Asunción, 15 de junio de 2023.

Nota DGBE N° 556/2023

Señor
Milciades Flores, Intendente
Municipalidad de Pirapo
Departamento de Itapuá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Pirapo, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 156.786 de fecha 06 de junio 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 N° 314/2023*** 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

Elaborado por: Javier Aguilar

Revisado por: Hugo Tintel

MEMORÁNDUM DAE N°561/2023

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

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

Fecha : **15** de junio de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N°156.786/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°436/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°314/2023**, en la cual se modifica el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR,** para el ejercicio fiscal 2023, autorizado a la **MUNICIPALIDAD DE PIRAPÓ,** según Nota DGBE N°1012/2022 en fecha 15 de noviembre de 2022, para los fines pertinentes.

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°436/2023

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

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

FECHA : 15 de junio de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 156786 de fecha 06 de junio del año 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°314/2023,** que modifica el PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023, autorizado a la Municipalidad de Pirapó según Nota DGBE N° 1012/2022 en fecha 15 de noviembre de 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 156786
Recibido por: Elmo
Fecha: 15-06-23 Hora: 11:30

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Melissa Desvars

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

DICTAMEN TÉCNICO N°314/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 156786
de fecha 05 de junio de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Milcíades Flores**, Intendente de la Municipalidad de Pirapó del departamento de Itapúa, presenta nota en la cual solicita la modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 1012/2022 en fecha 15 de noviembre de 2022, para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del departamento a su cargo.

Tabla 1. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 1012/2022 en fecha 15 de noviembre de 2022.

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
10	617	2023	92	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas.

Fuente: Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado según Nota DGBE N° 1012/2022 en fecha 15 de noviembre de 2022.

2. Consideraciones técnicas

2.1 La modificación solicitada hace referencia a: a la fecha estimada de inicio y finalización de la provisión del servicio del almuerzo escolar (febrero - junio 2023), pasa a iniciar en el mes de julio y finalizar en el mes de noviembre del año 2023.

2.2 Justificación: El pedido obedece a que la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas solicita la actualización de fecha para el inicio y finalización del servicio del Almuerzo Escolar año 2023.

Cabe resaltar lo que establece la **Resolución MEC N° 965** "Por el cual se aprueba el manual de procedimiento para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada., en la página 40 y 41 del punto Alcance de la autorización. *"La autorización se circunscribe al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional conforme a los lineamientos técnicos nutricionales y procedimientos administrativos contemplados en este documento, además de los criterios de selección de las instituciones educativas conforme a las normativas vigentes"*, punto Modificación de la autorización en servicios en ejecución. *El proyecto de alimentación escolar autorizado por el MEC no podrá ser modificado; salvo razones debidamente*

Elaborado por: Claudia Benitez **Revisado por:** Melissa Desvars

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

justificadas, tales como: Modificación en el desembolso de recursos (menor o mayor cantidad a lo establecido en el proyecto autorizado)., caducidad del plazo de la nota de autorización, aumento o disminución de la cantidad de instituciones educativas seleccionadas, aumento o disminución de la cantidad de estudiantes beneficiados en base al RUE con visto bueno de la Dirección Departamental de Educación, aumento o disminución de los días de provisión, ampliación del plazo del contrato conforme a la Ley de Contrataciones Públicas. Punto Otras responsabilidades de los Organismos y Entidades del Estado…"*El MEC no es responsable de la modificación o ampliación realizada unilateralmente por los Gobiernos Departamentales o Municipales en la ejecución del proyecto del servicio de alimentación escolar fuera de los límites de lo autorizado"…y "El MEC no es responsable de los procesos licitatorios para la provisión por las Gobernaciones, Municipalidades y OEE del servicio de alimentación escolar, tales como: precio referencial, fuente de financiamiento, modalidad del servicio seleccionado por la Gobernación, la Municipalidad u OEE".*

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente, teniendo en cuenta 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 del punto 2 de este informe, 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 modificación solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar

Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
10	617	2023	92	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas.

