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

Nota DGBE N°: 762**/2019** Asunción, 02 de octubre de 2019

Señor
RAMON. S. SHNEIDER CASTILLO, Intendente
Municipalidad de Natalio.

El Ministerio de Educación y Ciencias (MEC), se dirige a Usted, con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Natalio en fecha 01 de octubre del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 338588; en la cual hace referencia a la solicitud de modificación del proyecto de Almuerzo Escolar autorizado por el MEC y comunicado a su instancia a través de Nota DGBE N° 380/19 de fecha 01 de agosto del año 2019. La modificación solicitada hace referencia a: **Modificación del Presupuesto estimado para el año 2019, y la modificación de los días de Provisión para el servicio de Almuerzo Escolar.**

Proyecto autorizado – Año 2019

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2019					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
19	1022	2019	39	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas.
		2020	39		

Modificación solicitada – Año 2019

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2019					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
19	1022	2019	36	Lunes a Viernes	Alimentos preparados en las escuelas.

Al respecto, la Dirección General de Bienestar Estudiantil remite el análisis técnico del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar; autorizado por la Dirección de Alimentación Escolar, en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes.

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso. Teléf.: (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentaciónescolar.py@gmail.com

Lic. Claudia Benítez
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. Nº 2867

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

Así mismo, el MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, cantidad de matriculados, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N°1, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del proyecto, dependiente de la Municipalidad de Natalio; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

La presente modificación tiene una vigencia de 10 (diez) días; a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Sin otro motivo, deseándole éxitos en sus funciones se despiden atentamente.

Claudia Benitez, Nutricionista
Departamento de Gestión de PAE

Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de PAE

Viviana Schreiber, Directora
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil

Killy Moleda, Directora General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

MUNICIPALIDAD DE NATALIO
RUC Nº [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible] municipalidad[illegible]yahoo.com.mx
CIUDAD DE VIRGEN DE LA ASUNCIÓN
[illegible]

Natalio, 01 de octubre de 2019

Lic. Killy Moleda Gamarra

Directora

Dirección General de Bienestar Estudiantil

Tengo el agrado de dirigirme a Usted con el fin de solicitar la modificación del Proyecto de Almuerzo Escolar correspondiente a la Municipalidad de Natalio, autorizado en fecha 1 de Agosto del corriente, con Nota DGBE Nº 380/2019.

La modificación consiste en cambiar el presupuesto estimado y la cantidad de días de servicios, quedando de la siguiente manera:

Principales datos del proyecto de almuerzo escolar
Cantidad de instituciones seleccionadas: 19 (diecinueve) instituciones educativas
Cantidad de estudiantes beneficiados: 1.022 (mil vientidos) alumnos
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) : 36 (treinta y seis) días hábiles escolares
Fecha estimada de inicio de la provisión 2019: Octubre
Fecha estimada de finalización de la provisión 2019: Noviembre
Presupuesto estimado para el servicio : 449.996.820 (cuatrocientos cuarenta y nueve millones novecientos noventa y seis mil ochocientos veinte) guaranies
Precio referencial por plato: 11.990(guaranies)

Esperando la buena predisposición de siempre, me despido atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº 338.588
Recibido por: Victor Morinigo
Fecha: 01/10/19 Hora: 13:25

Ramón Shneider Castillo
Intendente Municipal

Intendente Municipal

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: ITAPUA	**Distrito:** NATALIO
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Municipalidad de Natalio	**N° de Tel:** 0765 206 031
Nombre del Gobernador/ Intendente: Sr. Ramón S. Shneider Castillo	
N° de teléfono de línea baja: 0765 206 031	**N° de celular:** (0985) 791 644
Dirección de correo electrónico: uoc_natalio@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista: Lic. Ruth Noemí Martinez Olmedo	
N° de Registro Profesional: 2787	**N° de celular:** 0981 732 069
Dirección de correo electrónico: noemy_91@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas: 19 (diecinueve) instituciones educativas	
Cantidad de estudiantes beneficiados: 1.022 (mil vientidos) alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días): 36 (treinta y seis) días hábiles escolares	
Fecha estimada de inicio de la provisión: Octubre	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2019: Novienbre	
Presupuesto estimado para el servicio: 449.996.820 (cuatrocientos cuarenta y nueve millones novecientos noventa y seis mil ochocientos veinte) guaraníes	
Precio referencial por plato: 11.990(guaraníes)	
% de la agricultura familiar a implementar: 10 % (diez por ciento) *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

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

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

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2787

Ramón Shneider Castillo
Intendente Municipal

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.

