Asunción, 12 de mayo de 2022.

Nota DGBE N° 430/2022

Señor
Ever Vera Davalos, Intendente
Municipalidad de Yuty
Departamento de Caazapá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Yuty, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 158.533 de fecha 03 de mayo de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 327/2022*** 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 Tintel Romero, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

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

MEMORÁNDUM DAE N°479/2022

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

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

Fecha : 11 mayo de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 158.533 – **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°415/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 327/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE YUTY DEL DEPARTAMENTO DE CAAZAPÁ,** conforme al expediente xilema N° 158.533 de fecha 03 de mayo de 2022. _

Atentamente._

Elaborado por: Modesta Montiel

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita (Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595 21) 454 220 int 18

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

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° 415/2022

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

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

FECHA : 10 de mayo de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 158.533

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N° 327/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de Yuty según expediente xilema N° 158.533 de fecha 03 de mayo 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 158533
Recibido por: Modesta
Fecha: 10/05/2022 Hora: 13:00

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 327/2022

Referencia: Expediente Xilema N° 158.533
de fecha 03 de mayo de 2022.

1. Antecedentes

El **Sr. Ever Vera Dávalos**, Intendente de la Municipalidad de Yuty, departamento de Caazapá, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

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

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

8.	**Calculo 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	✓	
*La Municipalidad remite carta compromiso de ampliar los días de provisión su tuviere mayor disponibilidad presupuestaria.			

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó 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 los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N°370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N°734** del 23 de setiembre del 2020.

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 por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
14	757	2022	85	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes

Asimismo, deslindo responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; circunscribiéndome al análisis de las

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

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
Asunción - Paraguay

especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Melissa Desvars
Registro Profesional N°: 1.936
Fecha: lunes, 09 de mayo de 2022

Aprobado por: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

En cumplimiento de los procedimientos correspondientes, se remite el presente dictamen técnico a la Dirección General de Bienestar Estudiantil, para la comunicación a la parte interesada.

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Melissa Desvars **Revisado por:** Liz Samudio

MUNICIPALIDAD DE YUTY
14 DE MAYO E / CORONEL MARTINEZ
Teléfono 0547-257-445
Yuty-Paraguay

Yuty, 29 de abril de 2022

Señor:

Lic. Hugo Tintel Romero, Director General
Dirección General Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Cultura
PRESENTE

Me dirijo a Usted. y por su intermedio a quien corresponda a efectos de saludarle y al mismo tiempo referirme a las notas remitidas; SOLICITANDO LA APROBACION DEL PROYECTO ALMUERZO ESCOLAR MUNICIPALIDAD DE YUTY.

En tal sentido, acudo a Usted para solicitar su consideración y análisis de los documentos remitidos a la institución a su cargo, que se ajusta a las disposiciones legales que rigen la materia.

Asimismo, mencionar que nuestra institución había recibido algunas observaciones; sin embargo ya hemos hecho los trámites correspondientes para subsanar dicha situación. Cabe destacar que las peticiones una vez aprobadas en las instancias correspondientes permitirán iniciar el proceso licitatorio para este año lectivo.-

En la espera de una recepción favorable, aprovecho la ocasión para despedirme con la más alta consideración y estima.

EVER VERA DAVALOS

Firmado digitalmente por EVER VERA DAVALOS
Fecha: 2022.04.29 10:02:47 -04'00'

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PE

Folio 01/30

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: Caazapá	**Distrito: Yuty**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: 14 de mayo c/ Coronel Martínez	**N° de Tel.: 0547 257 445**
Nombre del Gobernador/ Intendente: Ever Vera Dávalos	
N° de teléfono de línea baja: 0547 257 445	**N° de celular: 0981 254 468**
Dirección de correo electrónico: muniyuty2015@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista: Adriana Lezcano Schwarzemberger	
N° de Registro Profesional: 4700	**N° de celular: 0981659255**
Dirección de correo electrónico: alezcano861@gamil.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas: 14	
Cantidad de estudiantes beneficiados: 757	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días): 85	
Fecha estimada de inicio de la provisión:01/06/2022	
Fecha estimada de finalización de la provisión:28/09/2022	
Presupuesto estimado para el servicio:772.140.000	
Precio referencial por plato*: 12000	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10 *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*
Obs. Para elaborar los precios referenciales se deben considerar las normativas vigentes establecidas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