*Se adjunta formulario N°1 con datos actualizados.

Elaborado por: Claudia Benitez

Revisado por: Melissa Desvars

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

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 el dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benitez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Miércoles, 14 de junio 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 Benitez

Revisado por: Melissa Desvars

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXP. N°156786
FECHA. 05/06/2023
RECIBIDO. ARZACIA OLMEDO

NOTA IM Nº …/2023

Pirapó, 6 de junio de 2023.

Señor:
Hugo Tintel
Director Gral. de Bienestar Estudiantil.
MEC
PRESENTE

Tenemos a bien dirigirnos a Usted, a objeto de solicitar la actualización de las fechas del Proyecto de provisión de Almuerzo Escolar para el Distrito de Pirapó año 2023, correspondiente a 10 Instituciones educativas, dentro del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP - Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar. En la que manifestamos haber realizado los ajustes requeridos según nota DGBE 967/2022, otras RESOLUCIONES VIGENTES y acorde a los términos indicados según análisis técnico.

Manifestamos que tal proyecto fue aprobado en fecha 14 de noviembre del año 2022 con autorización de proveer Almuerzo Escolar en Instituciones Educativas en el año 2023, lo cual por razones de procedimientos administrativos y presupuestarios concernientes a la Institución Municipal se ha logrado concretar en realizar el procesos de llamado durante este año en curso, siendo observados por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas - DNCP en actualizar las fechas de provisión y autorización, constando según dictamen en adjunto, es así que de acuerdo a la situación presentada solicitamos se tenga a bien tener en cuenta la actualización de las fechas, atendiendo así que la actual provisión se estima aun realizar durante este año siendo de carácter anual.

Se adjunta copia en formato PDF del Formulario 01 Hoja Nro. 01 – y planilla de cálculo de materia prima en formato Excel. – Dictamen DNCP.

En la espera de poder contar con una resolución favorable en la brevedad posible, hacemos propicia la ocasión para desearles éxitos en sus delicadas funciones.

Atentamente.

Juan Andrés López
Secretario Intendencia

Miltiades Flores
Intendente Municipal

Telefono:(0768) 245260 – Tel.Fax:(0768) 245502 E-mail: munipirapo@hotmail.com
Dirección: Avda. Japón e/Independencia Nacional – Pirapó Centro – Itapúa

PIRAPÓ

DICTAMEN

U.O.C. MUNICIPALIDAD DE PIRAPÓ

REF: Procedimiento Licitatorio Provisión de Almuerzo Escolar año 2023

Pirapó,01 de junio de 2023.

Visto: Que el (PAC) Plan de Contrataciones Públicas de la Municipalidad de Pirapó contempla la Provisión de Almuerzo Escolar en el año 2023

Considerando:

Que, para poder realizar este tipo de procesos licitatorios se deben obtener los permisos correspondientes de MEC y a su vez la Junta Municipal debe Aprobar el Pliego de Bases y Condiciones y otorgar el permiso al Ejecutivo Municipal para poder realizar los procesos Licitatorios cuyos montos superan los 2000 (dos mil) jornales y por ello se realizó la solicitud del mismo la Junta Municipal de Pirapó

Que, en el Programa Anual de Contrataciones PAC de la Municipalidad de Pirapó, contempla la realización del llamado mas arriba mencionado

Que, esta U.O.C remite el borrador del Pliego de Bases y Condiciones al Ejecutivo Municipal, para su posterior remisión a la Junta Municipal para su aprobación

Que, a través de memorándum de la Secretaria General de la Institución se reciben las Resoluciones de Aprobación del Pliego de Bases y Condiciones y el permiso correspondiente la para realizar el llamado

Que, para dar inicio de un proceso licitatorio es imprescindible contar con el Permiso del MEC y dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes, tales como aprobación de Pliego y/o planos por pare de las autoridades competentes dependiendo del caso

Que, de acuerdo a lo expuesto precedentemente, dichas documentaciones se han remitido a la DNCP a través de SICP , oportunidad en que la U.O.C de esta Municipalidad finalmente ha podido dar inicio a los trámites correspondientes para la difusión del Llamado a contratación

Que, Posterior a ello la DNCP retiene el presente llamado por la caducidad del Permiso otorgado por el MEC para la realización del llamado

Que, es importante mencionar además que esta U.O.C, está conformada solamente por un (01) funcionario, es el encargado de realizar los procesos licitatorios de esta Municipalidad.

