Asunción, 18 de abril de 2022.

Nota DGBE N° 348/2022

Señor
Jorge Agüero Arriola, Intendente
Municipalidad de 1° de Marzo
Departamento de Cordillera

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de 1° de Marzo, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 114.814 de fecha 01 de abril de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 256/2022*** 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 Tintel Romero, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por: Arzacia Olmedo **Revisado por:** Hugo Tintel

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.

MEMORÁNDUM DAE N°373/2022

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

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

Fecha : 12 de abril de 2022

Referencia : Responder Exp. Xilema N° 114.814 - **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°322/2022**, en la cual adjunta **Informe Técnico DGPAE N° 256/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO DEL DEPARTAMENTO DE CORDILLERA,** conforme al expediente xilema N° 114.814 de fecha 01 de abril de 2022.

Atentamente.

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 434.220 int 18

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°322 /2022

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

DE : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 12 de abril de 2022.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°114814

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°256 /2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022 presentado por la Municipalidad de 1°de marzo Departamento de Cordillera según expediente xilema N° 114814 de fecha 01 de abril del año 2022.

Atentamente.

MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 114-814
Recibido por: Erma
Fecha: 12-04-22 Hora: 11:00

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Liz Samudio

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
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°256 /2022

Referencia: Expediente Xilema N° 114814
de fecha 01 de abril de 2022.

1. Antecedentes

El **Sr. Jorge Agüero Arriola,** Intendente de la Municipalidad de 1° de marzo Departamento de Cordillera, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Liz Samudio

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

6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	**Modalidad del servicio**		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar año 2022.			

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 25 (Veinticinco); teniendo en cuenta lo establecido en la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N°370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N°734** del 23 de setiembre del 2020.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Liz Samudio

Tabla 2. Resumen del proyecto presentado					
Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
04	278	2022	45	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a Viernes

Asimismo, deslindo 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; 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.

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 del mismo, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Martes, 12 de abril de 2022

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

Aprobado por: Lic. Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Liz Samudio

MUNICIPALIDAD DE 1º DE MARZO
Cerró Corá N° 541 esq. Gral. Díaz
1° de Marzo – Cordillera – Paraguay
Email: uocmuni1demarzo@gmail.com

Primero de marzo, 31 de marzo de 2.022

Nota S.G. Nº 010/22

Señor
Hugo Tintel
Director General
Dirección de Bienestar Estudiantil
Presente:

Me dirijo a Usted y por su intermedio a donde corresponda a fin de remitir el Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar, correspondiente al ejercicio escolar año 2022 de la Municipalidad de Primero de Marzo, Departamento de la Cordillera, en donde serán beneficiadas 4 instituciones públicas y 278 estudiantes, en tal sentido apelamos a sus buenos oficios, a los efectos que salga la aprobación en la brevedad posible, con el fin de realizar el proceso licitatorio ante la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, y de tal forma ajustarnos a la urgencia que implica contar con dicho servicio.-

Sin otro particular esperando una respuesta favorable a lo peticionado se despide muy cordialmente. -

CARLOS MIGUEL GIMENEZ R.
SECRETARIO GENERAL

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · INTENDENCIA ·

JORGE AGÜERO ARRIOLA
INTENDENTE MUNICIPAL

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE N°114814
FECHA 01-04-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

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

Folio 1/25

MUNICIPALIDAD DE 1º DE MARZO
Cerró Corá N° 541 esq. Gral. Díaz
1° de Marzo – Cordillera – Paraguay
Email: uocmuni1demarzo@gmail.com

Primero de marzo, 31 de marzo de 2.022.

CARTA DE COMPROMISO

Quien suscribe, el intendente Municipal de la Ciudad de Primero de Marzo, el Sr. Jorge Agüero Arriola, me comprometo firmemente en ampliar los días de provisión de Almuerzo Escolar hasta cubrir la totalidad del calendario escolar, en caso de contar con más disponibilidad presupuestaria. -

Que, así mismo reafirmo mi compromiso con la educación y población de nuestra Ciudad de Primero de Marzo. -

Sin otro particular y constancia se establece firma y sello.