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 YUTY · INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. N° 4700-LN

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

Folio 02/30

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

	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Prejardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach.Científico		Bach. Técnico - Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0610107	16842	Esc. Básica Nº 7951 "Katupyry"	Santa Potrero 0984-810100	-	-	11	6											FF 30 OF 003 Fonacide
2	0610008	4577	Esc. Básica Nº 257 "Cristóbal Ruiz Diaz Cervian"	Sta. Rosa de Lima 0984-717511	3	3	28	22											FF 30 OF 003 Fonacide
3	0610053	4622	Esc. Básica Nº 4215 "Gral. Bernardino Caballero"	San Juan Loma 0985-733151	2	3	24	14											FF 30 OF 003 Fonacide
4	0610011	4580	Esc. Bás. Nº 10671 "San Gabriel"	San Gabriel 0982-236790	1	1	10	4											FF 30 OF 003 Fonacide
5	0610009	4578	Esc. Bás. Nº 1845 "San Juan Bautista"	San Juan 0986 -198 970	18	16	44	31											FF 30 OF 003 Fonacide
6	0610010	4579	Esc. Básica Nº 5130 "San Vicente Ferrer"	San Vicente 0983-227701	5	3	20	13											FF 30 OF 003 Fonacide
7	0610019	4588	Esc. Bás. Nº 1940 "San Antonio de Padua"	Yaguarete Cora 0983 106 117	9	6	30	35											FF 30 OF 003 Fonacide
8	0610045	14461	Esc. Básica Nº 4233 "San Alfonso"	Bolas Cuá 0983-261 557	2	2	12	9											FF 30 OF 003 Fonacide
9	0610020	4589	Esc. Bás. Nº 1629 "San Geronimo"	San Geronimo 0985 713 562	-	-	13	6											FF 30 OF 003 Fonacide
10	0610059	4628	Esc. Bás. Nº 14842 "San Lucas"	Vazquez Potrero 0982- 661588	1	1	6	11											FF 30 OF 003 Fonacide

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

Folio 03/30

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

MUNICIPALIDAD DE YUTY

Lic. Ever Vera Dávalos

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

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

11	0610083	11576	Esc. Bás. Nº 7185 "VictorinaMonzon de Adaro"	San Roque 0984-855301	13	15	48	45											FF 30 OF 003 Fonacide
12	0610062	4631	Esc. Básica Nº 14849 "Santa Celia"	Santa Celia 0984-239.334	-	-	12	13											FF 30 OF 003 Fonacide
13	0610005	4574	Esc. Básica Nº 880 "San Roque"	Estación 0983-577 758	3	3	17	16											FF 30 OF 003 Fonacide
14	0610106	16813	Esc. Básica Nº7903 "Asentamiento 26 de Diciembre"	Asent. 26 de Diciembre 0983-506803	12	23	61	51											FF 30 OF 003 Fonacide
				Sub total	69	76	336	276											
				Total general	145		612												

MUNICIPALIDAD DE YUTY
INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

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 04/30

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			
	Nivel Inicial	**Edad escolar**	**Adolescente**
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07:00hs a 10:00hs		
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00hs a 12:00hs. Turno tarde: 12:00hs a 13:00hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Escribir la modalidad seleccionada: a) Alimentos preparados en las escuelas.		

