Asunción, 06de marzo de 2024.

Nota DGBE N° 117/2024

Señor
Nelson Álvarez Vera, Intendente
Municipalidad de San Pedro del Paraná
Departamento de Itapúa

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de San Pedro del Paraná, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 48.832 de fecha 16 de febrero de 2024, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 61/2024, por el cual se autoriza el Proyecto de Almuerzo Escolar,*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

Robert Gayoso Mendoza, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

MEMORÁNDUM DAE N° 125/2024

A : ***Robert Gayoso Mendoza, Director General***
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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

Fecha : **06** de marzo de 2024

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 48.832/2024 y N° 59.533 PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE SAN PEDRO DEL PARANÁ.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el Memorándum DGPAE N° 85/2024 del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°61/2024**, por el cual se autoriza el **Proyecto de Almuerzo Escolar** del ejercicio fiscal 2024-2025, de la **Municipalidad de San Pedro del Paraná,** departamento de Itapúa, presentado a través del expediente de referencia de fecha 16 y 23 de febrero de 2024 respectivamente.

Atentamente.-

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 48.832
Recibido por: Ivan
Fecha: 06/03/24 Hora: 08:06

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la poblacion

MEMORÁNDUM DGPAE N° 85/2024

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

DE : **Melissa Desvars, Jefa**
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 05 de marzo de 2024.

REFERENCIA: Expedientes Xilema N° 48.832 de fecha 16 de febrero de 2024 y 59.533 de fecha 23 de febrero de 2024.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°61/2024,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2024-2025, presentado por la Municipalidad de San Pedro del Paraná a través de los expedientes de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: –
Recibido por: Andrea Fernández
Fecha: 06/03/2024 Hora: 07:15

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Melissa Desvars

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N° 61/2024

Referencia: Expediente Xilema N° 48.832
de fecha 16 de febrero de 2024.

1. Antecedentes

El **Sr. Nelson Álvarez Vera,** Intendente de la Municipalidad de San Pedro del Paraná del departamento de Itapúa, presenta el proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

En fecha 23 de febrero de 2024, con expediente N° 59.533, la Municipalidad de San Pedro del Paraná presenta los documentos completos requeridos para la autorización del proyecto de almuerzo escolar.

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	✓	

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Melissa Desvars

Misión: Somos la institución rectora que formula y ejecuta la política educativa permitiendo el desarrollo personal, social, económico y cultural de la población.

3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	
3.3	Fuente de financiación	✓	
4.	**Requerimiento nutricional**		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
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		

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Melissa Desvars

Visión: Institución rectora del sistema educativo nacional, transparente, con gestión participativa, eficaz y eficiente.

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 de San Pedro del Paraná presenta carta compromiso en la cual menciona la ampliación de días del servicio de almuerzo si hubiera disponibilidad presupuestaria.

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 30 (treinta); teniendo en cuenta lo establecido en la **Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

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

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

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días	
9	629	2024	169	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2025	121		

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Melissa Desvars

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.

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

Es el dictamen.

Lic. Nut. Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: martes, 05 de marzo de 2024

Aprobado por: Lic. **Melissa Desvars**, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Melissa Desvars

Municipalidad de "SAN PEDRO DEL PARANÁ"
Tel. Fax: 0742 – 20020
Tel. 0742 – 20086
Itapúa – Paraguay
Correo Electrónico: municipalidadsanpe@gmail.com

San Pedro del Paraná, 12 de febrero de 2024.

Señor
Robert Gayoso, Director General
Dirección de Gestión de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, en mi carácter de responsable de la Municipalidad de San Pedro del Paraná, a los efectos de solicitar el análisis y la modificación del Formulario 1 que contiene el Proyecto de Almuerzo escolar, cuya ejecución se prevé para el año lectivo 2024 y 2025. Al mismo tiempo le solicitamos que se deje sin efecto la autorización realizada a través de la NOTA DGBE N° 788/2023 de fecha: 04/08/2023. Y tenga en cuenta este nuevo proyecto que ponemos a su conocimiento para su análisis. -

Sin otro motivo en particular me despido atentamente.

