Asunción, 14 de junio de 2023.

Nota DGBE N° 542/2023

Señor
Horacio Daniel Fernández Morinigo, Intendente
Municipalidad de Itaugua
Departamento de Central

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Itaugua, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 147.197 de fecha 29 de mayo 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 N° 308/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

Elaborado por: Javier Aguilar

Revisado por: Hugo Tintel

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

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

MEMORÁNDUM DAE N°545/2023

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

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

Fecha : **13** de junio de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°147.197/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°429/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°308/2023**, en la cual se modifica el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR,** para el ejercicio fiscal 2023/2024, autorizado a la **MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ**, a través de Nota DGBE N°261/2023 en fecha 14 de abril de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 147.197/23
Recibido por: Iara
Fecha: 14/06/23 Hora: 09:00

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°429/2023

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

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

FECHA : 09 de junio de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°147197 de fecha 29 de mayo de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°308 /2023,** por el cual se modifica el PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, ejercicio fiscal 2023-2024,autorizado a la Municipalidad de Itauguá, a través de Nota DGBE N°261/2023 en fecha 14 de abril del 2023.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 147.197
Recibido por: Eumo
Fecha: 13-07-23 Hora: 13:00

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Melissa Desvars

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
Asunción - Paraguay

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 el dictamen.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Viernes, 09 junio 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: Noelia Romero

Revisado por: Melissa Desvars

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

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N°308/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 147197
de fecha 29 de mayo de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr Horacio Daniel Fernández Morínigo**, Intendente de la Municipalidad de Itauguá del departamento Central, según expediente de referencia, solicita la modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N°261/2023 en fecha 14 de abril del 2023.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N°261/2023 en fecha 14 de abril del 2023

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
03	902	2023	120	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas por Adquisición de insumos.
		2024	120		

Fuente: Nota DGBE N°261/2023 en fecha 14 de abril del 2023

2. Consideraciones técnicas

2.1 La **Resolución MEC N° 965/22** *"Por el cual se aprueba el manual de procedimiento para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada"* establece en la **página 40** del punto: **Modificación de la autorización de servicios en ejecución**, como una razón para la modificación del proyecto autorizado "Aumento o disminución en la cantidad de instituciones educativas seleccionadas" y "Aumento o disminución de los días de provisión".

2.2 La modificación solicitada hace referencia a la variación en el inicio de provisión, del mes de mayo a agosto año 2023 y finalización de agosto a octubre año 2024.

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Melissa Desvars

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

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente, teniendo en cuenta 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 del punto 2 de este informe, 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 modificación solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar.

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
03	902	2023	86*	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas por Adquisición de insumos.
		2024	154**		

***Disminución de días de provisión año 2023.**
****Aumento de días de provisión año 2024.**

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.

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por: Melissa Desvars**

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 el dictamen.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Viernes, 09 junio 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: Noelia Romero

Revisado por: Melissa Desvars

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Mi hogar es el Ñandutí
Abg. Horacio Daniel Fernández Morínigo
Gobierno Municipal 2021-2025
Defensores del Chaco 170 e/
Caballero Álvarez y Tte. Adolfo Martínez
Telefax: +595294 220-252 l+595294 220-358

Misión: "Administrar el bien público de manera eficaz y transparente, cuidando siempre el bienestar de los ciudadanos, promoviendo el crecimiento integral y desarrollo sostenible de la comunidad, con planes innovadores en beneficio de la ciudadanía.

Itauguá, 29 de mayo de 2023

Nota I.M. Nº 412/2023

Señor
HUGO RENÉ TINTEL ROMERO, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente.

El Abg. Horacio Daniel Fernández Morínigo y el Lic. Ronald Ramón Insfrán González, Intendente Municipal y Secretario General de la Municipalidad de Itauguá respectivamente, tienen el agrado de dirigirse a Usted, en el marco del Programa de Almuerzo Escolar para el Periodo Escolar 2023-2024.

En dicho contexto, se solicita la modificación de la fecha de inicio en la provisión del almuerzo escolar del Período 2023 y 2024, en el Proyecto Aprobado a través de la Nota DGBE Nº 261/2023 bajo la modalidad de "Alimentos preparados en las escuelas - Adquisición de Ingredientes"

Hacemos propicia la ocasión, para saludarle muy atentamente.

