Asunción, 06 de septiembre de 2023.

Nota DGBE N° 883/2023

Señor
Euclides Adelio de Godois Pinto, Intendente
Municipalidad de Bella Vista
Departamento de Itapúa

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Bella Vista, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 237.335 de fecha 30 de agosto 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 471/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Independencia Nacional c/ Humaitá
Asunción - Paraguay

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

MEMORÁNDUM DAE N°870/2023

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

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

Fecha : **06** de setiembre de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 239.665/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°677/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°471/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE BUENA VISTA DEL DEPARTAMENTO DE ITAPÚA,** de fecha 30 de agosto de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 677/2023

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

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

FECHA : 05 de setiembre de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 237335 de fecha 30 de agosto de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°471/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023 -2024 presentado por la Municipalidad de Bella Vista a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 237335
Recibido por: Erma
Fecha: 06-09-23 Hora 07:30

Elaborado por: Claudia Benitez **Revisado por:** Robert Gayoso

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.

DICTAMEN TÉCNICO N°471/2023

Referencia: Expediente Xilema N°237335
de fecha 30 de agosto de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Euclides Adelio de Godois Pinto,** Intendente de la Municipalidad de Bella Vista del departamento de Itapuá, 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

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

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Robert Gayoso

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to Piso)
Tel: (595.21) 493-852

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.**			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 35 (treinta y cinco); 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	
16	1.153	2023	22	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	25		

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Robert Gayoso

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 de este, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Martes, 05 de setiembre 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: Claudia Benítez

Revisado por: Robert Gayoso

MUNICIPALIDAD
Bella Vista
ITAPÚA - PARAGUAY

(0767) 240 219 - (0985) 700 977
municipalidad@bellavista.gov.py
www.bellavista.gov.py
Ruta VI-Km 45-Bella Vista-Itapúa-Paraguay

Bella Vista, 10 de Agosto de 2023

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

De nuestra mayor consideración:

Me dirijo a Usted y por su dignísimo intermedio a quien corresponda, a fin de solicitar la **AUTORIZACION DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR Año 2023-2024 PLURIANUAL PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE BELLA VISTA SUR.**

La respuesta correspondiente y el envío de documentos lo pueden realizar al correo: municipalidad@bellavista.gov.py

En espera de una respuesta favorable lo saludamos cordialmente.

MUNICIPALIDAD DE BELLA VISTA - ITAPUA - PARAGUAY
INTENDENTE

Sr. Euclides De Godois.

Intendente Municipal de Bella Vista Sur.

CAPITAL DE LA YERBA MATE

Juntos en Acción

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

MUNICIPALIDAD
Bella Vista
ITAPÚA - PARAGUAY

(0767) 240 219 - (0985) 700 977
municipalidad@bellavista.gov.py
www.bellavista.gov.py
Ruta VI-Km 45-Bella Vista-Itapúa-Paraguay

Bella Vista, 29 de Agosto de 2023

Señor:
Lic. Hugo Tintel Romero
Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Presente

Me dirijo a Usted y por su digno intermedio a quien corresponda, a los efectos de manifestar cuanto sigue:

Por medio de la presente nota expreso mi compromiso infalible de asumir la responsabilidad de aumentar los días de PROVISION DEL ALMUERZO ESCOLAR, para el ejercicio fiscal 2024, en caso de darse un incremento en nuestro presupuesto en los fondos provenientes de Fonacide destinado para ALMUERZO ESCOLAR.

Sin otro particular motivo, lo saludo con la más alta consideración y estima.

MUNICIPALIDAD DE BELLA VISTA - ITAPÚA - PARAGUAY
INTENDENCIA

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

CAPITAL DE LA YERBA MATE

Juntos en Acción

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

Folio 2195

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*: Bella Vista**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Avda. Marcial Samaniego y Ruta VI. Bella Vista, Itapúa.	**N° de Tel*:(0767) 240.219**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Sr. Euclides Adelio de Godois Pinto	
N° de teléfono de línea baja*: (0767) 240.219	**N° de celular: (0985) 711.200**
Dirección de correo electrónico*: municipalidad@bellavista.gov.py	
Nombre del/la nutricionista*: Alba Marina Vera Barúa	
N° de Registro Profesional*: 3.610	**N° de celular: (0972) 101.964**
Dirección de correo electrónico*: albibarua21@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 16 escuelas	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 1.153	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 47 días **Plurianual** **2023: 22 días** **2024: 25 días**	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Septiembre de 2023 **Fecha estimada de inicio de la provisión*:Marzo de 2024**	
Fecha estimada de finalización de la provisión*:Octubre de 2023 **Fecha estimada de finalización de la provisión*: Abril de 2024**	
Presupuesto estimado para el servicio*: 2023: 215.611.000 gs **Presupuesto estimado para el servicio*:2024: 245.012.500 gs**	