Que, asimismo, se corrobora que mediante nota DGBE N° 1012/2022 el permiso de la misma se extiende por 90 (noventa) días a partir de la expedición de la misma y que data del 14 de noviembre del 2022 y por lo tanto ya feneció al momento de la solicitud de la Publicación del llamado

Por lo expuesto, atendiendo que en la actualidad se cuenta con las documentaciones correspondientes, la U.O.C. de esta Municipalidad realizo todas las gestiones pertinentes para el inicio al proceso ante la Dirección Nacional de Contrataciones

Teléfono:(0768) 245260 – Tel.Fax:(0768) 245502 E-mail: muniuocpirapo@hotmail.com
Dirección: Avda. Japón e/Independencia Nacional – Pirapó Centro – Itapúa

Folio 2/26

Públicas, se solicita reprogramar la fecha del Permiso ante el MEC según las necesidades de la convocante para poder continuar con el proceso, salvo mejor parecer.

Es mi dictamen

Alejandro Maidana
UOC

Teléfono:(0768) 245260 – Tel.Fax:(0768) 245502 E-mail: muniuocpirapo@hotmail.com
Dirección: Avda. Japón e/Independencia Nacional – Pirapó Centro – Itapúa

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*: Itapuá	**Distrito*: Pirapó**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Pirapó	**N° de Tel*: 0768245260**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Milciades Flores Cubilla	
N° de teléfono de línea baja*: 0768245260	**N° de celular: 0985725217**
Dirección de correo electrónico*: munipirapo@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Patricia Nathalia Kung Huter	
N° de Registro Profesional*: 265	**N° de celular:**
Dirección de correo electrónico*:	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 10 instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 617 estudiantes	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 92 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 10 de julio	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 14 de noviembre.	
Presupuesto estimado para el servicio*: 800.000.000 ochocientos millones	
Precio referencial por plato*: 14.000 catorce mil	
% 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. Patricia Kung
Nutricionista
Reg. N°: 265

MUNICIPALIDAD DE PIRAPÓ
INTENDENCIA

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

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 (1)	Datos de la institución educativa (2)						Beneficiarios (6)														Fuente de Financiación
							Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media								
							Jardín, prejardín, pre-escolar		1º y 2º Ciclo		3º Ciclo		Bachillerato Científico		Bachillerato Técnico		Educación Inclusiva		Educación Permanente		
	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución(**)	Tipo de gestión (**) Oficial o Privado Subvencionado	Localidad o Barrio	Zona (urbana-rural)	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0729005	5606	Esc. Bás. Nº 625 Ramón Indalecio Cardozo	Oficial	Pirapo Km 13	Rural	4	3	18	25											848-30-03 FONACIDE
2	0729006	5607	Esc. Bás. Nº 1216 Amistad	Oficial	Acá Carayá Km 12	Rural			5	11											848-30-03 FONACIDE
3	0729015	4854	Esc. Bás. Nº 2110 María Auxiliadora	Oficial	Yaguar azapá	Rural	2	4	25	34											848-30-03 FONACIDE
4	0729007	5608	Esc. Bás. Nº 2539 Divina Esperanza	Oficial	Puerto Pirapó	Rural	5	1	37	31											848-30-03 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.

