Asunción, 16 de marzo de 2023.

Nota DGBE N° 172/2023

Señor
Sergio Estigarribia Medina, Intendente
Municipalidad de Villa Elisa
Departamento de Central

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Villa Elisa, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 72.493 de fecha 13 de marzo de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 135/2023*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

Elaborado por: Javier Aguilar

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°227/2023

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

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

Fecha : **16** de marzo de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 72.493/23 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°177/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°135/2023**, en la cual se remite la autorización al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023, de la **MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA DEL DEPARTAMENTO CENTRAL,** según Expediente Xilema de referencia, de fecha 13 de marzo de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 72.493/23
Recibido por: Iain N.R
Fecha: 16/03/23 Hora: 14:44

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°177/2023

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

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

FECHA : 15 de marzo de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 72.493 de fecha 13 de marzo de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°135/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, ejercicio fiscal 2023, autorizado a la Municipalidad de Villa Elisa a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: –
Recibido por: Andrea F.
Fecha: 16/03/23 Hora: 08:15 hs.

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Selba Montanía

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
Asunción - Paraguay

DICTAMEN TÉCNICO N° 135/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 72.493
de fecha 13 de marzo de 2023.

1. Antecedentes

El Sr **Sergio Estigarribia Medina,** Intendente de la Municipalidad de Villa Elisa del departamento Central, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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	✓	

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Selba Montania

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

4.	Requerimiento nutricional		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	Composición del menú		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	Menú cíclico		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	Recetario de menú cíclico		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	Cálculo de insumos para el almuerzo escolar		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	Control de calidad		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	Modalidad del servicio		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
***El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2023.**			

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Selba Montania

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

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

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

3. Conclusiones

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

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

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

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
02	509	2023	99	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

Asimismo, se deslinda responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Selba Montania

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

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

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

Es el dictamen.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Miércoles, 15 de marzo de 2023

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Selba Montania

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

www.villaelisa.gov.py
@munivillaelisapy
@munivillaelisapy
@munivillaelisa

Villa Elisa, 21 de Febrero del 2023

SEÑOR:
HUGO TINTEL, *Director General.*
Dirección General de Bienestar Estudiantil- MEC
E. S. D.

Tengo el agrado de dirigirme a usted con el fin de solicitar la autorización al **PLAN DE ALIMENTACIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR** correspondiente a la Municipalidad de Villa Elisa, **para el periodo lectivo 2023**, conforme a lo dispuesto en la Resolución MEC; en el marco de la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay.

En tal sentido apelamos a sus buenos oficios para el estudio y aprobación de dicho proyecto, de tal forma de seguir con nuestro proceso con la DNCP

Esperando la buena predisposición de siempre, me despido atentamente.

MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA * Intendencia Municipal *

Sr. Sergio Estigarribia Medina
Intendente
Municipalidad de Villa Elisa

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 72493
FECHA 13-03-2023
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

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

Folio 130

Villa Elisa, 10 de marzo de 2023

CARTA COMPROMISO

Con relación al llamado de **Almuerzo Escolar** del presente año, esta Municipalidad realiza el compromiso, que, en caso de tener mayor disponibilidad presupuestaria, ampliaremos los días de provisión, de manera a cubrir los días del calendario escolar.

Sergio Estigarribia Medina

Intendente Municipal

Folio 3/30

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Central	**Distrito*: VILLA ELISA**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Avda. Tte. Americo Pico N° 2575	**N° de Tel*: 021 940 -315/16**
Nombre del Intendente*: Sergio Agustin Estigarribia Medina	
N° de teléfono de línea baja*: 021 940-315/16	**N° de celular: 0982 113037**
Dirección de correo electrónico*: uoc.munivillaelisa@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Noelia Benítez Cortaza	
N° de Registro Profesional*: 747	**N° de celular: 0991.952.182.**
Dirección de correo electrónico*: uoc.munivillaelisa@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 2 (dos)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 509	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 99 (noventa y nueve) días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: mes de abril de 2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: mes de julio de 2023	
Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 764.942.280	
Precio referencial por plato*: 15.090	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10%	

