Asunción, 14 de abril de 2023.

Nota DGBE N° 256/2023

Señor
Diego Alfonso, Intendente
Municipalidad de Julián Augusto Saldivar
Departamento Central

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Julián Augusto Saldivar, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 93.594 de fecha 30 de marzo de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 191/2023*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Hugo Tintel

MEMORÁNDUM DAE N°333/2023

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

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

Fecha : **13** de abril de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°93.594/23 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°257/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°191/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023,2024, de la **MUNICIPALIDAD DE JULIAN AUGUSTO SALDIVAR DEL DEPARTAMENTO DE CENTRAL,** Expediente Xilema de referencia, de fecha 30 de marzo de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°257/2023

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

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

FECHA : 12 de abril de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°93594 de fecha 30 de marzo de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°191/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Julián Augusto Saldívar a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº 93594
Recibido por: Erma
Fecha: 13-04-23 Hora: 11:00

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Claudia Benítez

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

DICTAMEN TÉCNICO N°191 /2023

Referencia: Expediente Xilema N° 93594
de fecha 30 de marzo de 2023.

1. Antecedentes

El Sr. **Diego David Alonso Galeano,** Intendente de la Municipalidad de Julián Augusto Saldívar del departamento Central, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

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

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 Teléf. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

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.	✓	
8.	**Cálculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	

***El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2023-2024.Una institución educativa seleccionada según Resolución MEC N°799/2021 POR LA CUAL SE APRUEBA LA NÓMINA DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS FOCALIZADAS EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROYECTO DE APOYO A LA ALMPLIACIÓN DE LA JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA.**

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Claudia Benítez

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, 5to. Piso Telef.: (595)21 454 220
(595)21 492 512
Asunción - Paraguay

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 26 (veintiséis); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N°2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

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

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

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
02	483	2023	146	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas por Adquisición de insumos.
		2024	146		

Asimismo, se deslinda responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

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

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

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Martes, 11 de abril de 2023

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Claudia Benítez

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

MUNICIPALIDAD DE J. AUGUSTO SALDÍVAR
Ruta Py 027 – Avda. Toledo Cañada
J. Augusto Saldívar – Paraguay
Celular: (0995) 600 314 e-mail: municipalidadjasaldivar@gmail.com

J Augusto Saldívar, 28 de marzo de 2.023.

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

Tenemos el agrado de dirigirnos a usted y por su digno intermedio a quienes corresponda en nombre y representación de la Administración Municipal de J. Augusto Saldívar, Departamento de Central, a fin de remitir el Proyecto de Adquisición de Insumos para la elaboración del Almuerzo Escolar en favor de Instituciones Educativas del Distrito, las cuales se hallan previstas en el REGISTRO UNICO DEL ESTUDIANTE (RUE) para el presente ejercicio. Solicitando que esa Dirección a su digno cargo someta a estudio, consideración y fines consiguientes el citado Proyecto, en cumplimiento al Art. 37 del Decreto N° 10.504 "Que Reglamenta la Ley 4.758/12 del Fondo Nacional de Inversión y Desarrollo (Fonacide). En tal sentido, nos permitimos peticionar a esa Dirección expedir la autorización en base al listado siguiente:

Orden	Código de establecimiento oscolar	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													
									Educación													
									Educación Inicial		Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		Fuente de Financiacion
									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	1119013	8805	Escuela Básica N° 5638 Reverendo Padre Doctor Antonio Tenchiege	Oficial	Central	J Augusto Saldivar	Santa Marta	Rural	-	-	125	117	-	-							FONACIDE
2	1119028	11330	Escuela Básica N° 6206 Virgen de Fatima	Oficial	Central	J Augusto Saldivar	Loma Blanca	Rural	-	-	129	112	-	-							FONACIDE
									TOTAL		483										

Esperando una respuesta favorable en la brevedad posible, se despide de ustedes

Atentamente.

ING. EVANS BENITEZ
SECRETARIO GENERAL

C.P. DIEGO ALONSO
INTENDENTE MUNICIPAL

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 93594
FECHA 30-03-2023
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

Folio 1/26

MUNICIPALIDAD DE J. AUGUSTO SALDÍVAR
Ruta Py 027 e/ Avda. Toledo Cañada
J. Augusto Saldivar – Paraguay
Celular: (0995) 600 314 e-mail: municipalidadjasaldivar@gmail.com

CARTA DE COMPROMISO

PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR PARA 2 INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE J. AUGUSTO SALDIVAR PARA EL EJERCICIO 2023-2024.