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

Lic. Alba Vera Barúa
Nutricionista
Reg. N° 3610

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

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

Precio referencial por plato*: 8.500 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.

Lic. Alba Vera Barria
Nutricionista
Reg. N° 3610

MUNICIPALIDAD DE BELLA VISTA - ITAPÚA - PARAGUAY
INTENDENCIA
EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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

Folio 4/35

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1º y 2º Ciclo		E.E.B. 3º Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Científico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	70214	4760	Escuela Básica N° 1430 Acacaraya	Acacaraya Km. 3	6	5	16	29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
2	702020	4766	Escuela Básica N°1432 Juana M. de Lara	Vacay Km. 10	-	-	21	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
3	702006	4752	Escuela Básica N°1434 Dr. Fernando de la Mora	Fordi-i Km. 8	-	-	29	32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
4	702009	4755	Escuela Básica N° 2537 Juana M. de Lara	Fordi-i Km. 15	-	-	6	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
5	702007	4753	Escuela Básica N° 2527	Acacaraya Km. 7	-	-	7	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
6	702012	4758	Escuela Básica N°10847	Fordi-i Km. 2	-	-	5	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	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.

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

Lic. Alba Vera Barúa
Nutricionista
Reg. Nº 3610

MUNICIPALIDAD DE BELLA VISTA - ITAPÚA - PARAGUAY
INTENDENCIA
EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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

			Mcal. Francisco S. López																
7	702015	4761	Escuela Básica N° 14364 Santa Clara	Santa Clara	-	-	18	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
8	717006	5189	Escuela Básica N° 1427	Vacay Km. 33	-	-	9	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
9	702019	4765	Escuela Básica N° 1431 Arcángel San Miguel	Vacay Km. 30	-	-	19	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
10	702005	4751	Escuela Básica N° 1433 Ntra. Sra. De la Asunción	Vacay Km. 15	-	-	16	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
11	702008	4754	Escuela Básica N° 2528 Trifina R. R. de Maciel	Vacay Km. 20	10	4	31	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
12	702011	4757	Escuela Básica N° 4443 Mcal. José Félix Estigarribia	Puerto Bella Vista	-	-	14	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
13	702013	4759	Escuela Básica N° 5193 María Auxiliadora	Barrio Maria Auxiliadora	9	10	30	38	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
14	702025	4942	Escuela Básica N° 6462 Arandura	Barrio Buena Vista	14	6	66	47											FONACIDE
15	702002	4748	Escuela Básica N° 4444 Virgen de Caacupé	Barrio 8 de Diciembre	17	15	79	88											FONACIDE
16	702001	4747	Escuela Básica N° 338	Barrio San Blas	27	36	155	114											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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Villa de Pilar

Lic. Alba Vera Baria
Nutricionista
Reg. N° 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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

			Pdte. Carlos A. López																
				Subtotales	**83**	**76**	**521**	**473**											
				Totales generales	**159**		**994**												

Lic. Alba Vera Barúa
Nutricionista
Reg. Nº 3610

MUNICIPALIDAD DE BELLA VISTA - ITAPÚA - PARAGUAY
INTENDENCIA

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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

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

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

1. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**: 312 Kcal +/- 30 Kcal **Edad escolar**: 450 Kcal +/- 50 Kcal
2. 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

3. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori de carne	Guiso de fideo con pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Guiso de mandioca con carne	Estofado de pollo con papa
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 g salsa + 100 g de arroz	170 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	250 gramos	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 (2 bananas)	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta cítrica (1 naranja)	Fruta de estación (2 bananas)	Crema

