja	kg	101,89	159,48	106,32	22,15	1559,36
Orégano	kg	0	0	0	0	0
Papa	kg	88,6	88,6	88,6	88,6	1417,6
Pechuga de pollo	kg	53,16	62,02	53,16	53,16	886
Pera	kg	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	2,215	0	8,86
Pepino	kg	8,86	31,01	0	17,72	230,36
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0
Piña	kg	26,58	0	26,58	26,58	318,96
Pomelo	kg	0	0	0	0	0
Poroto	kg	13,29	13,29	8,86	8,86	177,2
Queso	kg	13,29	11,075	4,43	11,075	159,48
Repollo	kg	26,58	26,58	39,87	66,45	637,92
Remolacha	kg	35,44	31,01	0	0	265,8
Sal yodada	kg	2,4365	2,215	2,0821	1,772	34,0224
Tomate	kg	166,125	137,33	157,265	174,985	2542,82
Vinagre	l	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	48,73	62,02	39,87	48,73	797,4
Zapallo	kg	26,58	53,16	26,58	26,58	531,6

9. Control de calidad y participación social

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	- Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionista, personal de apoyo y una encargada del Programa de Alimentación Escolar dentro de la institución. - La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado [illegible] será

Lic. Soledad Larrea
Nutrición
Reg. N° 1550

Esteban Javier Aguilera
Intendente Municipal

		muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes. Evaluación La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de aceptación a los niños beneficiados, vía cuestionario con un promedio de 3 a 5 preguntas sobre el rendimiento, aceptación, sugerencia y mejora a implementar en base a solicitud de los propios niños beneficiados.
9.2.	Plan de capacitaciones	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 higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personal capacitado y aprobado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Las capacitaciones continuas, seguirá a cargo de la Nutricionista de la Municipalidad.
9.3.	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Municipalidad difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través de la página del portal de la SENATICS y el portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocina–Comedor Escolar).

10.1. 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 frutihorticolas que no cumplen con dichas normas.

10.2. Almacenamiento: Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello la empresa debe proveer a cada institución educativa con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos.

Lic. Soledad Larrea
Nutrición
Reg. Nº 1550

Santiago Javier Aguilera
Intendente Municipal

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

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

10.4. Pre Elaboración y Elaboración: El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato. Para dicha elaboración se cuenta con cocinera con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución. El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y prostres. Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados. El oferente deberá entregar diariamente las porciones el menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela. El oferente es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de la Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

10.5. Distribución: Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. 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 empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

MUNICIPALIDAD DE SAN ANTONIO
INTENDENCIA
Rodrigo Javier Aguilera
Intendente Municipal

Lic. Soledad Larrea
Nutrición
Reg. Nº 1550