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

5	0729008	5609	Esc. Bás. Nº 2540 Gral. José Eduvigis Díaz	Oficial	Puerto Caaren dy	Rural			11	0											848-30-03 FONACIDE
6	0729011	5612	Esc. Bás. Nº 4452 Kuarahy Resê	Oficial	Manduv iyú	Rural			8	1											848-30-03 FONACIDE
7	0729013	5615	Esc. Bás. Nº 6190 Pedro Moliniers	Oficial	Caaren dy Km 3	Rural			5	8											848-30-03 FONACIDE
8	0729002	11942	Esc. Bás. Nº 6977 Espíritu Santo	oficial	Pirapó	urban a	25	28	138	112											848-30-03 FONACIDE
9	0729003	14921	Esc.Bás. Nº 511 Manuel Ortiz Guerrrero	oficial	Acacar aya Km 23	rural			18	18											848-30-03 FONACIDE
10	0729004	5605	Esc.Bás. Nº 574 Imperio Japón	oficial	Pirapó Km23	rural			16	15											848-30-03 FONACIDE
Subtotal							36	36	281	264											
Total							**617**														

Lic. Patricia Kuang
Nutricionista
Reg. Nº: 265

MUNICIPALIDAD DE PIRAPÓ
INTENDENCIA

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
Gestión de PAE
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	No aplica

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						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori Vori de pollo	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Estofado de pollo con papa	Tallarín con salsa de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos de salsa + 170 gramos de polenta	240 gramos	200 gramos	120 gramos de salsa + 100 gramos de fideo
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos de salsa + 250 gramos de polenta	350 gramos	300 gramos	150 gramos de salsa + 150 gramos de fideo
*Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Ensalada de fruta.	Barrita de maní	Fruta de estación (banana)

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de arroz con poroto	Locro	Guiso de fideo con pollo	Vori Vori de carne	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	240 gramos	200 gramos	240 gramos	120 gramos de salsa+ 100 gramos de fideo
	Edad Escolar	300 gramos	350 gramos	300 gramos	350 gramos	150 gramos de salsa + 150 gramos de fideo
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (banana)	Crema	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)

SEMANA 3					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes

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

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Lic. Fabiola Kang
Nutricionista
Reg. Nº: 285

MUNICIPALIDAD DE PIRAPÓ
INTERVENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Picadito de carne con puré de papa	Chupín de pollo	Polenta con salsa de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	100 gramos de picadito + 110 gramos de puré	200 gramos	70 gramos de salsa+ 170 gramos de polenta	150 gramos salsa " 3 bolitas de"+ 90 gramos de arroz
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos de picadito + 160 gramos de puré	300 gramos	100 gramos de salsa + 250 de polenta	150 gramos salsa " 4 bolitas " + 150 gramos de arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Ensalada de fruta	Fruta de estación (banana)

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Guiso de fideo con pollo	Caldo de Poroto con arroz	Estofado de carne con papa	Tallarín con salsa de pollo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	240 gramos	200 gramos	100 gramos de salsa+ 120 gramos de fideo
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	350 gramos	300 gramos	160 gramos de salsa + 150 gramos de fideo
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)	Barrita de maní	Fruta de estación (banana)

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.

Lic. Patricia Kuang
Nutricionista
Reg. Nº: 265

MUNICIPALIDAD DE PARAGUARÍ
INTENDENCIA

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	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.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Fol: 03/26

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

Vori Vori de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Nivel 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 gr 60 gr 40 gr 25 gr 20 gr 10 gr 10 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	56 gr 32 gr 40 gr 24 gr 166 gr 10 gr 9 gr 8 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite de girasol, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate, cocinar hasta que el n tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, 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 del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar el fuego y agregar el orégano

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 gr de salsa + 170 gr de polenta Nivel escolar 100 gramos de salsa + 250 gr de polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 gr 60 gr 10 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 200 ml 40 gr 15 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr	59 gr 62 gr 9 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 200 ml 40 gr 14 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr	**Salsa de carne:** Limpiar la carne dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar, cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y la sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blando. Luego agregar el tomate, y por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar a fuego fuerte durante 20 o 30 minutos hasta que el tomate cambie de color (rojo) cuidado que no se quede sin líquido. Agregar más agua si es necesario. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. En el aceite con la sal yodada, agregar el agua. Cuando hierve, incorpora el harina de maíz en forma de lluvia con el fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado y retirar del fuego.