Fd.0835

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

Lic. Alba Vera Barrio
Nutricionista
Reg. N° 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con pollo	Polenta con salsa de carne	Picadito de pollo con papas	Salsa de legumbres con arroz quesú
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	240 g	200 g	70 g salsa + 170 g polenta	200 g	70 g salsa + 100 g de arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 g	300 g	100 g + 250 g polenta	300 g	100 g salsa + 130 g de arroz
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 (1 naranja)	Fruta de estación (2 bananas)	Ensalada de frutas	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta cítrica (1 naranja)

SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con papas	Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Vori vori de carne
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	170 g	200 g	240 g	70 g salsa + 90 g arroz	240 g
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	250 g	300 g	350 g	100 g salsa + 130 g arroz	350 g
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	Ensalada de frutas	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta cítrica (1 naranja)	Fruta de estación (2 bananas)	Crema

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 374 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Alba Vera Barúa
Nutricionista
Reg. Nº 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

Folio 9136

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	Tallarín con salsa de pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papas	Caldo de poroto con fideo
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa + 80g fideo	70 g salsa + 90 g arroz	170 g	70 g picadito + 110 g puré	240 g
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 120 g fideo	100 g salsa + 130 g arroz	250 g	100 g picadito + 160 g puré	350 g
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 (2 bananas)	Fruta cítrica (1 naranja)	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta cítrica (1 naranja)

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.

4. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori vori de carne **Rendimiento: 1 porción**	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén

Fol: 030/35

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

Lic. Alba Vera Barúa
Nutricionista
Reg. Nº 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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

Energía: 398 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** **240 gramos** **Edad escolar:** **350 gramos**	Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	10 g 10 g 5 ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2 g c/n	8 g 10 g 5 ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	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.

Ensalada 1: repollo, tomate y zanahoria				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 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. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres: banana				
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**
Guiso de fideo con pollo	Pechuga de pollo Tomate	60g 70g	42g 69g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. - Cortar en porciones iguales.

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital Copy

Lic. Alba Vera Barria
Nutricionista
Reg. N° 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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

Fdo 11/35

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: 308 kcal Peso por porción:** **Nivel inicial** **200 gramos** **Edad escolar** **300 gramos**	Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- 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)

Ensalada 2: tomate, pepino y zanahoria

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

Postres: banana

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
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 304**	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g	**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**

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

Lic. Alba Vera Barrio
Nutricionista
Reg. Nº 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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

kcal Peso por porción: **Nivel inicial:** **70g salsa + 100g de arroz** **Edad escolar:** **100 g salsa + 130 g de arroz**	Laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	0,2 g c/n 40g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - 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.

Ensalada: Lechuga, zanahoria, cebolla.

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 42 kcal** **Peso por porción: 60 gramos**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 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.

Postres: naranja

Menú 3	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 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne **Energía: 363 kcal Peso por porción:** **Nivel inicial**	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	**Mandioca:** - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** - Limpiar la carne, cejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.

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

Lic. Alba Vera Barua
Nutricionista
Reg. Nº 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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

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

170 gramos **Edad escolar** **250 gramos**	Laurel Agua potable	0,2 g c/n	0,2 g c/n	- 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.

Ensalada: Repollo, tomate, zanahoria

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 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. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres: banana

Menú 4	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 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papas **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 257 kcal** **Peso por porción:**	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g	- 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

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

Lic. Alba Vera Barúa
Nutricionista
Reg. Nº 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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

Nivel inicial 200 gramos **Edad escolar** 300 gramos	Sal yodada Agua potable	0,5g c/n	0,5 g c/n	estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
Ensalada: tomate, pepino, zanahoria				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gramos	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir
Postres: crema				
Menú 5	**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 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.

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

Lic. Alba Vera Barrios
Nutricionista
Reg. Nº 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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**	Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- 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.

Ensalada: lechuga, zanahoria, cebolla

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 42 kcal** **Peso por porción: 60 gramos**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 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.

Postres: naranja

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
Guiso de arroz con pollo **Rendimiento: 1 porción**	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla	70g 60g 45g 15g	69g 48g 45g 14g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.

