Asunción, 19 de mayo de 2023

Nota DGBE N° 495 /2023

Señor
Sipriano Gauto Armoa, Intendente
Municipalidad de San Salvador
Departamento de Guaira

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de San Salvador, sobre el *" Proyecto de Almuerzo Escolar"*, con Expediente Xilema N° 133.788 de fecha 16 de mayo de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, en 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 Alimentación Escolar N° 278/2023*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPUBLICA DEL PARAGUAY

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

Elaborado por Javier Aguilar

Revisado por Hugo Tintel

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°469/2023

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

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

Fecha : **19** de mayo de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°133.788/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°374/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°278/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR**, para el ejercicio fiscal 2023/2024, a la **MUNICIPALIDAD DE SAN SALVADOR DEL DEPARTAMENTO GUAIRÁ**, según expediente de referencia, de fecha 16 de mayo de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 133.788/23
Recibido por: Iorica A.R
Fecha: 19/05/23 Hora: 10:50

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

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

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° 374/2023

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

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

FECHA : 18 de mayo de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 133.788 fecha 16 de mayo de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N° 278/2023** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de San Salvador según expediente de referencia.

Atentamente.

MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 133.788
Recibido por: Erma
Fecha: 19-05-23 Hora: 09:30

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Cassandra Becker

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 Teléf.: (595)21 454 220
(595)21 492 502
Asunción - Paraguay

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 278/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 133.788 de fecha 16 de mayo de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Sipriano Gauto Armoa,** Intendente de la Municipalidad de San Salvador del departamento de Guaira, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
1.	**Identificación**		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
2.	**Principales datos del proyecto de almuerzo escolar**		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio*	✓	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	

Elaborado por: Selba Montania **Revisado por:** Cassandra Becker

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

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

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

4.	**Requerimiento nutricional**		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**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 se compromete a extender los días de provisión del servicio de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal 2023 y 2024.*

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Cassandra Becker

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
Depto. de Gestión de PAE

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 27 (veintisiete); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

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

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
04	146	2023	100	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	100		

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: Selba Montania **Revisado por:** Cassandra Becker

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

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. Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: Jueves, 18 de mayo 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, Director
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Selba Montania

Revisado por: Cassandra Becker

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

MUNICIPALIDAD DE SAN SALVADOR
Intendencia Municipal
Dr. Norberto Balmaceda esq. Avda. Gral. Díaz.
Telefax.: 0549-256-209
Correo electrónico: municipalidadsansalvador21@gmail.com
R.U.C.: 80028852-7

San Salvador, 16 de mayo de 2023

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

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en nombre y representación de la Municipalidad de San Salvador, a fin de **remitir para la verificación y aprobación correspondiente, el proyecto de almuerzo escolar del año 2023-24 con los ajustes solicitados según Nota DGBE N° 252-2023.**

Se remite anexo el Formulario N° 01: PROYECTO PARA EL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR 2023-2024.

Sin otro motivo en particular, la saludo muy atentamente.

Sr. Sipriano Gauto Armoa
Intendente Municipal

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

00000031

MUNICIPALIDAD DE SAN SALVADOR
Intendencia Municipal
Dr. Norberto Balmaceda esq. Avda. Gral. Díaz.
Telefax.: 0540-258-209
Correo electrónico: municipalidadsansalvador21@gmail.com
R.U.C.: 80018852-7

San Salvador, 07 de marzo de 2023

Carta de Compromiso

Señor:
Hugo Tintel Romero, Director General
Dirección de Bienestar estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente:

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en nombre y representación de la Municipalidad de San Salvador, a fin de **suscribir la presente Carta de Compromiso por la cual manifiesto que, en caso de tener disponibilidad presupuestaria se estará ampliando la cantidad de días de cobertura del servicio de almuerzo escolar para el presente año,** en el marco de la LEY N° 5210 DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO.

Sin otro motivo en particular, la saludo muy atentamente.

Prof. Sipriano Gauto Armoa
Intendente Municipal

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

00000002

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: PROYECTO DEL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GOBERNACIÓN O MUNICIPIO