Prof. Salvador Burgos Mongelos
Secretario **General**

Salvador Burgos Mongelos
Secretario General

Nelson Inocencio Alvarez Vera
Intendente Municipal

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

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

Folio 1/30

Municipalidad de "SAN PEDRO DEL PARANÁ"
Tel. Fax: 0742 – 20020
Tel. 0742 – 20086
Itapúa – Paraguay
Correo Electrónico: municipalidadsanpe@gmail.com

CARTA DE COMPROMISO

San Pedro del Paraná, 12 de febrero de 2024.

Señor
Robert Gayoso, Director General
Dirección de Gestión de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente:

Nos dirigimos a Ud. y por su intermedio a donde corresponda a los efectos de manifestar mi compromiso institucional como Intendente Municipal de contar con más recursos (ampliación y/o reprogramación presupuestaria) durante el Ejercicio Fiscal 2024 y 2025 para la Provisión de Almuerzo Escolar para el Distrito de San Pedro del Paraná lo realizaremos la ampliación como corresponda a penas tengamos la disponibilidad presupuestaria para el citado rubro.

Atentamente.

Prof. Salvador Burgos Mongelos
Secretario General

Salvador Burgos Mongelos
Secretario General

Nelson Inocencio Alvarez Vera
Intendente Municipal

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

Folio 2/30

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Itapúa	**Distrito*:** San Pedro del Paraná
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Calle-Paraná esq. Cap. Nicanor Torales	**N° de Tel*:**0742 – 20086
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Nelson Alvarez Vera	
N° de teléfono de línea baja*:0742 – 20086	**N° de celular:**
Dirección de correo electrónico*: municipalidadsanpe@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Graciela Colinas	
N° de Registro Profesional*: 2.025	**N° de celular:** 0981-821009
Dirección de correo electrónico*: greicy.doux73@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 9 (Nueve) Escuelas	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 629 alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 290 días Plurianual **Período 2024:** 169 días **Período 2025:** 121 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Marzo de 2024 **Fecha estimada de inicio de la provisión*:** Febrero de 2025	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre de 2024 **Fecha estimada de finalización de la provisión*:** Agosto de 2025	
Presupuesto estimado para el servicio*: **Período 2024:** 1.172.556.000 gs. **Período 2025:** 839.608.000 gs.	
Precio referencial por plato*: 11.000 gs.	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*

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

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

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

Folio 3/30

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS PARAGUAY | PARAGUAI TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA

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

Nº de Prioridad	IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA									CANTIDAD DE ESTUDIANTES																												Fuente de financiación
										Educación Inicial								Educación Escolar Básica						Educación Media														
	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución	Tipo de Gestión	Oferta con jornada escolar extendida	Localidad o Barrio	Zona	Nombre de la comunidad indígena	Nombre del Zarapaw'ãnto	Maternal		Pre-Jardín		Jardín		Pre-escolar		1º ciclo		2º Ciclo		3º Ciclo		Bachillerato Científico		Bachillerato Técnico		Formación profesional Media		Formación profesional vocacional		Educación Inclusiva		
										M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	M	
1	0720048	15564	Esc. Bás. Nº 2705 15 de Mayo	Oficial	NO	Localidad a confirmar	R		Asambleo 15 de Mayo									4	2	0	2															FONACIDE
2	0720013	14727	Esc. Bás. Nº 624 Juan XXIII	Oficial	SI	Santa Cruz (Curuzu Esteban)	R							7	5	0	5	24	23	22	21															FONACIDE
3	070008	14798	Esc. Bás. Nº 1500 San Marcos	Oficial	NO	Guazu Icua	R					6	7	2	7	6	7	18	13	16	31															
4	0720062	14775	Esc. Bás. Nº 2789 Don Epifanio Mendez Fleitas	Oficial	NO	Mbyja Coe	R							5	6	7	3	21	16	20	14															FONACIDE
5	0720063	14742	Esc. Bás. Nº 204 General Diaz	Oficial	NO	San Agustin	R							3	5	7	4	12	10	14	20															FONACIDE