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:**	Zapallo Poroto seco Tomate zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla	60gr 30gr 25 gr 20g 15g 15g 10 gr	32gr 30 gr 24 gr 16 gr 15 gr 15 gr 9 gr	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.

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. Patricia Kang
Nutricionista
Reg. Nº: 265

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Día de Gestión de Pago
Folio 9/26

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

Nivel inicial 240 gramos Nivel escolar 350 gramos	Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	8 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido. Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si se utiliza legumbres seca deberá ser remojada en agua 1 día antes a temperatura ambiente o 1 hora antes en agua caliente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Estofado de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Nivel 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 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

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

Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote	70g 40g 20g 15g 15g 10g	69g 40g 20g 15g 14g 8g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que

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. Patricia Kuang
Nutricionista
Reg. Nº: 265

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

Folio 10/26

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

Energía: 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	estén blandos. Agregar el queso Paraguay, mezclar bien. Por último, agregar la cebollita de hoja picada. 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 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Locro **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Nivel escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 gr 60 gr 40 gr 25gr 20 gr 10 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	70 gr 32 gr 40 gr 24 gr 16 gr 9 gr 8 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	Dejar en remojo el locro a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua del remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria, y dejar hervir unos 15 minutos aproximadamente. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 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	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori Vori de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción**	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla	80 gr 60 gr 40 gr 25 gr 20 gr 10 gr	70 gr 32 gr 40 gr 24 gr 16 gr 9 gr	Limpiar la carne dejarlo libre de ligamentos y grasa. cortar en trozos iguales. Lavar, pelar, picar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal

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. Patricia Kang Nutricionista Reg. Nº: 265

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Jefa de Gestión de PAE

Fdo 11/24

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:** 37 kcal **Peso por porción** 50 gramos	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	24 gr 15 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y el aceite. Servir. Observación: el repollo una vez picada se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción** 50 gramos	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	18 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir. Observación: la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos con el fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción** 55 gramos	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	29 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cortar en cubos pequeños los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos con el fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 30 kcal **Peso por porción** 55 gramos	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	24 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir. Observación: el repollo una vez picada se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción** 50 gramos	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	27 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Luego 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 con el fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 15	**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. Patricia Kang
Nutricionista
Reg. N°: 265

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

MUNICIPALIDAD DE PIRAPÓ
INTENDENCIA

Tdo 12/24

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:** 52 kca **Peso por porción** 55 gramos	Pepino Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	20 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	15 gr 16 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria Luego lavar y cortar en cubos pequeños el pepino. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal y aceite. Servir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 30 kca **Peso por porción** 55 gramos	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	24 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir. Observación: el repollo una vez picada se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kca **Peso por porción** 50 gramos	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	27 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	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 con el fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 41 kcal **Peso por porción** 45 gramos	Berro Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	18 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la remolacha Lavar y picar los demás vegetales En un recipiente mezclar los vegetales con la sal yodada y el aceite. Observación: la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos con el fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción** 60 gramos	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 20 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 15 gr 16 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite. Servir.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción** 55 gramos	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	29 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cortar en cubos pequeños los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos con el fin de mejorar

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.

Patricia Kung
Nutricionista
Reg. Nº: 265

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
Fol. 093/26

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

				la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación (banana) Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación (banana) Rendimiento: 1 porción Energía: 126kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas Rendimiento:1 porción **Energía: 62 kcal Peso por porción:** 100 gr	Piña Naranja banana	60 gr 50 gr 50 gr	31 gr 37 gr 32 gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra de maní Rendimiento: 1 porción **Energía:** 152 kcal	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación (banana) Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 6	**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.