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		VoriVori de carne	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito d pollo con puré de papas
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	240 gramos	170 gramos	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	240 gramos	250 gramos	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré
	Adolescentes	440 gramos	380 gramos	240 gramos	380 gramos	130g salsa+ 315 de polenta
Ensalada		Remolacha, zanahoria y cebolla	Lechuga, pepino y zanahoria.	Berro, zanahoria y tomate	Repollo, zanahoria y tomate	Repollo, tomate y zanahoria
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Dulce de mamón

Folio 05/30

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. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Polenta con salsa de carne	Guiso de fideo con pollo	Guiso de poroto con arroz
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70gramos salsa +90 gramos arroz	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100gramos salsa +130 gramos arroz	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	300 gramos	300 gramos
	Adolescentes	440 gramos	130gramos salsa + 160 gramos arroz	130g salsa+ 315 de polenta	380 gramos	380 gramos
Ensalada		Berro zanahoria, y tomate	Repollo, tomate, zanahoria	Lechuga, pepino y zanahoria	Repollo Remolacha Zanahoria	Tomate Zanahoria Cebolla
Postre		Fruta cítrica	Banana con miel	Ensalada de frutas	Fruta de estación(banana)	Fruta cítrica

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de mandioca con carne	Estofado de pollo con papa	Guiso de poroto con fideo	Albóndigas de pollo con arroz	VoriVori de carne
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	170 gramos	200 gramos	240 gramos	70 gramos Salsa(3 bolitas) + 90 gramos de arroz	240 gramos
	Edad Escolar	250 gramos	300 gramos	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz	350 gramos
	Adolescentes	380 gramos	380 gramos	440 gramos	100 gramos Salsa (5 bolitas) + 160 gramos Arroz	440 gramos
Ensalada		Repollo, zanahoria y tomate	Lechuga, tomate y zanahoria	Berro zanahoria, y tomate	Repollo, tomate y zanahoria	Remolacha Zanahoria Cebolla
Postre		Fruta de estación(banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Ensalada de frutas	Banana con miel

Folio 06/30

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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)22 [illegible]
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital
@MEC

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Tallarín con salsa de pollo	Salsa de legumbres con arroz quesu	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con papa	Caldo de poroto con fideo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	170 gramos	200 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	250 gramos	300 gramos	350 gramos
	Adolescentes	380 gramos	130g salsa+ 170g de arroz	380 gramos	380 gramos	440 gramos
Ensalada		Berro, zanahoria y cebolla	Lechuga, tomate y cebolla	Repollo, zanahoria y tomate	Lechuga, pepino y zanahoria	Berro zanahoria, y tomate
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta fresca (banana)	Dulce de mamón	Fruta cítrica

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

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

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vorivori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos	Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, continuar la cocción por 10 minutos aproximadamente. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de

Lic. Adriana Lezcano Schwarzenberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD ... INTENDENCIA
Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 07/30

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

Edad escolar: 350 gramos Adolescentes : 440 gramos		0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,2 g c/n	maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarin con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes: 130 g salsa + 150 g fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**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 zanahoria, cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 g	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 natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:**

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. Adriana Lezcano Schwarzenberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 08/30

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

Energía: 363 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 170 gramos **Edad escolar:** 250 gramos **Adolescentes :** 320 gramos	Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70 g picadito + 110 g puré **Edad escolar:** 100 g picadito + 160 g puré **Adolescentes:** 130 g picadito + 200 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada 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	**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 blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas:** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 Kcal	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, una vez todo cocinado agregarle el queso y retirar la preparación del fuego luego de unos 20

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. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 09/30

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 g Edad escolar: 350 g Adolescentes: 440 g	Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g c/n	minutos aproximadamente y servir el plato. **Observación:** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70g salsa + 90g arroz **Edad escolar:** 100g salsa + 130g arroz **Adolescentes:** 130g salsa + 160g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable **Arroz** Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. 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. **Arroz** Hervir el arroz en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el arroz con la salsa. Servir.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70g salsa + 170g polenta **Edad escolar:** 100g salsa + 250g polenta **Adolescentes:** 130g salsa + 315g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maiz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5g	 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 carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. 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. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar

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. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 10/30

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

				grumos.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 200 gramos **Edad escolar:** 300 gramos **Adolescentes :** 380 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua y laurel Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 240 gramos **Edad escolar:** 350 gramos **Adolescentes:**440 g	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 natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 11/30