CARLOS MIGUEL GIMENEZ R.
SECRETARIO GENERAL

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · INTENDENCIA ·

JORGE AGÜERO ARRIOLA
INTENDENTE MUNICIPAL

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

F102/25

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: CORDILLERA	**Distrito: Primero de Marzo.**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Avda. Cerro Cora Nº 541 Esq. Gral Díaz.	**N° de Tel: 0516222513**
Nombre del Gobernador/ Intendente: Sr. Jorge Agüero Arriola.	
Dirección de correo electrónico: uocmuni1demarzo@gmail.com	
N° de teléfono de línea baja: 0516222513	**N° de celular:0981631830**
Nombre del/la nutricionista: Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva	
Nº de Registro Profesional: 4822	**N° de celular:**0982735282
Dirección de correo electrónico: lizmonse343@gmail.com	
2 Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas: 4(cuatro) instituciones educativas	
Cantidad de estudiantes beneficiados: 278 (doscientos setenta y ocho) alumnos.	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2022: 45 (cuarenta y cinco) días hábiles escolares.	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2022: Mayo.	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2022: Julio.	
Total de presupuesto 2022: 176.000.000 (Ciento setenta y seis millones de guaraníes)	
Precio referencial por plato: 14.000 (catorce mil.) guaraníes	
% de la agricultura familiar a implementar: 10% (diez por ciento) *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

Carlos Miguel Giménez Rojas
Secretario General

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · INTENDENCIA

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

DIRECCIÓN ALIMENTACIÓN ESCOLAR · MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · PARAGUAY

Folio 3 /25

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

Distrito: Primero de Marzo.

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Codigo de Institucion (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I (Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° 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	0315002	2607	Escuela Básica Nº 104 Mariscal Francisco Solano López	Santa María	57	35	39	22											848-30-3.Fonacide.
2	0315009	2614	Escuela Básica Nº 2240 Mariscal José Félix Estigarribia	Mariscal Estigarribia	13	13	25	20											848-30-3.Fonacide

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

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

Carlos Miguel Gimenez Rojas
Secretario General

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

Folio 4/25

3	0315003	2608	Escuela Básica Nº 451 Virgen Stela Marys	General Díaz	0	0	24	26											848-30-3.Fonacide
4	0315029	15901	Escuela Básica Nº 7485 San Miguel Arcángel	Boqueron	4	0	0	0											848-30-3.Fonacide
				Sub Total:	74	48	88	68											
				Total General	278.														

Carlos Miguel Gimenez Rojas
Secretario General

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

Folios 25

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

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspecto Nutricional		
	Nivel Inicial	**Edad escolar**
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
Composición del menú		
4.2 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs	
4.3 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	
4.4 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales	
4.5 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas	

Carlos Miguel Gimenez Rojas
Secretario General

MUNICIPALIDAD DE 1º DE MARZO · INTENDENCIA ·

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN ESCOLAR

Folio 6/25

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

5. 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 de polenta	240 gramos	240 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos de salsa + 250 gramos de polenta	350 gramos	350 gramos	350 gramos
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	Arroz con Leche.	Fruta De estación (banana)

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Guiso de fideo con pollo	So'o apu'a	Jopara	Picadito de carne con papa	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración	Nivel Inicial	240 gr.	240 gr.	240 gr.	240 gr.	70 gr. (3 bolitas) +90 gr. de arroz
	Edad Escolar	350 gr.	350 gr.	350 gr.	350 gr.	100 gr. (3 bolitas) + 130 gr. de arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana)	Dulce de batata	Naranja	Banana	Fruta de estación (banana)