**Son campos obligatorios*

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

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

Lic. Noelia Benítez Cortazo
Nutricionista
Reg. Prof. 747

Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal
Ciudad de Villa Elisa

Folio 4/30

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	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1110005	18222	Escuela básica N° 3839 Estado de Qatar		Central	Villa Elisa	Villa Elisa		21	21	85	70									003 - FONACIDE
2	1110022	18207	Escuela Básica N° 4213 Santa Librada		Central	Villa Elisa	Sol de América		34	30	125	123									003 - FONACIDE
								Sub total													509
								Total general	106		403										

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. Nelia Benítez Jorane
Nutricionista
Reg. Prof. 747

Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal
Ciudad de Villa Elisa

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

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

5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del **menú**	De 07: 00 hs a 10:00 hs
5.2Horario 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
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vori vori de carne	Tallarín Con Salsa De Pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	**Picadito de pollo con puré de papas**
Cantidad por ración en gramos	**Porción para Nivel Inicial**	240 gramos	70g salsa + 80g fideo	240 gramos	**170 gramos**	**70g picadito + 110g puré**
	Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100g salsa + 120g fideo	**350 gramos**	**250 gramos**	**100g picadito** + 160g puré
	Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	----	----	----	----	----
Ensalada		Lechuga, pepino y zanahoria	Repollo, pepino y zanahoria	Remolacha, zanahoria y choclo	Lechuga, tomate y cebolla	**Berro, tomate y cebolla**
Postre		Fruta de estación (banana)	**turrón de Maní**	Fruta cítrica (mandarina)	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)

MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA
Intendencia Municipal
Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal
Ciudad de Villa Elisa

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
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.**

Lic. Joelia Benítez Corbizo
Nutricionista
Reg. Prof. 747

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

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Locro	Salsa de pollo con arroz	Polenta con salsa de carne	Guiso de fideo con pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú
Cantidad por ración en gramos	Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70g. salsa + 90g arroz	70g salsa + 170g polenta	200 gramos	70g salsa + 100g arroz
	Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100g salsa + 130g arroz	100g salsa + 250g polenta	300 gramos	100g salsa + 130g arroz
	Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	----	----	----	----	----
Ensalada		Lechuga, pepino y zanahoria	Repollo, tomate y zanahoria	Berro, tomate y cebolla	Remolacha, zanahoria y cebolla	Lechuga, tomate y zanahoria
Postre		Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (banana)	Turrón de Maní	Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana))

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de carne con pure de papa	Vori vori de pollo	Jopara	Chupin de pollo	So'o apu'a
Cantidad por ración en gramos	Porción para Nivel Inicial	70 g de picadito + 110 g de pure	240 gramos	240 gramos	120 gramos	240 gramos
	Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g de picadito + 160 g de pure	350 gramos	350 gramos	180 gramos	350 gramos
	Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	----	----	----	----	----
Ensalada		Repollo, remolacha y zanahoria	Berro, tomate y zanahoria	Lechuga, tomate y cebolla	Repollo, pepino y zanahoria	Remolacha, zanahoria y choclo
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)	Mani Con miel	Fruta de estación (banana)

MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA

Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal
Ciudad de Villa Elisa

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. Noelia Benítez Vargas
Nutricionista
Reg. Prof 747

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

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con poroto	Tallarin con salsa de carne	Polenta con salsa de pollo	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	**Porción para Nivel Inicial**	200 gramos	200 gramos	70g salsa + 80g fideo	70g salsa + 170g polenta	200 gramos
	Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300 gramos	100g salsa + 120g fideo	100g salsa + 250g polenta	300 gramos
	Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	----	----	----	----	----
Ensalada		Remolacha, zanahoria y choclo	Lechuga, tomate y zanahoria	Repollo, pepino y zanahoria	Berro, tomate y cebolla	Tomate, zanahoria y cebolla
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Turrón de Maní	Fruta cítrica (naranja)	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.