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:** 170 gramos **Edad escolar:** 250 gramos **Adolescentes :** 320 gramos	Agua potable	c/n	c/n	Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 Kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 200 gramos **Edad escolar:** 300 gramos **Adolescentes:**38 0 g	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y arveja y cocinar hasta que estén blandas.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideocon poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 240 gramos **Edad escolar:** 350 gramos **Adolescentes:**44 0 g	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo 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 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 natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Albóndigas de pollo con arroz	**Albóndigas de pollo:**	70 g 60 g	69 g 42 g	**Albóndigas** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

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.

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 324 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar: 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz Adolescentes: 130 g salsa (5 bolitas) + 160 g de arroz	Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vorivori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes : 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada 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, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente continuar la cocción por 10 minutos aproximadamente. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol. la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego.
Menú 16	**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.

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Evar Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 13/30

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

Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 80 gfideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes: 130 g salsa + 150 g fideo	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada 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 pollo** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, zanahoria y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz Adolescentes: 130 g salsa + 170 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 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 en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida y laurel Y terminar la cocción. **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 14/30

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

Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 170 gramos **Edad escolar:** 250 gramos **Adolescentes :** 320 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada 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 vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 319 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 200 gramos **Edad escolar:** 300 gramos **Adolescentes :** 380 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar en el aceite la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 Kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 g Edad escolar: 350 g Adolescentes: 440 g	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, una vez todo cocinado agregarle el queso y retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. **Observación:** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente

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. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 15/30

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

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	. Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 48 g	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.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Eugenio Daviña
INTENDENTE MUNICIPAL

FOLIO 16/30

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:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 48 g	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.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal	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

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. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 17/30

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: 55 g				del mismo.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0.5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 48 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8g 3 ml 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. Servir.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Repollo Tomate Zanahoria Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	24 g 19 g 8 g 3 ml	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se

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. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 18/30

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:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 48 g	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 cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
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.

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera D.
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 19/30

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

Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180g	130g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de mamón/ calabaza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 99 kcal **Peso por porción:** 50 g	**Dulce de mamón/ calabaza** Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar**: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con miel **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Banana con miel	110 g 2oml	70 g 20ml	Lavar, pelar las bananas y cortar pequeños trozos Agregar dos cucharadas soperas de miel de abeja y luego servir
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción	Piña Naranja Manzana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir

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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 434 220 int.419
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 20/30

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

Energía: 62 kcal **Peso por porción:** 100 g				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Naranja	180g	130g	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. Adriana Lezcano Schwarzenberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

FOLIO 21/30

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

62 kcal				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal **Peso por porción:** 100 g	Piña Naranja Manzana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con miel **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Banana con miel	110 g 2oml	70 g 20ml	Lavar, pelar las bananas y cortar pequeños trozos Agregar dos cucharadas soperas de miel de abeja y luego servir
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Frutadeestacion **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta fresca **Rendimiento:** 1 porción	Banana	110 g	70 g	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. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 22/30

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

Energía: 40 kcal **Peso por porción:** 55g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 48 g	Berro Cebolla Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños Lavar y cortar en cubos pequeños demás vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Lic. Adriana Lezcano Schwarzenberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 23/30

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

Energía: 63 kcal				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso bruto**	**Peso neto**	**Preparación**
Dulce de mamón/ calabaza Rendimiento: 1 porción Energía: 99 kcal Peso por porción: 50 g	**Dulce de mamón/ calabaza** Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. **Escaldar**: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 40 minutos. Una vez frío servir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso neto**	**Peso bruto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)2[illegible]
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Adriana Lezcano Schwarzenbergar
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 24/30