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

Nelson Alvarez Ortiz
Intendente Municipal

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

4/30

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS PARAGUAY | PARAGUÁI TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA MOTENONDEHA

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

6	0720029	14764	Esc. Bás. Nº 2036 Pedro Juan Caballero	Oficial	NO	Costa Ruiz	R							3	3	5	6	7	6	6	17														FONACIDE
7	0720053	14739	Esc. Bás. Nº 1502 San Luis Gonzaga	Oficial	NO	Pindoyu	R							1	6	7	2	19	11	17	7														
8	0720049	14755	Esc. Bás. Nº 2047 San Antonio de Padua	Oficial	NO	San Antonio Guazú	R							1	1	5	6	9	11	12	14														FONACIDE
9	0720012	14733	Esc. Bás. Nº 1265 Carlos Antonio López	Oficial	NO	Colonias Unidas	R					3	3	5	2			6	6	8	5														FONACIDE
								Subtotal				159						470																	
								Total				629																							

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 - Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Barcelona)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS - DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - DPTO. GESTIÓN DE PROGRAMAS DE PAE - REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Folio 5/30

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori Vori de carne	Estofado de pollo con papa	Salsa de legumbre con arroz quesú	Guiso de mandioca con carne	Tallarín con salsa de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 100 g arroz	170 gramos	70 g salsa + 80 g de fideo
Porción para Nivel EES (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa+ 130 g arroz	250 gramos	100 g salsa +120 g fideo
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	2 bananas	2 bananas	Fruta cítrica	2 bananas	Crema

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Guiso de fideo con pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g picadito + 110 g puré	70 gr salsa + 170 gr polente	200 gramos

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.

Nelson Alvarez Berra
Intendente Municipal

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

Folio 6/30

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

Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g picadito + 150 g puré	100 g salsa + 250 g polenta	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta cítrica	2 bananas	Arroz con leche	2 bananas	2 bananas

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Sopo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Estofado de carne con papa	Guiso de arroz con pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa+ 170 g polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa + 250 g polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Crema	2 bananas	Fruta cítrica	2 bananas	2 bananas

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Locro	Salsa de pollo con arroz	Guiso de fideo con poroto	Vori Vori de pollo	Tallarín con salsa de carne
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 80 g fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Arroz con leche	2 bananas	Fruta cítrica	2 bananas	2 bananas

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

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 - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá.
(6to. Piso Edif Berkelmin)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

Folio 7/30

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
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 Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locota, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. -Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. -Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. -Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. -Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 2	**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 0,5 g 0,5 g 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 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá.
(6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

Ministerio de Educación y Ciencias - Dirección de Alimentación Escolar - República del Paraguay - Copia de Carpeta de PAE

Folio 8/30

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

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	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 quesú - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. – Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne 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 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá.
(6to. Piso Edif.Becklelman)
Correo: dpte.gpae@mec.gov.py

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

Folio 9/30

Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	Salsa de pollo Pechuga de pollo Tomate 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	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y pisi. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
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. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. **Observación:** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 340 kcal	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g	- 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 arroz, revolver un poco y

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá.
(6to. Piso Edif.Beckerman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

MUNICIPALIDAD DE SAN PEDRO DEL PARANÁ INTENDENCIA

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 10/30

Peso por porción: Nivel Inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Sal yodada Laurel Agua potable	0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,2g c/n	luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Picadito de pollo con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 283 kcal Peso por porción: Nivel Inicial 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar 100 g picadito – 160 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel Inicial	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de carne** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FOLIO 11/30

70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	Polenta Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	• Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Polenta - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierva, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso 10araguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 308 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. - Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gr Edad escolar: 350 gr	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, dejarla 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 queso y orégano.