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Guairá	**Distrito*:** Municipalidad de San Salvador
Dirección del local de la Municipalidad*: Dr. Norberto Balmaceda esq. Avda. Gral. Díaz.	**N° de Tel*:** 0540-258-209
Nombre del Intendente*: Sipriano Gauto Armoa	
N° de teléfono de línea baja*: 0540-258-209	**N° de celular:** 0984 207965
Dirección de correo electrónico*: municipalidadsansalvador21@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: DORA BEATRIZ LÓPEZ ARGUELLO	
N° de Registro Profesional*: 5251-LN	**N° de celular:** 0983890518
Dirección de correo electrónico*: doraloz1552@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 4 (cuatro)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 146 (ciento cuarenta y seis)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: Año 2023= 100 días hábiles Año 2024= 100 días hábiles	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Año 2023= junio de 2023 Año 2024= Junio de 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Año 2023= Noviembre de 2023 Año 2024= Noviembre de 2024	
Presupuesto estimado para el servicio*: Año 2023= 201.480.000 (guaraníes doscientos un millones cuatrocientos ochenta mil) Año 2024= 201.480.000 (guaraníes doscientos un millones cuatrocientos ochenta mil)	
Precio referencial por plato*: 13.800 (guaraníes trece mil ochocientos)	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% (diez por ciento)	

**Son campos obligatorios*

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

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Prof. Sipriano Gauto Armoa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

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
Asunción - Paraguay
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

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	Sub Total por Institución
									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	0414007	3103	Esc. Bás. N° 433 José de la Esperanza Álvarez	Oficial	Guairá	San Salvador	Potrero San Genaro	Rural	5	13	25	15									30- 003	58
2	0414006	3100	Esc. Bás. N° 5316 San Roque"	Oficial	Guairá	San Salvador	Yukeri	Rural	4	3	20	27									30- 003	54
3	0414012	3109	Esc. Bás. N° 7205 Virgen de Fátima"	Oficial	Guairá	San Salvador	Isla Valle	Rural	2	1	5	1									30- 003	9
4	0414006	3102	Esc. Bás. N° 5319 José Tomás Arellano"	Oficial	Guairá	San Salvador	Yhaka mi	Rural	1	4	11	9									30- 003	25
								Sub total	12	21	61	52										
								Total general	33		113											146

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Prof. Sipriano Gauto Armoa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

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
Asunción - Paraguay

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

Firefox
about:blank
Página 4

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

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

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

6. MENÚ CÍCLICO

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vorí vorí de carne	Tallarín con Salsa de Pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papas
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	240 gramos	170 gramos	70 g picadito + 110 g puré
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos	250 gramos	100 g picadito + 160 g puré
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta cítrica	Crema	Fruta de Estación (2 Bananas)

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Polenta con salsa de carne	Estofado de pollo con papa	Salsa de legumbres con arroz quesu
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	70 g salsa + 170 g polenta	200 gramos	70 g salsa + 100 g arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	100 g salsa + 250 g polenta	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta de Estación (2 Bananas)	Dulce de membrillo/ batata

Prof. Sipriano Gauto Armoa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

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

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

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Picadito de carne con papa	Guiso de fideo con pollo	Jopara	Salsa de pollo con arroz	Tallarín con salsa de carne
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	70g salsa + 80 g fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	100 g salsa + 120 g fideo
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta cítrica	Maní con miel	Fruta de Estación (2 Bananas)

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Chupín de pollo	Guiso de arroz con poroto	Guiso de fideo con carne	Polenta con salsa de pollo	Locro
Porción para Nivel Inicial	120 gramos	200 gramos	200 gramos	70 g salsa + 170 g polenta	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	180 gramos	300 gramos	300 gramos	100 g salsa + 250 g polenta	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta cítrica	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta de Estación (2 Bananas)	Fruta cítrica

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

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Prof. Sipriano Gauto Armoa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

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

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

7. RECETARIO DEL MENÚ

Plato Principal
SEMANA 1

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	80 g	70 g	-Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	-Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40 g	40 g	-Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	-Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
	Locote	10 g	8 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	-Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. -
	Aceite	5 ml	5 ml	-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.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	-Agregar las bolitas de maíz 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: 40 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
				Servir.

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Prof. Sipriano Gatto Armoa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

Postres

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

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 bananas) **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **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	 59g 42 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 g	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. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Prof. Siprimo Gatto Armoa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

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

Postres

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 bananas) **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Dora López Arguello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

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	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.

Ensaladas

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	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 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Backelman, 6to. Piso. Telef.: (595)21 45[illegible]20 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Oficial MECPY

Prof. Sipriana Gauto Armoa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Unidad de Gestión de PAE

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Motenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 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, 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:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	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 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	-Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. -Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. -Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. -Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. -Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Prof. Sipriano Gauto Armoa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

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
Asunción - Paraguay
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

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

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 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.

Ensaladas

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50g	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 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.

Postres

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 bananas) **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Prof. Siprino Gauto Armoa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS
TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Paraguay de la gente

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

SEMANA 2

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

Ensaladas

Menú 6	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.

Postres

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

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 296 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g	Salsa de pollo Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel 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	 69 g 42 g 16 g 14 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Salsa de pollo: Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. 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 y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Arroz

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.