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

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

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4		
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL EN EL MES	Total del Proyecto
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	0,76	0,76	0,76	0,76	3,04	258,4
Ajo	kg	0,0475	0,0665	0,0475	0,0475	0,20615	17,52275
Almidón de maíz	kg	0,095	0,095	0	0,095	0,285	24,225
Arroz	kg	1,235	1,615	0,76	1,235	4,845	411,825
Arveja en granos	kg	0,095	0,095	0	0,095	0,285	24,225
Azúcar	kg	0,19	0,38	0	0,19	0,76	64,6
Banana	kg	3,04	2,09	0,95	3,04	8,0864	687,344
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	0	0,57	0	0	0,57	48,45
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0,0038	0	0	0,0038	0,323
Cebolla de cabeza	kg	0	0,0038	0	0	0,0038	0,323
Cebollita de hoja	kg	2,28	2,66	2,66	2,28	9,4924	806,854
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	1,71	1,805	1,615	1,71	6,6861	568,3185
Dulce de mamón	kg	0,095	0,095	0,19	0,095	0,4655	39,5675
Fideo	kg	0,19	0,19	0,19	0,19	0,76	64,6
Harina de maíz	kg	0	0,0038	0	0	0,0038	0,323
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0	0	0,57	0	0,57	48,45
Leche entera	l	0	0	0	0	0	0
Lechuga	kg	0	0	0	0	0	0
Lentejas	kg	0,285	0,855	0,76	0,285	2,185	185,725
Locote	kg	0	0,19	0	0	0,19	16,15
Locro	kg	0,76	0,76	0,76	0,76	3,04	258,4
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0,0076	0,0152	0,0114	0,0076	0,0418	3,553
Manzana	kg	2,28	2,28	0	2,28	6,84	581,4
Melón	kg	0	0,57	1,14	0	1,71	145,35
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0

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

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 25/30

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

Miel de caña o negra	l	0,95	0,95	0,95	0,95	3,629	308,465
Naranja	kg	0	0	0,76	0	0,76	64,6
Orégano	kg	4,94	7,6	0	4,94	15,0594	1280,049
Papa	kg	0	0	3,04	0	3,04	258,4
Pechuga de pollo	kg	0	0	3,8	0	3,8	323
Pera	kg	0,38	0	0	0,38	0,76	64,6
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	0	0	0	0	0	0
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	5,7	0	5,7	484,5
Piña	kg	0,228	0	0	0,228	0,456	38,76
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	0,95	3,42	0,95	0,95	6,0135	511,1475
Queso	kg	0,0095	0,0095	0,0095	0,0095	0,038	3,23
Repollo	kg	3,8	3,8	0	3,8	10,146	862,41
Remolacha	kg	2,28	2,28	2,66	2,28	9,044	768,74
Sal yodada	kg	0	0	0	0	0	0
Tomate	kg	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	0,76	0,38	0	0,76	1,6948	144,058
Zapallo/calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
		0	0		0	4,94	

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

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.

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

MUNICIPALIDAD INTENDENCIA

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 26/30

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 firma Adjudicada realizará un monitoreo permanente en cada escuela beneficiada. Dicho procedimiento estará a cargo de un Director Técnico con título de Tecnólogo de Alimentos así como de un equipo de Nutricionistas, quienes verificaran el cumplimiento de las normas BPM. La Convocante, designa a la Licenciada en Nutrición: **Adriana Lezcano Schwarzemberger Nº 4700**como representante técnica a cargo del Control, fiscalización y monitoreo del servicio en cada escuela, quién tendrá a su cargo la coordinación de las actividades en cada unidad con la Adjudicada, así como la preparación de Informes de situación durante el cronograma. Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios de inocuidad y calidad establecidos por la autoridad sanitaria competente. La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa elaboradora o en las instituciones educativas. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.
9.2. Plan de capacitaciones	Se realizaran antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria de los futuros encargados auxiliares de cocina y cocinero, la misma estará a cargo de las empresas adjudicadas. La empresa deberá presentar a la Municipalidad el plan de capacitación para el personal en Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos. Se les capacitara sobre buenas prácticas de manufactura, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, como evitar la contaminación cruzada, la importancia de respetar el menú, y sobre la ración que le corresponde a cada niño, la importancia del consumo del almuerzo para el niño; para que los encargados a través de sus preparaciones y conocimientos puedan también estimular al niño al consumo del almuerzo que se les brinda.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se brindara charlas a la comunidad educativa que comprenden a los padres, docentes y alumnos sobre la importancia del almuerzo escolar, se les hablara de las enfermedades propias por déficit o exceso del consumo de nutrientes, la importancia de la desparasitación y el uso del agua potable y de la utilización de la sal yodada. La difusión del proyecto se realizara a través de medios de comunicación como páginas web, redes sociales, prensa oral o escrita, para así conocer el menú establecido para el año lectivo, cantidad de beneficiarios e instituciones educativas que cuentan con el almuerzo escolar. Los medios de difusión serán de una gran ayuda, para dar a conocer a la población la importancia del almuerzo escolar, de los beneficios que aportan al niño para su buen crecimiento y desarrollo.