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

FOLIO 12/30

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

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 gr +170 gr polenta Edad escolar: 100 gr salsa+250gr 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	70g 60g 10g 10g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n	69g 52g 9g 8g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n	Salsa de pollo - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. Polenta - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con arroz Rendimiento:1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gr Edad escolar: 350 gr	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 está cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

MUNICIPALIDAD DE SAN PEDRO DEL PARANÁ INTENDENCIA

Nelson Alvarez
Intendente Municipal

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

Folio 13/30

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

Estofado de carne con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gr Edad escolar: 300 gr	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 42 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con el ajo, una vez sellada 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 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 348 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	65g 48g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá
(6to. Piso Edif Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

Municipalidad de San Pedro de Ycuamandyyú - Intendencia

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

Ministerio de Educación y Ciencias - Dirección de Alimentación Escolar - Dpto. de Gestión de PAE - República del Paraguay

Folio 14/30

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

Locro Rendimiento: 1 porción Energía: 343 kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. - Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar. - Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. - Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.
Menú 17	**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 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. - Revolver y agregar agua caliente. -Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de fideo con poroto Rendimiento: 1 porción Energía:	Tomate Fideo Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.

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 - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá.
(6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

MUNICIPALIDAD DE SAN PEDRO DEL PARANÁ INTENDENCIA

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

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

Folio 15/30

317 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 500 gramos	Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	5g 0,5g 0,5g c/n	5g 0,5g 0,5g c/n	- Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 337 kcal Peso por porción: Nivel inicial	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por

Neison Alvarez Vera
Intendente Municipal

Folio 16/30

70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	Fideo Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	40 g 0,5 g c/n	40 g 0,5 g c/n	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 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 35 kcal Peso por porción: 50 gr	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 gr 3ml 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 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 46 kcal Peso por porción: 50 gr	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. – Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. 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 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 60 gr	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá.
(6to. Piso Edif.Bockelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

Nelson Alvarez
Intendente Municipal

Folio 17/30

Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 gramos	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 gramos	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 30 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gramos	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 gr	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. – Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Tomate	30 g 20 g	28 g 19 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales.

MUNICIPALIDAD DE SAN PEDRO DEL PARANÁ
INTENDENCIA

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

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

Folio 18/30

Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 gr	Zanahoria Aceite Sal yodada	10 g 3 ml 0,5 g	8 g 3 ml 0,5 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 gr	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
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 gr	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal Peso por porción: 55 gr	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. – Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal	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.

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá.
(6to. Piso Edif.Bockelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

Municipalidad de San Pedro del Paraná - Intendencia

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

Ministerio de Educación y Ciencias - República del Paraguay - Dirección de Alimentación Escolar - Dpto. de Gestión de PAE

Folio 19/30

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

Peso por porción: 50 gr				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 60 gr	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 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 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 gr	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**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 gr	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. – Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 52 kcal	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. – Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.

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 - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá.
(6to Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

Folio 20/30

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

Peso por porción: 55 gr				- Servir
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: 55 gr	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 rallar la zanahoria - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción: 60 gr	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 43 kcal Peso por porción: 55 gr	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 3 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 60 gr	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 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.

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 - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá.
(6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpae.gpae@mec.gov.py

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

Folio 21/30

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

Postres				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 62kcal	1 naranja	180 g	130	-Lavar y pelar antes de consumir
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140	-Lavar, pelar antes de consumir
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón	120 ml 10 g 5 g c/n	120 ml 10 g 5 g 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.

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 - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá.
(6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

Folio 22/30

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

Peso por porción: 60 gramos	Vainilla o canela	c/n	c/n	-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 3 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. -Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 62kcal	1 naranja	180 g	130 g	-Lavar y pelar antes de consumir
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140	-Lavar, pelar antes de consumir
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 gramos	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	-Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. - Espolvorear con canela y servir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía:	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir

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

Nelson Alvarez
Intendente Municipal

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

Folio 23/30

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

126 kcal				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 gramos	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 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 62kcal	1 naranja	180 g	130 g	-Lavar y pelar antes de con sumir

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.