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

Folio 14/26

Lic. Patricia Kang
Nutricionista
Reg. Nº: 265

MUNICIPALIDAD DE TRAPICHO
INTENDENCIA

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

Nivel inicial 240 gramos Nivel escolar 350 gramos	Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo sal yodada laurel agua potable	10 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	8 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción durante 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. Se debe agregar poca cantidad de agua apenas para que se ligue todo y poder formar masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar orégano.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarin con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** 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, zanahoria y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 11	**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 Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 12	**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. Patricia Kang
Nutricionista
Reg. Nº: 265

MUNICIPALIDAD DE PRATO
INTENDENCIA

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

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

Picadito de carne con puré papa **Rendimiento** 1 porción **Energía** 276kcal **Cantidad por porción** Nivel inicial 70 gr de picadito+ 110 gr de puré Nivel escolar 100gr de picadito+ 160 gr de puré	Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	80 gr 80 gr 20 gr 15 gr 10 gr 5 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 200 gr 50 ml 5 gr 0,5 gr c/n	50 gr 59 gr 16 gr 14 gr 8 gr 5 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 134 gr 50 ml 5 gr 0,5 gr c/n	**Picadito de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar tomate sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color rojo por aproximadamente 20 a 30 minutos a fugo fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar más agua si es necesario. **Puré de papa** Lavar, pelar y cortar las papas. colocarlos en un recipiente cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir e agua de cocción y hacer puré. Agregar leche, margarina, sal yodada y mezclar uniformemente.

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Chupin de pollo **Rendimiento** 1 porción **Energía** 275 kcal **Peso por porción** Nivel inicial 120 gr Nivel escolar 180 gr	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 gr 70 gr 60 gr 20 ml 20 gr 20 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	134 gr 69 gr 42 gr 20 ml 18 gr 16 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en trozos iguales. Pelar, lavar y cortar los vegetales en rodajas finas, las hojas verdes picadas. En una bandeja colocar ordenadamente la papa, encima el pollo luego la cebolla y locote, por ultimo tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada. Colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado durante 25 a 30 minutos. Retirar del horno agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente para gratinar 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y servir.

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 356 kcal	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo	 70 gr 60 gr 10 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	 59 gr 62 gr 9 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	**Salsa de carne:** Limpiar la carne dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar, cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y la sal yodada. una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blando.

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

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

Folio 16/26

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

Peso por porción: Nivel inicial 70 gr de salsa + 170 gr de polenta Nivel escolar 100 gramos de salsa + 250 gr de polenta	Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	0,5 gr 0,2 gr c/n 200 ml 40 gr 15 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr	0,5 gr 0,2 gr c/n 200 ml 40 gr 14 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr	Luego agregar el tomate, y por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar a fuego fuerte durante 20 o 30 minutos hasta que el tomate cambie de color (rojo) cuidado que no se quede sin líquido. Agregar más agua si es necesario. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. En el aceite con la sal yodada, agregar el agua. Cuando hierve, incorpora el harina de maíz en forma de lluvia con el fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado y retirar del fuego.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 324 kcal **Cantidad por porción** Nivel inicial: 70 gramos salsa " 3 bolitas de albóndigas "+ 90 gramos de arroz Nivel escolar: 100 gramos salsa " 4 bolitas " + 130 gramos de arroz	**Albóndigas** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Arroz Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 gr 60 gr 15 gr 10 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 45 gr 2 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	 69 gr 42 gr 14 gr 10 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 45 gr 2ml 0,5 gr 0,5 gr C/n	**Albóndiga** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con la galleta molida y el ajo. Amasar bien la mescla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. reservar. **Salsa** Pelar, lavar y cortar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceite y luego agregar el tomate. Con el resto de los vegetales cocinar hasta formar una salsa. incorporar las albóndigas el laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. **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 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo **Rendimiento** 1 porción **Energía:** 297 kcal **Cantidad por porción** Nivel inicial **240 gramos** Nivel escolar **350 gramos**	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 gr 60 gr 30 gr 20 gr 20 gr 15 gr 10 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	52 gr 32 gr 29 gr 20 gr 16 gr 15 gr 9 gr 8 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear cebolla, tomate, ajo, locote. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente. Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.