Carlos Miguel Giménez Rojas
Secretario General

MUNICIPALIDAD DE 1º DE MARZO · INTENDENCIA ·

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 0822

DIRECCIÓN ESCOLAR · MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

bl07/25

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 arroz con pollo	Polenta de salsa con carne	Salsa de legumbres con arroz quesu	Tallarín con salsa de carne	Picadito de pollo con puré de papa
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos de polenta	70 gramos de salsa + 100 gramos de arroz	70 gramos de salsa + 80 gramos de fideo	70 gramos de salsa +110 gramos de puré de papa
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos de polenta	100 gramos de salsa + 130 gramos de arroz	100 gramos de salsa + 120 gramos de fideo	100 gramos de salsa + 160 gramos de puré
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Ensalada de frutas	Fruta de estación (banana)	Naranja	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de fideo con carne	Caldo de pollo con verduras y arroz	Guiso de arroz con poroto	Locro	Tallarín con salsa de pollo.
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	240 gramos	240 gramos	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos de fideo
	Edad Escolar	350 gramos	350 gramos	350 gramos	350 gramos	100 gramos salsa + 120 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	Crema	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

Carlos Miguel Gimenez Rojas
Secretario General

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · INTENDENCIA ·

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · PARAGUAY

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

F/10/8/25

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

6 RECETARIO DEL MENÚ CÍCLICO

Plato principal

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 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 g 0.5 g. 0.5 g. c/n	52 gr. 32 gr. 29 gr. 20 gr. 16 gr. 15 gr. 9 gr. 8 gr. 5 ml. 0.5 g. 0.5 g. 0.5 g. c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que se estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne esté cocida. Retirar del fuego y agregar el queso y el orégano.

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 307 kcal.** **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 70 gramos de salsa + 170 gramos de polenta **Edad Escolar:** 100 gramos de salsa + 250 gramos de polenta.	**Salsa de pollo**: Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta**: Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0.5 g	69 g 52g 9 g 8 g 3 ml 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0.5 g	**Salsa de Pollo**: Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y el aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras, por último agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta:** Pelar, lavar y picar la cebolla en el aceite con la sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar Harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien 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	Papa Pechuga de pollo	200g 60g	134 g 42g	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · INTENDENCIA ·

Carlos Miguel Giménez Rojas
Secretario General

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

7/09/25

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

con papa Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial:240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	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**
Nombre del Menú Guiso de arroz con carne Rendimiento:1 porción Energía : 340 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 240 gramos Edad Escolar: 350 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 cortarlos 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 Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Guiso de fideo con pollo Rendimiento:1 porción Energía : 308 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 240 gramos Edad Escolar: 350 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 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú So'oApu'a Rendimiento:1 porción Energía : 305 kcal Peso por porción: Nivel Inicial: 240 gramos Edad Escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80g 60g 30g 20g 10g 10g 5g 5ml 0.5g 0.5g 0.5g 0.2g c/n	70g 32g 29g 20g 9g 8g 5g 5ml 0.5g 0.5g 0.5g 0.2g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Jopará Rendimiento:1	Zapallo Tomate Locro	60g 40g 30g	35g 39g 30g	Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. En una olla saltear con aceite, cebollar, locote, tomate y

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO • INTENDENCIA •

Carlos Miguel Giménez Rojas
Secretario General

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

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

Jpio 10/25

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

porción **Energía :** **264 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial: 240 gramos** **Edad Escolar: 350 gramos**	Queso paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Perejil Agua potable	20g 15g 15g 10g 5ml 0.5g 0.5g 5g c/n	20g 15g 14g 8g 5ml 0.5g 0.5g 5g c/n	ajo, con sal yodada hasta que estén blandos. Agregar agua, zapallo, locro y poroto. Cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, agregar queso paraguay y perejil. 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.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Picadito de carne con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** **319 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial: 240 gramos** **Edad Escolar: 350 gramos**	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60g 20g 20g 10g 5g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	134g 52g 59g 16g 18g 8g G 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	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. Por último, agregar las papas. Las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** **324 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 70 g de salsa + 90 g de arroz **Edad Escolar:** 100 g de salsa + 130 g de arroz	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70g 60g 15g 10g 10g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 45g 2ml 0.5g 0.5g c/n	69g 42g 14g 10g 8g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 45g 2ml 0.5g 0.5g c/n	**Albóndigas:** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas del tamaño uniforme. Reservar. **Salsa:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano. **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 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Guiso de arroz con pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** **340 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial: 240 gramos** **Edad Escolar: 350 gramos**	Pechuga de pollo 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	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 arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · INTENDENCIA