7. Recetario del menú cíclico

SEMANA 1. LUNES

PLATO PRINCIPAL: Vori vori de carne				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 398 kcal** **Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos** **Edad escolar 350 gramos** **Adolescentes 440 gramos**	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0.5 g 0.5 g 0.5 g 0.2 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. - Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

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

Folio 8/30

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

Lic. Noelia Benítez
Nutricionista
Reg Prof

Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal
Ciudad de Villa Elisa

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

ENSALADA : Lechuga, pepino, zanahoria.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con salyodada y aceite. - Servir.

POSTRE: Frutas de estación - Banana					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**PesoNeto**	**Preparación**
1 porción	63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

SEMANA 1. MARTES

PLATO PRINCIPAL: Tallarín con salsa de pollo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes 130g salsa + 150g fideo	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; ycocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa.Servir.

MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA
Intendente
Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal
Ciudad de Villa Elisa

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

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. Abelia Benítez Orkizo
Nutricionista
Reg. Prof 747

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

ENSALADA: Repollo, pepino, zanahoria.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación***: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar laaceptabilidad de la misma.

POSTRE: Turrón de maní				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 152 kcal	**Turrón de maní**	30 g	30 g	- Servir el turrón.

SEMANA 1, MIERCOLES

PLATO PRINCIPAL: Caldo de poroto con arroz				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:240 gramos Edad escolar 350 gramos Adolescentes 440 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 agregarel zapallo. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. ***Observación***: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente.

Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal
Ciudad de Villa Elisa

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. Noelia Benítez Chamizo
Nutricionista
Reg. Prof. 747

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

ENSALADA: Remolacha, zanahoria, choclo.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortaren cubos pequeños. - Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar ycortar en cubos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con salyodada y aceite. - Servir.

POSTRE: Fruta cítrica - Mandarina					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción	61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

SEMANA 1. JUEVES

PLATO PRINCIPAL: Guiso de mandioca con carne				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 170 gramos Edad escolar250 gramos Adolescentes 320 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozossimilares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla encubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinarhasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.

MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA - Intendencia
Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal
Ciudad de Villa Elisa

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS - DIRECCION DE ALIMENTACIÓN 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.

Lic. Noelia Benítez
Nutricionista
Reg. Prof. 747

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

ENSALADA: Lechuga, tomate, cebolla.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 40 kcal** **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. *Observación*: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar laaceptabilidad de la misma.

POSTRE: Frutas de estación - Banana					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	PesoNeto	**Preparación**
1 porción	63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

SEMANA 1. VIERNES

PLATO PRINCIPAL: Picadito de pollo con puré de papas				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g picadito +110 g puré Edad escolar 100 g picadito +160 g puré Adolescentes 130 g picadito +200 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g5g 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 g5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal
Ciudad de Villa Elisa

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.

ENSALADA: Berro, zanahoria, cebolla.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 41 kcal **Peso por porción:** 45 gramos	Berro Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación***: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar laaceptabilidad de la misma.

POSTRE: Frutas de estación - Banana					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**PesoNeto**	**Preparación**
1 porción	63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

SEMANA 2 LUNES

PLATO PRINCIPAL: Locro				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial240 gramos Edad escolar 350 gramos Adolescentes 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. - Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar. - Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. - Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.

ENSALADA: Lechuga, pepino, zanahoria.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 17 g 18 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con salyodada y aceite. - Servir.

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. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

Lic. Noelia Valle
Nutricionista
Reg

Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal

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

POSTRE: Fruta citrica - Naranja					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
1 porción	62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

SEMANA 2. MARTES

PLATO PRINCIPAL Salsa de pollo con arroz				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial70 g salsa +90 g arroz Edad escolar 100 g salsa +130 g arroz Adolescentes: 130 g salsa + 160 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar enporciones iguales. - Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente. agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. - Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar elfuego.

ENSALADA: Repollo, tomate, zanahoria.				
Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. *Observación*: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar laaceptabilidad del mismo.