Prof. Sipriano Gauto Armoa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

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

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

salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	Arroz Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	45 g 2 ml 0,5 g c/n	45 g 2 ml 0,5 g c/n	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 7	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.

Postres

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 bananas) Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5253

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	59 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 último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (roja). 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 hierva, 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.

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

Prof. Sipriano Gauto Armoa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

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

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

Ensaladas

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50g	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 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.

Postres

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

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Menú 9	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	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 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 9	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 demas 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.

Prof. Silvino Ganto Armoa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

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

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

Postres

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

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0.5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0.5 g 0,5 g 0,2 g c/n 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 quesa** - 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 debera ser remojado 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 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **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.

Postres

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo/ batata **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	- Servir el dulce.

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

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. 218
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Oficial @MECpy

Prof. Silviano Gauto Arrúa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

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

SEMANA 3

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

Ensaladas

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	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 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 bananas) **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir. Prof. Sipriano Gauto Armoa Intendente Municipalidad de San Salvador

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g	- 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.

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 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Sal yodada Laurel Agua potable	0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,2g c/n	- 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 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50 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.

Postres

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 bananas) **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir. Prof. Sipriano Gauto Arrúa Intendente Municipalidad de San Salvador

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Jopará **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 264 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Tomate Locro Queso Paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Perejil Agua potable	60 g 40 g 30 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	32 g 39 g 30 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior, o dejar en remojo en agua caliente 1 hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua en remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales en Saltear con aceite, cebolla, locote, tomate y ajo. Agregar agua, zapallo, locro y porotos. Cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, agregar queso Paraguay desmenuzado, perejil y sal yodada. 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.

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

Ensaladas

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	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 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 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 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 14	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.

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

Postres

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Maní con miel **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 160 kcal **Peso por porción:** 35 g	Maní tostado sin sal Miel	20 g 15 ml	20 g 15 ml	Colocar los granos de maní tostado sin sal en una compotera o taza. Agregar encima miel. Servir.

Lic. Dora Lopez Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 5251

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	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 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:** porción (2 bananas) **Energía:** 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Prof. Sipriano Gauto Armoa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

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
Asunción - Paraguay
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

TEKOMBO´E HA TEMIMUAA
Ministerio de EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

SEMANA 4

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Chupín de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 275 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 220 gramos Edad escolar: 180 gramos	Papa	200 g	134 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate	70 g	69 g	
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas.
	Leche fluida	20 ml	20 ml	
	Cebolla	20 g	18 g	En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate.
	Locote	20 g	16 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Perejil	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente.
	Agua potable	c/n	c/n	
				Retirar del horno y servir.

Ensaladas

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 g	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Choclo	10 g	10 g	Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0.5 g	0.5 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Postres

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 bananas) Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto Rendimiento: 1 porción Energía: 317 kcal	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Arroz	40g	40g	
	Poroto	20g	20g	Sallear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Queso Paraguay	15g	15g	
	Cebolla	15g	14g	Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	Por último, agregar la cebollita de hoja.
	Cebollita de	5g	5g	

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
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Digital - @MECpy

18

Prof. Siriano Gauto Armoa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

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

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: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	hoja Sal yodada Ajo Agua potable	0,5g 0,5g c/n	0,5g 0,5g c/n	Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensaladas

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 5251

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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:** 37 kcal	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

Prof. Sipriano Gauto Armoa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

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

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS
TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL
Paraguay de la gente

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

Postres

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 bananas) Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Locro Rendimiento: 1 porción Energía: 345 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	80 g	70 g	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. Cortar la carne en trozos 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 aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
	Zapallo	60 g	32 g	
	Locro	40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 g	Lechuga	30 g	28 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.
	Tomate	20 g	19 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Lic. Dora López Arguello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso. Telef.: (595)21 450 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py

Prof. Sipriana Gauto Arrúa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

21

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS * DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR * REPUBLICA DEL PARAGUAY

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: 50g				recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 bananas) Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir. Lic. Dora López Argüello Nutricionista Reg. Prof. N° 5251

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	Salsa de pollo Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Polenta Agua potable Harina de 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 -Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. -Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. -Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por último agregar el 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 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 50g	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 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.