SECRETARIA MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ

Lic. Ronald Ramón Insfrán González
Secretario General

INTENDENCIA MUNICIPAL MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ

Abg. Horacio Daniel Fernández Morínigo
Intendente Municipal

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

Fdo 1/29

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Mbarakaja ñe'ẽ Ñandutí
Abg. Horacio Daniel Fernández Morínigo
Gobierno Municipal 2021-2025
Defensores del Chaco 170 e/
Caballero Álvarez y Tte. Adolfo Martínez
Teléfax: +595294 220-252 l+595294 220-358

Misión: "Administrar el bien público de manera eficaz y transparente, cuidando siempre el bienestar de los ciudadanos, promoviendo el crecimiento integral y desarrollo sostenible de la comunidad, con planes innovadores en beneficio de la ciudadanía.

Carta de Compromiso

Itauguá, 30 de marzo de 2023

Señor
Hugo René Tintel Romero
Director General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente:

Por la presente, en mi carácter de Intendente Municipal de la Ciudad de Itauguá, me comprometo a ejecutar el Presupuesto estimado para el Proyecto Plurianual del Programa Almuerzo Escolar del Paraguay (PAEP), según la Ley del FONACIDE 4758/12 (Fondo Nacional de Inversión Pública y Desarrollo) con un tiempo de provisión del servicio del almuerzo escolar de 120 días por año (período 2023 y período 2024).

Actualmente el presupuesto estimado no cubre la totalidad del año escolar, en caso de contar con disponibilidad presupuestaria se estará ampliando la cantidad de días de provisión para el período 2024.

Sin otro motivo en particular, aprovecho la oportunidad para saludarlo con el respeto de siempre.

Atentamente.

INTENDENCIA MUNICIPAL • MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ •

Abg. Horacio Daniel Fernández Morínigo
Intendente Municipal

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

Fio2 /29

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*:** Itauguá
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Defensores del Chaco N° 170	**N° de Tel*:** 0294 220 358
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Abog. Horacio Daniel Fernández Morínigo	
N° de teléfono de línea baja*: 0294 220 358	**N° de celular:**0985 980 964
Dirección de correo electrónico*: llgg1989@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Leila Luján Gómez González Lic. Viviana Guadalupe Cabrera Báez	
N° de Registro Profesional*: 2.100 576	**N° de celular:** 0985 613 438
Dirección de correo electrónico*: llgg1989@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 3	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 902	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) * año 2023: 86 **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)* año 2024:** 154	
Fecha estimada de inicio de la provisión* año 2023: 01/08/2023 **Fecha estimada de finalización de la provisión* año 2023:** 30/11/2023	
Fecha estimada de inicio de la provisión* año 2024: 26/02/2024 **Fecha estimada de finalización de la provisión* año 2024:** 23/10/2024	
Presupuesto estimado para el servicio* año 2023: 667.119.000 Gs. **Presupuesto estimado para el servicio* año 2024:** 1.194.608.800 Gs.	
Precio referencial por plato*: 8.600	
% de la agricultura familiar a implementar*: 15 *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

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 sociedad.

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. N° 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

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	1106066	13188	Escuela Básica N° 6.660 Vecinos Unidos	Oficial	Central	Itauguá	Compañía Aldama Cañada	Urbano	49	47	117	123									Fonacide
2	1106005	7904	Escuela Básica N° 246 "Maestra María Concepción Leyes de Chaves	Oficial	Central	Itauguá	Barrio 8 de enero	Urbano	39	36	102	122									Fonacide
3	1106013	7912	Escuela Básica N° 1.019 Espíritu Santo	Oficial	Central	Itauguá	Compañía Potrero Guazú	Urbano	36	34	112	91									Fonacide
								Sub total	124	111	331	336									
								Total general	902												

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. N° 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
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 4/20

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 Jornada Escolar Extendida: 11:30 a 12:30 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- Adquisición de Ingredientes	

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

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	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Estofado de pollo con papa
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	240 gramos	170 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	350 gramos	250 gramos	300 gramos
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

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Salsa de legumbres con arroz quesu	Picadito de carne con papa	Vori vori de pollo	Guiso de arroz con carne	Tallarín con salsa de pollo
Porción para Nivel Inicial	70g salsa + 100g de arroz	200 gramos	240 gramos	200 gramos	70g salsa + 80g de fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 130 g de arroz	300 gramos	350 gramos	300 gramos	100g salsa + 120g de fideo
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta de estación

Abog. Horacio Daniel Fernández
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.