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

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

Lic. Alba Vera Baruja
Nutricionista
Reg. Nº 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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

Energía: 348 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial** **200 gramos** **Edad escolar** **300 gramos**	Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	8g 5ml 0,5 g 0,5 g 0,2g c/n	- 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)

Ensalada: repollo, tomate, zanahoria

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 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. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres: banana

Menú 7	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 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción:	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g	**Salsa de carne** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por

Folio 17/35

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

Lic. Alba Vera Barrid
Nutricionista
Reg. Nº 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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

Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta **Edad escolar 100g salsa + 250g polenta**	Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	último, agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Ensalada: tomate, pepino, zanahoria

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

Postres: ensalada de frutas

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción **100 gramos** **62 kcal**	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	- Lavar y pelar las frutas. - Cortar en trozos pequeños. - Colocar las frutas en una compotera o taza. - Servir

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con papas **Rendimiento: 1**	Papa Pechuga de pollo Tomate	200 g 60 g 60 g	134 g 52 g 59 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo, una vez sellado

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 3
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Alba Vera Baruia
Nutricionista
Reg. N° 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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

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

porción Energía: 311 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

Ensalada: lechuga, zanahoria, cebolla

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 60 gramos	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 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.

Postres: banana

Menú 9	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 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por	Salsa de legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g	**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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 28
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Alba Vera Barúa
Nutricionista
Reg. Nº 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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

porción: **Nivel inicial:** **70g salsa + 100g de arroz** **Edad escolar:** **100 g salsa + 130 g de arroz**	Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	c/n 40g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	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.

Ensalada: tomate, pepino, zanahoria

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

Postres: naranja

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 53 kcal**	1 naranja	180 g	130 g	- Lavar y pelar antes de consumir

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne **Energía: 363 kcal Peso por porción:** **Nivel inicial**	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	**Mandioca:** - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.

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

Lic. Alba Vera Barúa
Nutricionista
Reg. N° 3510

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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

170 gramos **Edad escolar** **250 gramos**	Laurel Agua potable	0,2 g c/n	0,2 g c/n	- 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.

Ensalada: repollo, tomate, zanahoria

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 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. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres: ensalada de frutas

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción **100 gramos** **62 kcal**	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	- Lavar y pelar las frutas. - Cortar en trozos pequeños. - Colocar las frutas en una compotera o taza. - Servir

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con papas **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 311 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** **200 gramos**	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

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

Lic. Alba Vera Barúa
Nutricionista
Reg. N° 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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

Edad escolar 300 gramos	Agua potable	c/n	c/n	
Ensalada: lechuga, zanahoria, cebolla				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 42 kcal** **Peso por porción: 60 gramos**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 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.
Postres: banana				
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**
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 18 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

Fol.: 22/36

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

www.mec.gov.py

Lic. Alba Vera Baruja
Nutricionista
Reg. Nº 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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

				seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Ensalada: tomate, pepino, zanahoria				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gramos	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir
Postres: naranja				
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

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

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

Lic. Alba Vera Barúa
Nutricionista
Reg. Nº 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

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

Ensalada: repollo, tomate, zanahoria				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 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. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres: banana				
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**
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 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. - Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y 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

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 1
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Alba Vera Baria
Nutricionista
Reg. N° 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

Fd-024/35

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

				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.
Ensalada: repollo, remolacha, zanahoria				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 gramos	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. - Lavar y picar el repollo. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Postres: crema				
Menú 15	**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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 1
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Alba Vera Barua
Nutricionista
Reg. N° 3610

www.mec.gov.py
MEC DATENDE

EUCLIDES DE JESUS
Intendente Municipal
Bella Vista

Folio 28/36

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

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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 piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensalada: lechuga, zanahoria, cebolla

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 42 kcal Peso por porción: 60 gramos**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 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.

Postres: bananas

Menú 16	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

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

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

Lic. Alba Vera Barúa
Nutricionista
Reg. Nº 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapua

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

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú Rendimiento: 1 porción Energía: 304 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**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 40g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz 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.

Ensalada: tomate, pepino, zanahoria

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

Postres: naranja

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal	1 naranja	180 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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 14
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Alba Vera Barua
Nutricionista
Reg. N° 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Itapúa

Folio 27/35

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
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.

Ensalada: repollo, remolacha, zanahoria

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 gramos**	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. - Lavar y picar el repollo. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres: banana

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones**	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 sociedad.

Lic. Alba Vera Barua
Nutricionista
Reg. Nº 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista

Folio 28/35

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

Energía: 126 kcal				

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 285 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial 70 g picadito + 110 g puré** **Edad escolar 100 g picadito + 160 g puré**	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0.5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n	**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.