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. Nutricionista Reg. N°: 285

MUNICIPALIDAD DE PARAPO INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Menú 17	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	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de carne con papa **Rendimiento** 1 porción **Energía** 265 kcal **Peso por porción** Nivel inicial 200 gramos Nivel escolar 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita Ajo Sal yodada Agua potable	200 gr 60 gr 60 gr 20 gr 20 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	134 gr 42 gr 59 gr 16 gr 18 gr 8 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	Limpiar la carne dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua hasta cubrir todos los ingredientes. Por ultimo agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción	**Salsa de pollo** Pollo Tomate	 60 g 60 g	 42 g 59 g	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los

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.

Nutricionista Res.Nº: 265

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.

Energía: 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	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	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	vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 41 kcal **Peso por porción** 45 gramos	Berro Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	18 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la remolacha Lavar y picar los demás vegetales En un recipiente mezclar los vegetales con la sal yodada y el aceite. Observación: la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos con el 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 gramos	Remolacha zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	27 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	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 con el 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 gramos	Lechuga Tomate cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 20 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 15 gr 16 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir. Observación: la cebolla una vez picada se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos con el fin de mejorar a aceptabilidad de la misma.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Tomate Pepino	30 gr 20 gr	29 gr 15 gr	Lavar y rallar la zanahoria.

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. Patricia Kung
Nutricionista
Reg. Nº: 265

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

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

Energía: 38 kcal **Peso por porción** 55 gramos	Zanahoria Aceite Sal yodada	10 gr 3 ml 0,5 gr	8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 41 kcal **Peso por porción** 45 gramos	Berro Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	18 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la remolacha Lavar y picar los demás vegetales En un recipiente mezclar los vegetales con la sal yodada y el aceite. Observación: la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos con el fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
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 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: la cebolla una vez picado se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos con el fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción** 55 gramos	Tomate Zanahoria cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	29 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cortar en cubos pequeños los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos con el fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción** 55 gramos	Pepino Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	20 gr 30 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	15 gr 29 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y el aceite. Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción** 60 gramos	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar todos los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 10	**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. Patricia Kang
Nutricionista
Reg. Nº: 265

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

Folio 20/26

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

Fruta cítrica (naranja) Peso por porción: 1 Energía: 62 kcal	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación (banana) Rendimiento: 1 porción Energía: 126kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción 60 gramos	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Canela	120 ml 10 gr 5 gr c/n	120ml 10 gr 5 gr c/n	Separar 25 ml de leche fría y diluir la fécula de maíz en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela. Remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (a fuego medio como mínimo), retirar la canela y verter la mezcla de anterior poco a poco sin dejar de revolver. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frio.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación (banana) Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación (banana) Rendimiento: 1 porción Energía: 126 Kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica (naranja) Peso por porción: 1 Energía: 62 kcal	Naranja	180 gr	130 gr	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.

Nutricionista Reg. Nº 265

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
Fruta de estación (banana) Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación (banana) Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal Peso por porción: 100 gr	Piña Naranja banana	60 gr 50 gr 50 gr	31 gr 37 gr 32 gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación (banana) Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación (banana) Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación (banana) Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140 gr	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, 5to. Piso Teléf.: (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Patricia Kuang
Nutricionista
Reg. Nº: 265

MUNICIPALIDAD DE ITAPÚA POTÍ

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de P.A.E.