Carlos Miguel Giménez Rojas
Secretario General

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

Lic. Liz Monserrot Ortiz Silvo
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4122

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

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

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Polenta con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 356 **kcal** **Peso por porción:** Nivel Inicial: 70g salsa + 170g polenta Edad Escolar: 100 g salsa + 250 g 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	 70g 60g 10g 10g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 200ml 40g 15g 10g 2ml 0.5g	 69g 52g 9g 8g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 200ml 40g 14g 10g 2ml 0.5g	**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. 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 la sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar Harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego.

Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Salsa de legumbres con arroz Quesu **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 304 **kcal** **Peso por porción:** Nivel Inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad Escolar: 100g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres:** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quezú:** Arroz Queso paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70g 20g 15g 10g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 40g 10g 2ml 0.5g 0.5g c/n	 69g 20g 14g 8g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 40g 10g 2ml 0.5g 0.5g c/n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales en trozo pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua potable caliente y cocinar hasta que estén listos. **Arroz Qu esu:** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua potable caliente. Cocinar por 15 minutos aproximadamente. Agregar el queso paraguay y servir. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o 1 hora antes en agua potable caliente. La cantidad de agua potable caliente que se agrega al cereal es 2 veces a su volumen.

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g 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 80 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 60 g 0,5 g c/n	 69 g 72 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 60 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 carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · INTENDENCIA ·

Carlos Miguel Giménez Rojas
Secretario General

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

Lic. Liz Maceras Ortiz Stand
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

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

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

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Picadito de pollo con puré de papas **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 285 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 70g picadito + 110 g puré **Edad Escolar:** 100 g picadito + 160 g puré	**Picadito de pollo:** Pechuga de pollo	60g	42g	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 líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas:** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en 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 yodada y mezclar uniformemente.
	Tomate	60g	59g	
	Zanahoria	20g	16g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Perejil o cilantro	5g	5g	
	Aceite	3ml	3ml	
	Ajo	0.5g	0.5g	
	Sal yodada	0.5g	0.5g	
	Laurel	0.2g	0.2g	
	Agua potable	c/n	c/n	
	Puré de papas:			
	Papa	200g	134g	
	Leche fluida	50ml	50ml	
	Margarina	5g	5g	
	Sal yodada	0.5g	0.5g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de fideo con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 308 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 240 gramos **Edad Escolar:** 350 gramos	Carne vacuna magra	60g	42g	Lavar la carne, dejarlo libre de ligamentos y cortarlos 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 fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente).
	Tomate	70g	69g	
	Fideo	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0.5g	0.5g	
	Sal yodada	0.5g	0.5g	
	Laurel	0.2g	0.2g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Caldo de pollo con verduras y arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 254 kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial:** 240 gramos **Edad Escolar:** 350 gramos	Pechuga de pollo	80g	56g	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 y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado en fuego agregar cebollita de hoja.
	Zapallo	60g	32g	
	Tomate	35g	34g	
	Arroz	20g	20g	
	Zanahoria	20g	16g	
	Cebolla	10g	9g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Cebollita de hoja	5g	5g	
	Ajo	0.5g	0.5g	
	Sal yodada	0.5g	0.5g	
	Laurel	0.2g	0.2g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:** 1 porción	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con sal yodada y agua potable caliente hasta que estén blandos.
	Arroz	40g	40g	
	Poroto	20g	20h	
	Queso paraguay	15g	15g	
	Cebolla	15g	14g	