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 24/30

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

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir -
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal Peso por porción: 100 gramos	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	-Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. - Espolvorear con canela y servir
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación	1 naranja	130 g	130 g	-Lavar y pelar antes de consumir

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

Nelson Alvarez Vera
Intendente Munic

Folio 25/30

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

Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS - DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 26/30

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

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año: 2024-2025
Institucion Educativa: 9
Nº de comensales: 629
N° de meses del proyecto: 14.5

Insumo	Unidad de Medida	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 PROYECTO
Aceite		25.16	23.902	25.16	25.16	99.382	1441.039
Ajo	kg	1.887	1.5725	1.887	1.5725	6.919	100.3255
Almidón de maíz	kg	3.145	3.145	3.145	0	9.435	136.8075
Anís	Kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	25.16	34.595	25.16	34.595	119.51	1732.895
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	6.29	9.435	6.29	3.145	25.18	364.82
Banana	kg	415.14	276.76	415.14	415.14	1522.18	22071.61
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	18.87	0	18.87	273.615
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0.1258	0	0.1258	0.2516	3.6482
Carne vacuna magra *	kg	88.06	75.48	88.06	88.06	339.66	4925.07
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	47.175	44.03	56.61	53.465	201.28	2918.56
Cebollita de hoja	kg	3.145	0	3.145	6.29	12.58	182.41
Chocio	kg	0	6.29	6.29	6.29	18.87	273.615
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Crema de Leche	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	25.16	34.595	25.16	50.32	135.235	1960.9075
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	25.16	25.16	25.16	25.16	100.64	1459.28
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0.5032	0.5032	0.5032	0.5032	2.0128	29.1856

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 - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá.
(6to. Piso Edif.Beckelman)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

Folio 27/30

Leche entera	l	75.48	169.83	75.48	82.9	383.69	5563.505
Lechuga	kg	18.87	18.87	18.87	37.74	94.35	1368.075
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	31.45	31.45	31.45	31.45	125.8	1824.1
Locro	kg	0	0	0	25.16	25.16	364.82
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	125.8	0	125.8	0	251.6	3648.2
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	3.145	0	0	3.145	45.6025
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	113.22	113.22	113.22	113.22	452.88	6566.76
Orégano	kg	0.3145	0	0.3145	0.3145	0.9435	13.68075
Papa	kg	125.8	125.8	125.8	0	377.4	5472.3
Pechuga de pollo	kg	75.48	75.48	75.48	88.06	314.5	4560.25
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	3.145	0	0	3.145	45.6025
Pepino	kg	25.16	12.58	12.58	0	50.32	729.64
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	12.58	18.87	12.58	12.58	56.61	820.845
Queso	kg	12.58	15.725	12.58	15.725	56.61	820.845
Repollo	kg	56.61	18.87	18.87	18.87	113.22	1641.69
Remolacha	kg	25.16	44.03	50.32	25.16	144.67	2097.715
Sal yodada	kg	3.145	3.774	3.145	3.145	13.209	191.5305
Tomate	kg	217.005	248.455	185.555	207.57	858.585	12449.4825
Zanahoria	kg	119.51	125.8	88.06	100.64	434.01	6293.145
Zapallo/calabaza	kg	37.74	37.74	37.74	75.48	188.7	2736.15

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá.
(6to. Piso Edif.Beckelmann)
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 28/30

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

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1 Plan de Monitoreo	Monitoreo y control de calidad: para el correcto control son designados profesionales competentes tanto en el área de alimentación contratado por la Municipalidad, como personal de apoyo distrital, director del programa. Mediante las visitas semanales a las instituciones educativas se realiza el relevamiento de datos específiros de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Los designados entregarán informes mensuales de la situación.
9.2 Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de los alimentos deberá ser otorgada por la INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar.
9.3 Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El Proyecto de Alimentación Escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y Departamental brindando a la ciudadanía información acerca del menú anual, de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del Almuerzo en el periodo 2024/2025.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El Sistema de entrega es: Alimentos preparados en las Escuelas (Cocinando en las escuelas).

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 frutihorticolas que no cumplan con dichas normas.

ALMACENAMIENTO

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de estas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

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.

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.

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.

Nelson Alvarez Vera
Intendente Municipal

Folio 29/30

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

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

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, cucharas, potes para postres). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre-elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del 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 Municipalidad 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.

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración:
Sello de la institución:

Firma del/la Nutricionista
Aclaración:
Registro Profesional:

Nutricionista
Reg. Prof. N° 2022

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.

INTENDENCIA

Nelson Alegre Vera
Intendente Municipal

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

Folio 30/30