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes 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	0710034	5051	Esc. Bas. Nº 5204 Esternoldo Antonio Paredes	Puerto triunfo km 1	5	5	47	45											FONACIDE
2	0710016	5033	Esc. Bas. Nº San Miguel Arcángel	San Miguel	-	1	10	13											FONACIDE
3	0727023	5583	Esc. Bas. Nº 2331 Vice. Pdte. Prof. Dr. Luis María Argaña	Virgen de Fátima	7	5	29	32											FONACIDE
4	0710040	5581	Esc. Bas. Nº 3291 Corazón de María	Triunfo km 21	1	1	9	8											FONACIDE
5	0710008	5025	Esc. Bas. 3292 San José Obrero	Km 17 3ª Línea	-	-	18	14											FONACIDE
6	0710012	5029	Esc. Bas. Nº 2186 Virgen del Carmen	Virgen del Carmen	2	4	20	10											FONACIDE
7	0710020	5037	Esc. Bas. Nº 2338 Cnel Vicente Mongelos	Natalio Km 30	5	4	1	11											FONACIDE
8	0710036	5063	Esc. Bas. 5215 Santa Catalina	Km 25- 4ª Línea	-	-	10	16											FONACIDE
9	0710023	5040	Esc. Bas. Nº 5205 San Joaquín y Santa Ana	Km. 23 6ª línea	-	-	4	6											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.

Ramón Stmelder Castillo
Intendente Municipal

Lic. Ruth Noelia Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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

10	0710026	5043	Esc. Bas. Nº 3288 Manuel Ortiz Guerrero	Km. 3 Paloma	8	4	45	34											FONACIDE
11	0710019	5036	Esc. Bas. Nº 5210 San Juan Bautista	Km 2 Paloma	2	2	18	26											FONACIDE
12	0710027	5044	Esc. Bas. Nº 5206 San Miguel	San Miguel Pirayui	2	4	27	17											FONACIDE
13	0710030	5047	Esc. Bas. Nº 5209 Cristin Galeano Godoy	4 Boca Paloma	26	30	59	46											FONACIDE
14	0710025	5042	Esc. Bas. Nº 2347 Juana Pabla Carrillo de López	Km. 4 Paloma	5	1	31	26											FONACIDE
15	0710009	5096	Esc. Bas. Nº 3293 Martires del Marzo Paraguayo	San Marcos	1	5	21	15											FONACIDE
16	0710037	5064	Esc. Bas. Nº 7169 Santa Rosa	Triunfo Santa Rosa	8	9	48	59											FONACIDE
17	0710014	5031	Esc.Bas. Nº 2325 Julio Afara Pavia	Puerto Mainumby	4	4	22	25											FONACIDE
18	0710028	5045	Esc. Bas. Nº 5207 Emilino R. Fernandez	San Pedro	-	-	10	7											FONACIDE
19	0710015	5032	Esc. Bas. Nº 3286 Rosa Peña	Km 4 Triunfo Niño Jesus	3	2	11	12											FONACIDE
				Sub total	**79**	**81**	**440**	**422**											
				Total general	**160**		**862**												

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Ramón Simelder Castillo
Intendente Municipal

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

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

4. Requerimiento nutricional		
	Nivel Inicial	**Edad escolar**
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
5. Composición del menú		
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs	
5.2Horario 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	
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas	

Ramón Shnelder Castillo
Intendente Municipal

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

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

6. Menú Cíclico

SEMANA 1		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta de estación (banana)	Ensalada de fruta	Fruta cítrica	Dulce de batata

SEMANA 2		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Salsa de pollo con arroz
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 gramos salsa + 110 gramos puré	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	70 gramos + 80 gramos de fideo	70 g salsa + 90 g arroz
	Edad Escolar	100 gramos salsa + 160 gramos puré	100 gramos salsa + 250gramos polenta	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	100 g salsa + 130 g arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Dulce de batata	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	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 874 e/ Piribebuy y Humaita
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Ramón Shneider Castillo
Intendente Municipal

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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

SEMANA 3		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesu	Vori vori de carne	Caldo de pollo con verduras
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 100 gramos arroz	240 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	350 gramos	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Dulce de batata

SEMANA 4		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Salsa de pollo con fideo	Guiso de arroz con poroto	Vori vori de pollo	Tallarín con salsa de carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos de fideo	200 gramos	240 gramos	70g salsa + 80 g fideo
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Arroz con leche	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Ensalada de frutas	Dulce de batata

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

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

Ramón Shneider Castillo
Intendente Municipal

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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

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

7. Recetario del menú cíclico

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Soyo Rendimiento: 1 porción Energía : 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.
	Arroz	20 g	20 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menu 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Polenta con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 307 kcal Peso por porción:	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo**
	Tomate	70 g	69 g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.
	Pechuga de pollo	70 g	52 g	Lavar, pelar y cortar las verduras.
	Cebolla	10 g	9 g	Sellar el pollo con el ajo y aceite.
	Locote	10 g	8 g	Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
				Polenta

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.