Fd. 222/26

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

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Barra de maní Rendimiento: 1 porción **Energía:** 152 kcal	Alimento a base de maní (Barra de maní)	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación (banana) Rendimiento: 1 porción Energía: 126 kcal	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir

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

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

Año:	2023
Institucion Educativa:	10
Nº de comensales:	617
N° de meses del proyecto:	4,6

		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	24,68	24,68	24,68	24,68	98,72	60910,24
Ajo	kg	1,5425	1,5425	1,5425	1,234	5,8615	26,9629
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	24,68	24,68	27,765	46,275	123,4	567,64
Arveja en granos	kg	3,085	0	3,085	3,085	9,255	42,573
Azúcar	kg	0	6,17	0	0	6,17	28,382
Banana	kg	234,46	203,61	234,46	203,61	876,14	4030,244
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	18,51	0	0	18,51	37,02	0
Berro	kg	37,02	0	18,51	18,51	74,04	340,584
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0,1234	0	0	0,1234	0
Carne vacuna magra *	kg	43,19	86,38	37,02	74,04	240,63	1106,898

Lic. Patricia Kuang
Nutricionista
Reg. N°: 265

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

Fdo. 23/24

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

Carne vacuna magra molida **	kg	37,02	0	37,02	0	74,04	340,584
Cebolla de cabeza	kg	52,445	12,34	61,7	61,7	188,185	865,651
Cebollita de hoja	kg	2,468	7,404	0	6,17	16,042	73,7932
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
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	24,68	52,445	9,255	52,445	138,825	638,595
Galleta Molida	kg	0	0	6,17	0	6,17	0
Harina de maíz	kg	49.36	24,68	24,68	0	98,72	454,112
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	0,4936	0,3702	0,8638	0,3702	2,0978	9,64988
Leche entera	l	0	74,04	0	30,85	104,89	482,494
Lechuga	kg	18,51	37,02	0	18,51	74,04	340,584
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	30,85	18,51	24,68	24,68	98,72	454,112
Locro	kg	0	24,68	0	0	24,68	113,528
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	37,02	0	37,02	0	74,04	340,584
Margarina	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	3,085	0	3,085	14,191
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	30,85	111,06	141,91	222,12	505,94	2327,324
Orégano	kg	0,3085	0,3085	0,3085	0,3085	1,234	5,6764
Papa	kg	123,4	0	123,4	123,4	370,2	1702,92
Pechuga de pollo	kg	86,38	74,04	74,04	74,04	308,5	1419,1
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0,4319	3,085	0	0	3,5169	16,17774
Pepino	kg	12,34	24,68	12,34	12,34	61,7	283,82
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	24,68	12,34	18,51	30,85	86,38	397,348
Queso	kg	24,68	15,425	15,425	24,68	80,21	368,966
Repollo	kg	0	18,51	18,51	18,51	55,53	255,438
Remolacha	kg		0	24,68	24,68		
Sal yodada	kg	3,085	3,085	3,085	3,085	12,34	56,764

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. Patricia Kung
Nutricionista
Reg. Nº: 265

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Fecha de Registro
Folio 24/26

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

Tomate	kg	191,27	166,59	215,95	191,27	765,08	3519,368
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	85,763	61,7	43,19	67,87	258,523	1189,206
Zapallo	kg	74,04	74,04	0	37,02	185,1	851,46

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 del área tanto como nutricionista, 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.
9.2. Plan de capacitaciones	Capacitación: es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitaciones 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)
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 2021.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

El sistema de entrega es: alimentos preparados en las escuelas (cocinando en las escuelas)

1. **Recepción**
   Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticolas
   Visión: institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos que promueven la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la sociedad a lo largo de la vida.
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 freezer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.
3. **Higiene**
   Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior disposición.

4. **Pre elaboración y elaboración**
   El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 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 capacitación y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
   El alimento deberá ser elaborado en las instituciones educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

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

Lic. Patricia Kang
Nutricionista
Reg. Nº: 265

Folio 25/26

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

5. **Distribución**:
   Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00hs a 12:00hs y turno tarde de 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 postre). 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 acabo
   Durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.
   La elaboración de almuerzo escolar será realizada en la institución educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizado la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.
   La municipalidad debe 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 PILAR INTENDENCIA

Patricia Kung Nutricionista Reg. Nº 365

Firma del Intendente
Aclaración Milciades Flores Cubilla
Sello de la institución

Firma del/la Nutricionista
Aclaración Patricia Kung Hutter

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

Fdo: 26/26