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
Asunción - Paraguay
www.mec.gov.py
MEC.oficial @MECpy

Prof. Sipriano Gasto Armoa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

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

TEKOMBO´E HA TEPIEKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

8. CALCULO DE INSUMOS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

(Se completa este ítem solo si la modalidad utilizada es alimento preparado en la escuela)

Año: 2023/24
Institución Educativa: 4
Nº de comensales: 145
N° de meses del proyecto: 10

		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	5,548	5,84	5,84	5,84	23,068	230,68
Ajo	kg	0,365	0,438	0,365	0,365	1,533	15,33
Almidón de maíz	kg	0,73	0	0	0,73	1,46	14,6
Arroz	kg	8,75	12,41	6,57	5,84	33,58	335,8
Arveja en granos	kg	0	0	1,46	0	1,46	14,6
Azúcar	kg	1,46	0	0	0	1,46	14,6
Banana	kg	96,36	64,24	96,36	96,36	353,32	3533,2
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	4,38	4,38	4,38	4,38	17,52	175,2
Carne vacuna magra *	kg	20,44	8,76	17,52	20,44	67,16	671,6
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	13,87	12,41	16,06	15,33	57,67	576,7
Cebollita de hoja	kg	0	0,73	0,73	1,46	2,92	29,2
Crema de leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de batata	kg	0	4,38	0	0	4,38	43,8
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	0	2,19	12,41	6,57	21,17	211,7
Harina de maíz	kg	5,84	5,84	0,73	5,84	18,25	182,5
Harina de trigo	kg	0,0292	0	0	0	0,0292	0,292
Laurel	kg	0,0876	0,0584	0,0876	0,0876	0,3212	3,212
Leche entera	l	17,52	0	0	2,92	20,44	204,4
Lechuga	kg	8,76	8,76	4,38	8,76	30,66	306,6
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	7,3	7,3	7,3	8,76	30,66	306,6
Locro	kg	0	0	4,38	5,84	10,22	102,2
Mandarina	kg	23,36	23,36	0	23,36	70,08	700,8
Mandioca	kg	29,2	0	0	0	29,2	292
Maní	kg	0	0	2,92	0	2,92	29,2
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	2,19	0	2,19	21,9
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	26,28	26,28	26,28	78,84	788,4
Orégano	kg	0,073	0	0,073	0,073	0,219	2,19
Papa	kg	29,2	29,2	29,2	29,2	116,8	1168

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 974 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso. Telef.: (595)21 450 220 int. 146
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
Asunción - Paraguay

www.mec.gov.py
MEC Oficial @MECoy

Prof. Siprisno Gauto Armoa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 52

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

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

Pechuga de pollo	kg	17,52	17,52	17,52	17,52	70,08	700,8
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0,73	0	0,73	0,73	2,19	21,9
Pepino	kg	5,84	2,92	2,92	2,92	14,6	146
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	4,38	7,3	2,19	2,92	16,79	167,9
Queso	kg	3,65	5,11	2,92	5,11	16,79	167,9
Repollo	kg	4,38	4,38	8,76	4,38	21,9	219
Remolacha	kg	5,84	5,84	10,22	5,84	27,74	277,4
Sal yodada	kg	0,876	0,803	0,803	0,876	3,358	33,58
Tomate	kg	43,8	51,83	48,18	50,37	194,18	1941,8
Zanahoria	kg	16,06	17,52	18,98	14,6	67,16	671,6
Zapallo/calabaza	kg	17,52	8,76	8,76	8,76	43,8	438

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

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

9. CONTROL DE CALIDAD Y PARTICIPACIÓN SOCIAL

	Descripción
Plan de Monitoreo	- Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución. - La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. - La Municipalidad a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes. **Evaluación** La empresa adjudicada y la comisión coordinada deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados cada 30 días vía cuestionario con un promedio de 3 a 5 preguntas sobre el rendimiento, aceptación, sugerencia y mejora a implementar en base a solicitud de los propios niños beneficiados. **Vencimientos** La vida útil de los ingredientes a ser utilizados para la elaboración del almuerzo debe ser como mínimo de 4 (cuatro) meses contado a partir de la entrega del producto, excepto la carne, el pollo, y las verduras.

Prof. Spiridio Gauto Armoa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Depto. de Gestión de PNE

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

Plan de capacitaciones	Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitado y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La Municipalidad difundirá el proyecto autorizado por el MEC, a través de la página del portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), a fin de que toda la comunidad, personas interesadas y público en general se orienten de toda la información referente a instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, recetario y proceso de licitación aplicado.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada
Alimentos preparados en las escuelas (Cocina–Comedor Escolar)

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 5251

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 frutihortícolas 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 deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con heladeras y/o congeladores y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.
El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10.30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.
El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. 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

Prof. Sipriano Gauto Arrúa
Intendente
Municipalidad de San Salvador

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

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

estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

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

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

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa, se encargarán de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

Firma de la Intendente
Aclaración:
Sello de la institución

Prof. Sipriana Cubilla Arcos
Intendenta
Municipalidad de San Salvador

Firma de la Nutricionista:
Aclaración:

Lic. Dora López Argüello
Nutricionista
Reg. Prof. N° 525

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