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · INTENDENCIA ·

Carlos Miguel Giménez Rojas
Secretario General

Lic. Liz Monserrot Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.622

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

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

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

Energía : 317kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial: 240 gramos** **Edad Escolar: 350 gramos**	Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	10g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	8g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	Por último, agregar la cebollita de hoja. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción de lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natura o 1 hora antes en agua potable caliente.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Locro **Rendimiento:1 porción** **Energía : 343 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial: 240 gramos** **Edad Escolar: 350 gramos**	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 5ml 5g 0.5g 0.5g 0.2g c/n	70g 32g 40g 24g 16g 9g 8g 5ml 5g 0.5g 0.5g 0.2g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la reparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro, sal yodada, agua potable caliente y cocinar hasta que esté blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y continuar la cocción 15 minutos aproximadamente. Por último, agregar cebollita de hoja.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 292 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo** **Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo** **Adolescentes:130g salsa + 150g fideo**	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60g 60g 20g 15g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 40g 0.5g c/n	 42g 59g 16g 14g 8g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 40g 0.5g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** Hervir el fideo en un recipiente con agua y 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:39 kcal** **Peso por porción: 60g**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	28g 19g 8g 3ml 0.5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Tomate Zanahoria	30g 20g	29g 16g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales.

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · INTENDENCIA ·

Carlos Miguel Gimenez Rojas
Secretario General

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

Folio 14/25

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

Energía: 43kcal Peso por porción: 55g	Cebolla Aceite Sal yodada	10g 3ml 0.5g	9g 3ml 0.5g	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 potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía:38kcal Peso por porción: 55g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	29g 15g 8g 3ml 0.5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 40kcal Peso por porción: 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	24g 19g 9g 3ml 0.5g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía:37kcal Peso por porción: 50g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	28g 15g 8g 3ml 0.5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50gr	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	24g 15g 8g 3ml 0.5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodad y aceite. Servir. Observación: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 39kcal Peso por porción:	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	28g 19g 8g 3ml 0.5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · INTENDENCIA ·

Carlos Miguel Jimenez Rojas
Secretario General

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · SUPERVISIÓN DE GESTIÓN DE PM

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.

F/10 15/25

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

60g				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38kcal **Peso por porción:** 55g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	29g 15g 8g 3ml 0.5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**40kcal **Peso por porción:** 55g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	9g 20g 10g 3ml 0.5g	24g 19g 9g 3ml 0.5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar su aceptabilidad.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 **Peso por porción:** 55g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	29g 16g 9g 3ml 0.5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** la cebolla una picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**40kcal **Peso por porción:** 55g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	24g 19g 9g 3ml 0.5g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**38kcal **Peso por porción:** 50g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10ml 3ml 0.5g	18g 19g 9g 3ml 0.5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**38kcal **Peso por porción:**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	29g 15g 8g 3ml 0.5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · INTENDENCIA ·

Carlos Miguel Giménez Rojas
Secretario General

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · ASUNCIÓN · PARAGUAY

Folio 16/25

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.

55g				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43kcal **Peso por porción:** 55 55g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	29g 16g 9g 3ml 0.5g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en trozos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en trozos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**37 Kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	24g 15g 8g 3ml 0.5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar son sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**39kcal **Peso por porción:** 60g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	28g 19g 8g 3ml 0.5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar son sal yodada y aceite. Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**37kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	24g 15g 8g 3ml 0.5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**38kcal **Peso por porción:** 55g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	29g 15g 8g 3ml 0.5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO • INTENDENCIA •