La MUNICIPALIDAD DE J. AUGUSTO SALDIVAR, domiciliada en Ruta PY027 e/ Avda. Cnel. Felipe Toledo Departamento de Central, Republica del Paraguay, representada por este acto por el C.P. DIEGO DAVID ALONSO GALEANO, con Cedula de Identidad Nº 3.347.200, en su carácter de Intendente Municipal; ante el ING. EVANS JUSTINO BENITEZ NOTARIO con Cédula de Identidad N° 2.025.649 en su carácter de Secretaria General de la Municipalidad, acuerdan celebrar la presente "CARTA DE COMPROMISO", en los siguientes términos.

EN VIRTUD DEL PRESENTE ACTO LA MUNICIPALIDAD DE J. AUGUSTO SALDIVAR EXTIENDE EL COMPROMISO DE AMPLIAR LOS DIAS DE PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA 2 INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE J. AUGUSTO SALDIVAR, EN CASO DE CONTAR CON DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA EN EL EJERCIO 2023.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de J. Augusto Saldívar, Republica del Paraguay, a los 27 días del mes de marzo de 2023.

ING. EVANS BENITEZ
SECRETARIO GENERAL

C.P. DIEGO ALONSO
INTENDENTE MUNICIPAL

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

MUNICIPALIDAD DE J. AUGUSTO SALDÍVAR

Ruta Py 027 s/ Avda. Toledo Cañada
J. Augusto Saldivar – Paraguay
Celular: (0995) 600 314 **e-mail**: municipalidadjasaldivar@gmail.com

J Augusto Saldívar, 11 de abril de 2023.

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

Tenemos el agrado de dirigirnos a usted y por su digno intermedio a quienes corresponda en nombre y representación de la Administración Municipal de J. Augusto Saldívar, Departamento de Central, con el fin de poner a conocimiento que los alumnos del Nivel Inicial no fueron incluidos dentro del Proyecto de Adquisición de Insumos para la elaboración del Almuerzo Escolar debido a que ellos forman parte del programa convencional y no así como los que se encuentran dentro del proyecto que forman parte de la escolaridad extendida. Cabe mencionar que para la ampliación de este proyecto se necesita de mayores recursos, los cuales son imposible de reunir debido a que las transferencias recibidas en concepto de FONACIDE no dan abasto para cubrir todas las necesidades de las Instituciones Educativas.

En tal sentido, nos permitimos peticionar a esa Dirección expedir la autorización de manera a seguir con los tramites en las demás Instituciones pertinentes.

Esperando una respuesta favorable en la brevedad posible, se despide de ustedes

Atentamente.

C.P. DIEGO ALONSO
INTENDENTE MUNICIPAL

Fol. 03/26

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Central	Distrito*: J. Augusto Saldivar
Dirección del local de la Municipalidad*: Ruta PY027 s/ Avda. Toledo Cañada	N° de Tel*: 0995 600 314
Nombre del intendente*: Diego David Alonso Galeano	
N° de teléfono de línea baja*: 0985 134 549	N° de celular: 0981 662 552
Dirección de correo electrónico*: municipalidadjasaldivar @gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Máxima Britos Cuenca	
N° de Registro Profesional*: 2283	N° de celular: 0971638945
Dirección de correo electrónico*: manchi87britos@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 2 (Dos)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 483 (cuatrocientos ochenta y tres)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2023*: 146 Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)2024*: 146	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2023*: Abril Fecha estimada de inicio de la provisión 2024*: Abril	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2023*: Noviembre Fecha estimada de finalización de la provisión 2024*: Noviembre	
Presupuesto estimado para el servicio 2023*: 423.108.000 gs Presupuesto estimado para el servicio 2024*: 423.108.000 gs	
Precio referencial por plato*: 6.000 gs	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10%	

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

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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

Fdo 04/06

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

Ordenes	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1119013	8805	Escuela Básica N° 5838 Reverendo Padre Doctor Antonio Terstiege	Oficial	Central	J. Augusto Saldívar	Santa Marta	Rural	-	-	125	117	-	-							FONACIDE
2	1119028	11330	Escuela Básica N° 6206 Virgen de Fatima	Oficial	Central	J. Augusto Saldívar	Loma Blanca	Rural	-	-	129	112	-	-							FONACIDE
									TOTAL		483										

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	
5. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2 Horario de distribución	11:00 hs a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	´´Alimentos preparados en las escuelas por medio de adquisición de insumos´´		

6. Menú Ciclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de pollo	soyo	Tallarin con salsa de pollo
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Dulce de membrillo/ batata

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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

Folio 46

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

SEMANA 2					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Estofado de pollo con papa	Soyo	Guiso de arroz con poroto	Tallarín con salsa de pollo	Picadito de carne con papa
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	240 gramos	200 gramos	70g salsa + 80 g fideo	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	350 gramos	300 gramos	100g salsa + 120 g fideo	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	crema

SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de pollo	soyo	Tallarín con salsa de pollo
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	**Ensalada de vegetales**	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Dulce de membrillo/ batata

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2283

MUNICIPALIDAD DE J. AUGUSTO SALDIVAR • INTENDENCIA

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

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

Fdo 07/26

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

SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne	Caldo de poroto con fideo	Guiso de mandioca con carne	Polenta con salsa de pollo
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	240 gramos	170 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300 gramos	350 gramos	250 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Dulce de mamon/calabaza

7. Recetario del menú cíclico

Menú 1	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 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada, 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.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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

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

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0.5g 0.2g 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 con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Menú 3	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 ultimo 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. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzando, mezclar bien. Retirar del fuego

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 320 Kcal Peso por Porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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.

Ejio9/26

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
Tallarín con salsa de pollo	**Salsa de pollo**			. Salsa de pollo
	Tomate	60 g	52 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Rendimiento: 1 porción	Pechuga de pollo	60 g	52 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Zanahoria	20 g	20 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
Energía: 367 kcal	Cebolla	15 g	14 g	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.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
Peso por porción:	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo	Laurel	0,2 g	0,2 g	Fideo
	Agua potable	c/n	c/n	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.
Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Fideo**			
	Fideo tallarín	40 g	40 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa	Papa	200g	134 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Pechuga de pollo	60g	52g	
Rendimiento: 1 porción	Tomate	60 g	59 g	- Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Zanahoria	20 g	16 g	- 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.
Energía: 257 kcal	Cebolla	20 g	18 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	- Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
Peso por porción:	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
Nivel inicial: 200 gramos	Ajo	0,5g	0.5g	- Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Edad escolar: 300 gramos	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
Rendimiento: 1 porción	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	
	Arroz	20 g	20 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
Energía: 320 Kcal	Zanahoria	20 g	16 g	
	Queso Paraguay	15 g	15 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.
Peso por Porción:	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
Nivel inicial: 240 gramos	Aceite	5 ml	5 ml	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar: 350 gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Arroz	40g	40g	
	Poroto	20g	20g	Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
Rendimiento:	Queso	15g	15g	

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

Fiod/26

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

1 porción **Energía: 317 kcal** **Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos Adolescentes: 380 gramos**	Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja. 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.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 367 kcal** **Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo** **Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo**	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín 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	 52 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 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 cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de carne con papa **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 319 kcal** **Peso por porción: Nivel inicial:200g Edad escolar:300 g Adolescentes: 380g**	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 5ml 5g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5ml 5g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. Agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento: 1 porción**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g	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.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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

Fio 11 126

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

Energía: 271 Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada, 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 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne + Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g 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 con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 13	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	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 ultimo 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. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzando, mezclar bien. Retirar del fuego
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 320 Kcal	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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

RMD 12/26

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

Peso por Porción: **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 367 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo** **Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo**	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín 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	 52 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 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 cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 16	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.
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 340 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 200 gramos** **Edad escolar: 300 gramos**	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g 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 con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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 • Dpto. de Gestión de PM

Fdo 13/26

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

Menú 18	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 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada, 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 19	**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, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario
Menú 20	**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 ultimo 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. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzando, mezclar bien. Retirar del fuego

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.363

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

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

Rio 14/26

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: 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.
Menú 2	**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 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 17 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.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
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.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:	Lechuga Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	28 g 15 g 16 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Nº 2.285

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
SEMPLA DEL PARAGUAY

B/105/26

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

1 porción **Energía:** **40 kcal** **Peso por porción:** **60 g**	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 7	**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 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 17 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.
Menú 8	**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.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 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.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.265

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

10/6/26

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: 60 g				
Menú 10	**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.
Menú 11	**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.
Menú 12	**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 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 17 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.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 55 g**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

DIRECCIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

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

Menú 14	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.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Ingredientes**
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 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 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Ingredientes**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Ingredientes**
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.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía:	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

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

40 kcal Peso por porción: 60 g				picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 19	**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 10 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 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

POSTRES

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 63 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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

Exp. 19/26

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

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 63 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 63 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 5	**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
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 63 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 63 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. N° 2.283

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
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 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 63 kcal	**Banana**	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 118 kcal	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	**Naranja**	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 63 kcal	Banana	**220 g**	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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

Rio 21/26

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

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 65 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 63 kcal	Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ banana Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Dulce de membrillo/ banana	30 g	30 g	Servir el dulce
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 63 kcal	Banana	220 gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 63 kcal	Banana	220 gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS • DIRECCIÓN DE GESTIÓN ESCOLAR • PARAGUAY

Exp. 22/26

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

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	Naranja	180 g	131 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 63 kcal	Banana	220 gr	140gr	Lavar, pelar antes de consumir
Menú 20	**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** Calabaza 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.**

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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

Folio 23/26

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
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.