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. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 27/30

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 empleada es "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas)

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

2- **ALMACENAMIENTO**
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterio debido a que las entregas son hechas en forma diaria o tres veces por semana. Para ello cada institución cuenta con frízer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3- **HIGIENE**
Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.
El personal encargado de elaborar el menú dispondrá de uniformes tales como: cofia delantal, guardapolvo, guantes, tapabocas para que puedan realizar una correcta manipulación de los alimentos.

4- **PRE ELABORACION Y ELABORACION**
El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs. a 10:00hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
El menú establecido para el día, serán elaborados con alimentos frescos e inocuos y la cocción realizara en cada institución, de acuerdo a la cantidad de alumnos que cuentan con el beneficio del almuerzo.

5- **DISTRIBUCION**
Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00hs a 12:00hs y turno tarde 12:00hs a 13:00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.
Se utilizaran utensilios no tóxicos (platos y cucharas). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Institución Nacional de Alimentos y Nutrición (INAN) dependencia Ministerios de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS)

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 434 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital
MECpy

Lic. Adriana Lezcano Schwarzemberger
Nutricionista
Reg. Nº 4700-LN

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Folio 28/30

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

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la Institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, para garantizar la calidad de los productos final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

Lic. Ever Vera Dávalos
INTENDENTE MUNICIPAL

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Lic. Adriana Lezcano Schwarzenberger
Nutricionista
Reg. N° 4780-18

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

MUNICIPALIDAD DE [illegible] INTENDENCIA

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

Folio 29/30

Municipalidad de Yuty
Intendencia Municipal
Teléfono 0547-257-445

Yuty, 11 de febrero de 2022.-

SEÑOR
HUGO TINTEL ROMERO, DIRECTOR GENERAL.
DIRECCION DE BIENESTAR ESTUDIANTIL.
MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS.
PRESENTE.-

Tengo a bien dirigirme a Ud., y por su intermedio a quienes corresponda en referencia al Dictamen técnico N° 52/2022 y manifestar cuanto sigue: En cuanto al primer criterio evaluado se remite en forma escaneada las documentaciones de la profesional nutricionista. Como así al tiempo de provisión se establecen 85 días teniendo en cuenta el presupuesto y la cantidad de instituciones beneficiadas, cabe destacar que las escuelas seleccionadas son de localidades con familias de escasos recursos, como comunidades indígenas y asentamientos del distrito. La municipalidad se compromete, si cuenta con más recursos, en solicitar la adenda correspondiente en cuanto a la cantidad de provisión de días. En cuanto a las Instituciones Seleccionadas se remitió a la Dirección General de Bienestar Estudiantil Expediente N° 28980 Fecha 07-02-2022 en referencia a NOTA DGBE N° 32/22.

Para dar cumplimiento a los demás puntos se remite Formulario N° 1.

Sin otro motivo en particular me despido en espera de una pronta respuesta a la petición y deseándole éxitos en sus funciones.

EVER VERA DAVALOS

Firmado digitalmente por EVER VERA DAVALOS
Fecha: 2022.02.11 11:06:01 -03'00'

Atentamente

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Expediente N° 37378
Fecha 14-02-2022
Recibido Arzacia Olmedo

Folio 30/30