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Fdo 5/24

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

SEMANA 3					
Dias de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Locro	Polenta con salsa de Carne	Guiso de arroz con poroto	Picadito de pollo con puré de papas	Salsa de pollo con arroz
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70g salsa + 170g polenta	200 gramos	70 g picadito + 110 g puré	70g salsa + 90g de arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100g salsa + 250g polenta	300 gramos	100 g picadito + 160 g puré	100g salsa + 130g de arroz
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 4					
Dias de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Guiso de Fideo con carne	Caldo de pollo con verduras y arroz	Tallarín con salsa de carne
Porción para Nivel Inicial	70g salsa + 170g polenta	240 gramos	200 gramos	240 gramos	70g salsa + 80g de fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100g salsa + 250g polenta	350 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 120 g de fideo
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación	Ensalada de Frutas

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. N° 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

7. Recetario del menú ciclico

Platos Principales				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Vori vori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 Kcal	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maiz Tomate Zanahoria Cebolla Locote	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g	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

Abog. Horacio Daniel Fernández
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 6/29

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

Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	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 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 39 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y picar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación***: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 2	Ingrecientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 308 kcal **Peso por**	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g	- 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

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

Folio 7/24

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

porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Agua potable	c/n	c/n	(10 a 15 minutos aproximadamente)

Ensaladas

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 40 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5	24 g 19 g 9 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 del mismo.

Postres

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

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

Ensaladas

Menú 3	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 ITAUGUÁ
Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fio 8/29

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	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

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 62 kcal **Peso por porción:** 180 gramos	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** - Pelar y lavar la mandioca. 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 4	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.

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

DPTO. PROGRAMA ALMUERZO ESCOLAR
MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

INTENDENCIA MUNICIPAL
MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Unidad de PAE

Folio 9 / 29

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

Postres

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodaca 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 0,5g 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 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 5	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

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 53 kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

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. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. N° 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

Folio 129

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

Peso por porción: 200 gramos				

Platos Principales

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Salsa de legumbres con arroz quesu **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 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 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres**: - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear 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 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 39 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y picar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación***: 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 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 61 kcal **Peso por porción:** 160 gramos	Mandarina	160 g	115 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
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 11 /29

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
Nombre del Menú Picadito de carne con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 319 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar la carne, 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 :** 40 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5	24 g 19 g 9 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 del mismo.

Postres

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Vori vori de pollo **Rendimiento:** 1	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate	80 g 60g 40g 25g	56g 32g 40g 24g	- 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

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUA
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

Folio 12/29

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

porción **Energía :** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	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 8	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	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

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de arroz con carne **Rendimiento:** 1 porción	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite	60g 70g 45g 15g 10g 5ml	52g 69g 45g 14g 8g 5ml	- 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.

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
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 13/29

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

Energía : 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5g 0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,5g 0,2g c/n	incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Ensaladas

Menú 9	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

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g de salsa + 80 g de fideo	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo	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	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	**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

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
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 Nº 129

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

Edad escolar: 100 g de salsa + 120 g de fideo	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas

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

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía : 53 kcal Peso por porción: 200 gramos	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

Platos Principales

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú 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 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUA
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
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 5 /29

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 :** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

Postres

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú 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 ultimo 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.

Ensaladas

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUA
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

Folio 10 /29

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

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

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

Postres

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción (2 unidades) Energía : 126 kcal Peso por porción: 220 gramos	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de arroz con poroto Rendimiento:1 porción Energía : 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja 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.

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Ensaladas

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía :	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 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.

Abog. Horacio Daniel Fernández
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.