Año: 2023 y 2024
Institucion Educativa: 2
Nº de comensales: 483
N° de meses del proyecto: 7,3

Insumo	Unidad de	Semana 1 TOTAL I/kg Peso Bruto	Semana 2 TOTAL I/kg Peso Bruto	Semana 3 TOTAL I/kg Peso Bruto	Semana 4 TOTAL I/kg Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECT
Aceite	l	19,32	19,32	19,32	19,32	77,28	564,144
Ajo	kg	1,2075	1,2075	1,2075	1,2075	5	36,5
GALLETA MOLIDA	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	31,395	28,98	31,395	21,735	113,505	828,5865
Arveja en granos	kg	0	2,415	0	0	2,415	17,6295
Azúcar	kg	0	4,83	0	4,83	9,66	70,518
Banana	kg	318,78	318,78	318,78	318,78	1275,12	9308,376
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	57,96	57,96	57,96	57,96	231,84	1692,432
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	41,055	43,47	43,47	45,885	173,88	1269,324
Cebollita de hoja	kg	0	4,83	0	2,415	7,245	52,8885
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo batata	kg	14,49	0	14,49	0	28,98	211,554
Mamon	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	26,565	19,32	28,98	7,245	82,11	599,403
Harina de maiz	kg	19,32	0	19,32	19,32	57,96	423,108
Fecula de maiz	kg	0	2,415	0	0	2,415	17,6295
Laurel	kg	0,3381	0,0966	0,2898	0,3864	1,1109	8,10957
Leche entera	l	0	57,96	0	0	57,96	423,108
Lechuga	kg	28,98	28,98	28,98	28,98	115,92	846,216
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	24,15	24,15	24,15	24,15	96,6	705,18
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	96,6	96,6	705,18
BARRA DE MANI	kg	0	0	0	0	0	0
HUEVO	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	86,94	86,94	86,94	86,94	347,76	2538,648
Orégano	kg	0,2415	0,2415	0,483	0	0,966	7,0518
Papa	kg	0	193,2	0	96,6	289,8	2115,54
Pechuga de pollo	kg	57,96	57,96	57,96	57,96	231,84	1692,432
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	0	0	0
Pepino	kg	28,98	28,98	28,98	38,64	125,58	916,734
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	14,49	9,66	14,49	14,49	53,13	387,849
Queso	kg	19,32	14,49	19,32	12,075	65,205	475,9965
Repollo	kg	28,98	28,98	28,98	14,49	101,43	740,439
Remolacha	kg	9,66	9,66	9,66	0	28,98	211,554
Sal yodada	kg	2,415	2,6565	2,415	2,415	9,9015	72,28095
Tomate	kg	147,315	159,39	140,07	176,295	623,07	4548,411
Zanahoria	kg	48,3	57,96	43,47	38,64	188,37	1375,101
Zapallo/calabaza	kg	57,96	28,98	57,96	125,58	270,48	1974,504

Lic. Maximina Britos G.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

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

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

Folio 24/26

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	La Municipalidad cuenta con un personal Nutricionista encargado de verificar e inspeccionar las materias primas que se deberán entregar por parte de la/las empresas adjudicadas según insumos. Se estará recibiendo según el pliego de bases y condiciones. Controlando las características organolépticas respectivas, presentaciones en condiciones adecuadas, de tal forma de ofrecer la garantía de inocuidad de materia prima. Se estará controlando que los insumos cumplan con el R.S.P.A
9.2. Plan de capacitaciones	Se solicitará al INAN la Capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura para los personales encargados de la elaboración de los alimentos; cocineras/os y auxiliares de cocina como también al personal de limpieza. Cumpliendo con lo establecido en las normativas vigentes.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Será a través de medios de comunicación radiales del distrito, página web de la Municipalidad, además en las jornadas de transparencia de rendición de cuentas para la comunidad

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

Provisión de almuerzo escolar bajo la modalidad de "Adquisición de insumos",(cocinando en las escuelas)

1.1. Recepción:
Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihortícolas que no cumplen con dichas normas.

1.2. Almacenamiento.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro. Para ello cada institución educativa cuenta con todos los equipamientos y estanterías adecuadas que garanticen la seguridad de los alimentos

1.3 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.

1.4. Pre Elaboración y Elaboración.

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

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Dio 25/10

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

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

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

1.5. Distribución

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 hs de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, o un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

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

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

La Municipalidad deberá 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.

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración: **Diego David Alonso Galeano**

Lic. Maxima Britos C.
NUTRICIONISTA
Reg. Nº 2.283

Firma de la Nutricionista
Aclaración: **Lic. Máxima Britos C.**

Sello de la institución

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

Fio 26/46.