Ramón Shnelder Castillo
Intendente Municipal

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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.

Nivel inicial: 70g saba + 170g polenta Edad escolar: 100g saba + 250g polenta	**Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Leche Sal yodada	 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 50ml 0,5 g	 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 50ml 0,5 g	Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve incorporar harina de maíz en forma de nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche y retirar del fuego.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Estofado de pollo con papa	Papa Pechuga de pollo Tomate	200g 70g 60 g	134 g 42g 59 g	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 sella da agregar el

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.

Ramón Shneider Castillo
Intendente Municipal

Lic. Ruth Noemí Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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: 257 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 0,5g 0,5g c/n	16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0.5g 0.5g c/n	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**
Nombre del Menú Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 240 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Menú 6	Ingredientes	Peso	Peso	P

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.

Ramón Shneider Castillo
Intendente Municipal

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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.

		Bruto	Neto	reparación
Nombre del Menú Picadito de pollo con puré de papas Rendimiento: 1 porcion 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 o cilantro 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 blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocar las un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menu Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porcion Energía:	**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, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.

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.

Ramón Shneider Castillo
Intendente Municipal

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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.

358 kcal **Peso por porción:** 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 Leche Sal yodada	0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 50ml 0,5 g	0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 50ml 0,5 g	Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla, en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar la leche.

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú 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 este 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 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	**Salsa de carne** Tomate	70 g	69 g	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa.

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.

Ramón Shneider Castillo
Intendente Municipal

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Rég. Prof. Nº 2787

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.

Tallarín con salsa de carne	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Zanahoria	20 g	20 g	Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla,
Rendimiento: 1	Cebolla	15 g	14 g	locote y sal yodada.
porción	Locote	10 g	8 g	Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y
	Aceite	5 ml	5 ml	laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta
Energía:	Ajo	0,5 g	0,5 g	cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta
337 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	que quede la salsa roja.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
Peso por porción:	Agua potable	c/n	c/n	**Fideo**
Nivel inicial: 70g	**Fideo**			Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por
salsa + 80 g fideo	Fideo tallarín	40 g	40 g	8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de
Edad escolar: 100 g	Sal yodada	0.5 g	0,5 g	cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
salsa + 120 g fideo	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
	Salsa de pollo			**Salsa de pollo:**
Salsa de pollo	Tomate	70 g	69 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel.
con arroz	Pollo	60 g	42 g	Cortar en porciones iguales.
	Zanahoria	20 g	16 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
Rendimiento: 1	Cebolla	15 g	14 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar
porción	Locote	10 g	8 g	cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se
	Aceite	3 ml	3 ml	ablanden, luego agregar tomate y laurel.
Energía:	Ajo	0,5 g	0,5 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir
296 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta
	Laurel	0,2 g	0,2 g	que quede la salsa roja.
Peso por	Agua potable	c/n	c/n	
porción:				Arroz
Nivel inicial: 70 g	**Arroz**			Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.
salsa + 90 g arroz	Arroz	45 g	45 g	Revolver y agregar agua caliente.
Edad escolar: 100	Aceite	2 ml	2 ml	Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.
g salsa + 130 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Ramón Shneider Castti.
Intendente Municipal

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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.

arroz Adolescentes: 130 g salsa + 160 g arroz	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú 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 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Picadillo de carne con papa Rendimiento: 1	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes

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.

Ramón Slunelder Castillo
Intendente Municipal

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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

porcion Energia: 319 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Salsa de legumbres con arroz queso Rendimiento: 1 porcion 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 Zanahoria Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz blanco** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 20gr 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 18gr 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción **Arroz blanco** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. 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.

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 Humaita
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Ramón Shneider Castill
Intendente Municipal

Lic. Ruth Noemi Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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

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

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Vorsori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 598 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, dejarlo 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, 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. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Caldo de pollo con verduras Rendimiento: 1 porción Energía: 254 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g	56 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo.

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.

Ramón Shneider Castill
Intendente Municipal

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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.

gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	
Edad escolar:	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
350 gramos	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

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

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	**Salsa de pollo**			**Salsa de pollo:**
	Pollo	60 g	42 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Salsa de pollo con fideo	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Cebolla	15 g	14 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
Rendimiento: 1 porción	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir 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.

Ramón Shneider Castillo
Intendente Municipal

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787