Fdo 17/29

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

38 kcal **Peso por porción:** 50 gramos				

Postres				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 62 kcal **Peso por porción:** 180 gramos	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú 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.

Ensaladas				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía :**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	26 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

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.

DIPTO. PROGRAMA ALMUERZO ESCOLAR • MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ •

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

UNIDAD DE GESTIÓN DE PLE • MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ •

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

Folio 18/24

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

39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos				

Postres

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 296 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g de salsa + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g de salsa + 130 g de 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 45 g 2 ml 0,5 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 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 46 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. N° 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

Folio 19/29

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

Postres

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 52 kcal **Peso por porción:** 200 gramos	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.

Platos Principales

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 170 g polenta Edad escolar: 100 g salsa + 250 g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo 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 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 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.

Ensaladas

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 40 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 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

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

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

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

Folio 80/89

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

porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos				

Platos Principales

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú 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.

Ensaladas

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 38 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 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.

Postres

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 62 kcal **Peso por porción:** 180 gramos	Naranja	180 g	130 g	Lavar, pelar antes de consumir.

DPTO. PROGRAMA ALMUERZO ESCOLAR - MUNICIPALIDAD DE ITAUGUA

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUA
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Mauricio Daniel Fernández
Intendente Municipal

INTENDENCIA MUNICIPAL - MUNICIPALIDAD DE ITAUGUA

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

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

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

Platos Principales

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de fideo con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 316 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Carne vacuna magra Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 50g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 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 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 46 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Caldo de pollo	Pechuga de pollo Zapallo Tomate	80 g 60 g 35 g	56 g 32 g 34 g	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. - Lavar, pelar y cortar los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo.

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
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 22 /29

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

con verduras y arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 254 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada y laurel, cocinar hasta que estén tiernos. - Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado el fuego agregar cebollita de hoja.

Ensaladas

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 37 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción (2 unidades) **Energía :** 126 kcal **Peso por porción:** 220 gramos	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 80g	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel 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	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 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

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUA
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. N° 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
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 23/29

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

de fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g de fideo	**Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	40 g 0.5 g c/n	40 g 0.5 g c/n	salsa roja. **Fideo** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas

Menú 20	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	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

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía :** 62 kcal **Peso por porción:** 100 gramos	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.

DPTO. PROGRAMA ALMUERZO ESCOLAR MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. N° 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

INTENDENCIA MUNICIPAL MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

Fl 1024/25

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

Año:	2023-2024
Institucion Educativa:	3
Nº de comensales:	902
N° de meses del proyecto:	12

		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	36,08	36,08	34,276	36,08	142,516	1710,192
Ajo	kg	2,255	2,706	2,255	2,255	9,471	113,652
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	13,53	76,67	76,67	18,04	184,91	2218,92
Arveja en granos	kg	0	4,51	0	0	4,51	54,12
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	595,32	595,32	640,42	640,42	2471,48	29657,76
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Barro	kg	27,06	27,06	27,06	27,06	108,24	1298,88
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	126,28	108,24	180,4	108,24	523,16	6277,92
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	81,18	85,69	90,2	94,71	351,78	4221,36
Cebollita de hoja	kg	4,51	4,51	9,02	4,51	22,55	270,6
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	40,59	36,08	0	90,2	166,87	2002,44
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	36,08	36,08	36,08	36,08	144,32	1731,84
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,5412	0,7216	0,7216	0,7216	2,706	32,472
Leche entera	l	0	0	45,1	0	45,1	541,2
Lechuga	kg	27,06	27,06	54,12	54,12	162,36	1948,32
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	45,1	45,1	45,1	45,1	180,4	2164,8
Locro	kg	0	0	36,08	0	36,08	432,96

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUA
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
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.