Carlos Miguel Giménez Rojas
Secretario General

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

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

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

Folio 17/25

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

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía:43kcal Peso por porción: 55g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	29g 16g 9g 3ml 0.5g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** la cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía:`40kcal Peso por porción: 55g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0.5g	24g 19g 9g 3ml 0.5g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de Estación Rendimiento:2 Porción Energía : 126 kcal.	Banana.	220 gr.	140 gr.	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación Rendimiento:2 Porción Energía : 126 kcal.	Banana.	220 gr.	140 gr.	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche. Rendimiento: 1 porción Energía: 115 kcal	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150ml 100ml 10g 5g 0.2g c/n	150ml 100ml 10g 5g 0.2g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · INTENDENCIA ·

Carlos Miguel Giménez Rojas
Secretario General

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Gobierno de Paz y Bienestar de PAL

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.

7/10/25

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: 100g				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación Rendimiento:2 Porción Energía : 126 kcal.	Banana	220 gr	140 gr	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación Rendimiento:2 Porción Energía : 126 kcal.	Banana.	220 gr.	140 gr.	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de batata Rendimiento 1 Porción Energía: 79 kcal.	Dulce de Batata	30 gr	30 gr.	Servir el dulce.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Naranja	180 g	130 G	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación Rendimiento:2 Porción Energía : 126 kcal.	Banana	220 gr.	140 gr.	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación Rendimiento:2 Porción Energía : 126 kcal.	Banana.	220 gr.	140 gr.	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía:	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · INTENDENCIA

Carlos Miguel Gimenez Rojas
Secretario General

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

DIRECCIÓN ESCOLAR

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.

Bio 19/25

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

62 kcal Peso por porción: 100 g				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:2 Porción** **Energía :** **126 kcal.**	Banana.	220 gr.	140 gr.	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:2 Porción** **Energía :** **126 k**	Banana	220 gr.	140 gr.	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:2 Porción** **Energía :** **126 kcal.**	Banana.	220 gr.	140 gr.	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:2 Porción** **Energía :** **126 kcal.**	Banana.	220 gr.	140 gr.	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:2 Porción** **Energía :** **126 kcal.**	Banana.	220 gr.	140 gr.	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento: 1 porción** **Energía:** **62 kcal**	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · INTENDENCIA ·

Carlos Miguel Giménez Rojas
Secretario General

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

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.

7/10/20 /25

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

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porcion Energia: 110 kcal. Peso por porción: 60 gr	Leche Fluida Azucar Fecula de Maiz Cascara de Naranja o limon Vainilla o canela.	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	140 gr.	Separar 25 ml de leche fría y diluir la fecula en ella Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela,cascara de limon o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cascara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frio.
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación Rendimiento:2 Porción Energía : 126 kcal.	Banana.	220 gr.	140 gr.	Lavar, pelar antes de consumir.

Carlos Miguel Gimenez Rojas
Secretario General

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO
INTENDENCIA

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

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.

Fjo 21/25

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

7. CALCULO DE INSUMOS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

Año:	2022
Institucion Educativa:	4
Nº de comensales:	278
N° de meses del proyecto:	2,2

		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	11,12	11,12	11,12	11,12	44,48	97,856
Ajo	kg	0,695	0,695	0,695	0,695	2,78	6,116
Fecula de maiz	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	23,63	20,85	11,12	16,68	72,28	159,016
Arveja en granos	kg	1,39	1,39	0	2,78	5,56	12,232
Azúcar	kg	1,39	0	2,78	0	4,17	9,174
Banana	kg	183,48	183,48	197,38	183,48	747,82	1645,2
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	33,36	33,36	38,92	38,92	144,56	318,032
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	25,02	20,85	30,58	20,85	97,3	214,06
Cebollita de hoja	kg	1,39	1,39	2,78	2,78	8,34	18,348
Margarina	kg	0	0	1,39	0	1,39	3,058
Dulce de batata	kg	0	8,34	0	0	8,34	18,348
Dulce de mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	4,17	12,51	12,51	23,63	52,82	116,204
Harina de maíz	kg	11,12	1,39	11,12	0	23,63	51,986
Galleta molida	kg	0	2,78	0	0	2,78	6,116
Laurel	kg	0,0556	0,1668	0,2224	0,2224	0,6672	1,46784
Leche entera	l	27,8	0	13,9	0	41,7	91,74
Lechuga	kg	16,68	8,34	8,34	0	33,36	73,392
Lentejas	kg	0	0	0	8,34	8,34	18,348
Locote	kg	13,9	13,9	13,9	13,9	55,6	122,32
Locro	kg	0	8,34	0	11,12	19,46	42,812
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Mamon	kg	0	0	0	0	0	0
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	63,94	50,04	63,94	50,04	227,96	501,512
Orégano	kg	0,139	0,139	0,139	0,139	0,556	1,2232