Ensalada: tomate, pepino, zanahoria

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 55 gramos**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir

Postres: banana

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Lic. Alba Vera Barua
Nutricionista
Reg. N° 3610

EUCLIDES DE BOOIS
Intendente Municipal
Villa Vista

Folio 29/35

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

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
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.

Ensalada: tomate, pepino, zanahoria

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

Postres: naranja

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Lic. Alba Vera Barua
Nutricionista
Reg. N° 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista Itanara

Fol: 030/30

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

Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción Energía: 62kcal**	1 naranja	180 g	130 g	- Lavar y pelar antes de con sumir

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2023/2024
Institucion Educativa:	16
Nº de comensales:	1153
N° de meses del proyecto:	2,35

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	46,12	46,12	46,12	46,12	184,48	433,528
Ajo	kg	3,459	3,459	2,8825	3,459	13,2595	31,15983
Almidón de maíz	kg	5,765	0	5,765	0	11,53	27,0955
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	46,12	98,005	51,885	46,12	242,13	569,0055
Arveja en granos	kg	0	5,765	5,765	0	11,53	27,0955
Azúcar	kg	11,53	0	11,53	0	23,06	54,191
Banana	kg	760,98	564,97	564,97	760,98	2651,9	6231,965
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	161,42	69,18	161,42	69,18	461,2	1083,82
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0

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

Lic. Alba Vera Barua
Nutricionista
Reg. N° 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapua

Folio 31/35

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

Cebolla de cabeza	kg	98,005	121,065	92,24	92,24	403,55	948,3425
Cebollita de hoja	kg	5,765	5,765	5,765	0	17,295	40,64325
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	51,885	17,295	17,295	63,415	149,89	352,2415
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	46,12	46,12	46,12	0	138,36	325,146
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,9224	0,6918	0,6918	0,9224	3,2284	7,58674
Leche entera	l	138,36	0	138,36	57,65	334,37	785,7695
Lechuga	kg	34,59	69,18	34,59	34,59	172,95	406,4325
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	57,65	57,65	57,65	57,65	230,6	541,91
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	230,6	0	230,6	230,6	691,8	1625,73
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	5,765	5,765	13,54775
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	207,54	472,73	265,19	415,08	1360,54	3197,269
Orégano	kg	0,5765	0	0,5765	0	1,153	2,70955
Papa	kg	230,6	230,6	230,6	230,6	922,4	2167,64
Pechuga de pollo	kg	138,36	138,36	138,36	138,36	553,44	1300,584
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	0	5,765	5,765	13,54775
Pepino	kg	46,12	46,12	23,06	69,18	184,48	433,528
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	69,18	69,18	0	138,36	325,146

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 5to. Piso Telef. : (595)21 454 220 Int. 1[illegible]
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Alba Vera Barúa
Nutricionista
Reg. N° 3610

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapua

Folio 32/35

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

Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	23,06	57,65	34,59	57,65	172,95	406,4325
Queso	kg	23,06	40,355	28,825	28,825	121,065	284,5028
Repollo	kg	69,18	34,59	103,77	34,59	242,13	569,0055
Remolacha	kg	0	0	34,59	34,59	69,18	162,573
Sal yodada	kg	6,3415	6,918	6,3415	7,4945	27,0955	63,67443
Tomate	kg	443,905	432,375	357,43	420,845	1654,56	3888,204
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	115,3	126,83	161,42	138,36	541,91	1273,489
Zapallo	kg	69,18	69,18	138,36	69,18	345,9	812,865

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

Lic. Alba Vera Barúa
Nutricionista
Reg. N° 3510

EUCLIDES DE GODOIS
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

Folio 33/35

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

8. Control de calidad y participación social

	Descripción
8.1. Plan de Monitoreo	Monitoreo y control de calidad: para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo distrital, director del programa. Mediante las visitas semanales a las instituciones educativas se realiza el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación
8.2. Plan de capacitaciones	Capacitación: es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
8.3. 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 2023/2024.

9. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

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

2. 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.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.
El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00hs a 10:30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

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

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

EUCLIDES DECODOI
Intendente Municipal
Bella Vista - Itapúa

Lic. Alba Vera Barua
Nutricionista
Reg. Nº 3610

Folio 34/36

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

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.

MUNICIPALIDAD DE BELLA VISTA - ITAPÚA

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Lic. Alba Vera Baría
Nutricionista
Reg. Nº 3610

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

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 EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Fol. 35/35