Fdo 25/29

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

Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	144,32	0	0	144,32	1731,84
Mandioca	kg	180,4	0	0	0	180,4	2164,8
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	4,51	0	4,51	54,12
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	162,36	0	207,46	207,46	577,28	6927,36
Orégano	kg	0,451	0,451	0	0	0,902	10,824
Papa	kg	180,4	180,4	180,4	0	541,2	6494,4
Pechuga de pollo	kg	108,24	126,28	54,12	126,28	414,92	4979,04
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	4,51	0	4,51	54,12
Pepino	kg	18,04	18,04	0	18,04	54,12	649,44
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	180,4	180,4	54,12	54,12	469,04	5628,48
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	27,06	18,04	18,04	27,06	90,2	1082,4
Queso	kg	22,55	18,04	22,55	13,53	76,67	920,04
Repollo	kg	54,12	54,12	0	27,06	135,3	1623,6
Remolacha	kg	27,06	27,06	72,16	36,08	162,36	1948,32
Sal yodada	kg	4,51	5,412	5,863	5,412	21,197	254,364
Tomate	kg	279,62	320,21	338,25	297,66	1235,74	14828,88
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	99,22	99,22	99,22	90,2	387,86	4654,32
Zapallo	kg	108,24	54,12	54,12	108,24	324,72	3896,64

DPTO. PROGRAMA ALMUERZO ESCOLAR
MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

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.

Folio 26/24

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	La Municipalidad de Itauguá cuenta con 2 nutricionistas encargadas de monitorear la calidad y cantidad de los insumos en el momento en el que los proveedores realizan su entrega. Asegurando que estos sean de primera calidad y de esa manera brindar una alimentación inocua a los niños/as beneficiados por el programa. Además realizan control y cumplimiento del menú cíclico, y así también verificación de las indumentarias y aseo del personal de servicios.
9.2. Plan de capacitaciones	El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), realiza capacitaciones a pedido del municipio cada 2 años a Cocineras y ayudantes de cocina, como así también a las nutricionistas que constan de certificación. En tanto las nutricionistas ofrecen charlas educativas a los alumnos, profesores, directores y padres de las instituciones sobre todo los beneficios que conlleva contar con un comedor y una alimentación saludable siguiendo las Guías Alimentarias del Paraguay.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La municipalidad de Itauguá cuenta con una página web y redes sociales, en el cual se van publicando todas las actividades realizadas referente al almuerzo escolar, brindando credibilidad y transparencia a la ciudadanía.

DPTO. PROGRAMA ALMUERZO ESCOLAR · MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 516 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

INTENDENCIA MUNICIPAL · MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

DIRECCIÓN ALIMENTACIÓN ESCOLAR · MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

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.

Fa027/24

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

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Modalidad del servicio: Alimentos preparados en las escuelas cuyos insumos, equipamientos, y personal de cocina son proveídos el Municipio

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 frutihorticulas que no cumplan con dichas normas. Los ingredientes para la preparación de los menúes en las escuelas, serán proveídas por la Municipalidad a través de una empresa contratada por los mecanismos legales. Las entregas serán realizadas de manera semanal en cada institución beneficiada.
2. **Almacenamiento:**
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tendrán en cuenta las características de las mismas, así para evitar el deterioro debido a que las entregas serán realizadas de manera semanal. Para ello cada institución cuenta con frezzer, heladeras y estantes en donde ordenar y almacenar 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: 00 hs a 10: 00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús (cocina industrial, ollas, fuente, cuchillos, cucharones, tenedor, tabla para cortar carne y verduras, bols, bandejas y otros), en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato. El alimento en su totalidad será preparado en las escuelas.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previas capacitación, auxiliar de cocina, y personal de limpieza de acuerdo a la cantidad de alumnos en cada institución.
5. **Distribución:**
Se realizará en forma equitativa en el horario establecido, en el turno mañana de 11:00 a 12:00 hs y turno tarde de 12:00 hs a 13:00 hs, en dos turnos, de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. En caso de las instituciones con Jornada Escolar Extendida el horario será de 11:30 a 12:30 hs.
Los utensilios para el servicio (plato, cuchara, vaso, pote para ensalada, entre otros) son aptos para entrar en contacto con alimentos.
Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.
Así cumpliendo estrictamente con la exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPYBS).
La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los (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.

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. Nº 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Dionis Fernández
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 28/29

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

Firma del Intendente
Aclaración
Sello de la institución
Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

Firma de la Nutricionista
Aclaración Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUA
Lic. Guadalupe Cabrera
Reg. Prof. N° 576 - Nutricionista
Programa Almuerzo 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 Teléf. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Folio 24/29