Jorge Antiero Arriola
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · INTENDENCIA

Carlos Miguel Giménez Rojas
Secretario General

DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · ESCOLAR

Lic. Montserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

Folio 21/25

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

Papa	kg	55,6	55,6	55,6	0	166,8	366,96
Pechuga de pollo	kg	33,36	33,36	16,68	38,92	122,32	269,104
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	5,56	1,39	1,39	0	8,34	18,348
Pepino	kg	5,56	11,12	11,12	11,12	38,92	85,624
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	16,68	0	16,68	36,696
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	8,34	4,17	5,56	5,56	23,63	51,986
Queso	kg	11,12	5,56	5,56	4,17	26,41	58,102
Repollo	kg	8,34	16,68	25,02	16,68	66,72	146,784
Remolacha	kg	0	0	0	0	0	0
Sal yodada	kg	1,112	1,668	1,529	1,39	5,699	12,5378
Tomate	kg	91,74	102,86	105,64	100,08	400,32	880,704
Zanahoria	kg	40,31	25,02	27,8	36,14	129,27	284,394
Zapallo/calabaza	kg	33,36	16,68	0	33,36	83,4	183,48

Carlos Miguel Giménez Rojas
Secretario General

MUNICIPALIDAD DE 1º DE MARZO · INTENDENCIA ·

Jorge Aguero Arriola
Intendente Municipal

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

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.

Folio 23/25

8. CONTROL DE CALIDAD Y PARTICIPACIÓN SOCIAL

Descripción	
8.1Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de la Nutricionista de la Municipalidad.
8.2 Plan de capacitaciones	Se realiza antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria de los futuros encargados y auxiliares de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en Higiene y Manipulación de Alimentos y en Elaboración correcta de los Menús establecidos, por Expertos Profesionales en el Área de Nutrición. La capacitación es brindada por profesionales de la empresa adjudicada.
8.3Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se utilizarán los medios de comunicación como redes sociales, radios locales y prensa escrita o televisiva para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo escolar 2022. Es imprescindible dar a conocer los beneficios que aportan a la comunidad el servicio de Almuerzo Escolar.

9 MODALIDAD DEL SERVICIO

La modalidad que será utilizada para la ejecución de este proyecto será ALIMENTOS ELABORADOS EN LAS ESCUELAS.

9.1 Recepción.

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

9.2 Almacenamiento.

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

9.3 Higiene.

A consecuencia de la pandemia, se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados más estrictos. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

Carlos Miguel Gimenez Rojas
Secretario General

MUNICIPALIDAD DE 1ª DE MARZO · INTENDENCIA ·

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silvio
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 4.822

Fio 24/25

9.4 Pre elaboración y elaboración.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10,30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

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

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a las instituciones educativas, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria, según corresponda.

9.5 Distribución.

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. 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 elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

Firma del Intendente Municipal

Jorge Agüero Arriola
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE 1° DE MARZO · INTENDENCIA ·

Firma del/la Nutricionista

Lic. Liz Monserrat Ortiz Silva
Nutricionista
Reg. Prof. N° 4.822

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

Folio 25/25.