POSTRE: Frutas de estación - Banana					
Rendimiento	Energía	Fruta	Peso Bruto	PesoNeto	Preparación
1 porción	63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Lic. Noelia Benítez
Nutricionista
Reg. 74

Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal
Ciudad de Villa Elisa

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

SEMANA 2. MIERCOLES

PLATO PRINCIPAL: Polenta con salsa de carne				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta Adolescentes 130g salsa + 315g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 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 52 g 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 carne** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclarbien. Retirar del fuego.

ENSALADA: Berro, tomate, cebolla.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y picar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación***: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar laaceptabilidad de la misma.

POSTRE: Turrón de maní				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 152 kcal	Turrón de maní	30 g	30 g	- Servir el turrón.

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

Lic. Noelia Benítez
Nutricionista
Reg. Prof. 74

Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal

Folio 5/30

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

SEMANA 2. JUEVES

PLATO PRINCIPAL: Guiso de fideo con pollo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal Yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar enporciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate,locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo,revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutosaproximadamente)

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

POSTRE: Frutas de estación - Banana					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**PesoNeto**	**Preparación**
1 porción	63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

SEMANA 2. VIERNES

PLATO PRINCIPAL: Salsa de legumbres con arroz quesu				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA
Intendencia Municipal
Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal
Ciudad de Villa Elisa

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN 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.

Lic. Noelia Benítez Cornejo
Nutricionista
Reg. Prof. 747

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

PLATO PRINCIPAL: Salsa de legumbres con arroz quesu				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100gde arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz Adolescentes: 130g salsa + 170g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesu** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0.2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0.5 g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0.2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar lacocción. **Arroz quesu** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolvery agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclarmuy bien. - Apagar el fuego. *Observación*: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

ENSALADA: Lechuga, tomate, zanahoria.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	**Lechuga** Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con salyodada y aceite. - Servir.

POSTRE: Frutas de estación - Banana					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**PesoNeto**	**Preparación**
1 porción	63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA
Secretaría de Intendencia Municipal

Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal
Ciudad de Villa Elisa

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

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

Lic. Noelia Benítez Cordero
Nutricionista
Reg. Prof. 747

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

PLATO PRINCIPAL: Picadito de carne con puré de papas				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 276 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g picadito +110 g puré Edad escolar 100 g picadito +160 g puré Adolescentes 130 g picadito +200 g puré	**Picadito de carne** Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote **Perejil** **Aceite** Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	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	50 g 59 g 16 g 14 g 8 g5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Picadito de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

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

POSTRE: Frutas de estación - Banana					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**PesoNeto**	**Preparación**
1 porción	**63 kcal**	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal
Ciudad de Villa Elisa

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. Nelia Benítez
Nutricionista
Reg. Prof. 747

Fdo 18/30

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

SEMANA 3. MARTES

PLATO PRINCIPAL: Vori vori de pollo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0.5g 0,5g 0.5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano.

ENSALADA Berro, tomate, zanahoria.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Berro Tomate Zanahori aAceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con salyodada y aceite. - Servir.

POSTRE: Frutas de estación - Banana					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**PesoNeto**	**Preparación**
1 porción	63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA
Intendencia Municipal
Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal
Ciudad de Villa Elisa

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Lic. Noelia Benítez Corbalán
Nutricionista
Reg. Prof. 747

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

SEMANA 3. MIERCOLES

PLATO PRINCIPAL: Jopara				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 264 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial240 gramos Edad escolar 350 gramos Adolescentes 440 gramos	Zapallo Tomate Locro Queso Paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Perejil Agua potable	60 g 40 g 30 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	32 g 39 g 30 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 gc/n	- Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior, o dejar en remojo en agua caliente 1 hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo - Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. - Saltear con aceite, cebolla, locote, tomate y ajo. - Agregar agua, zapallo, locro y poroto. Cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, agregar queso Paraguay desmenuzado, perejil y sal yodada. *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.

ENSALADA: Lechuga, tomate, cebolla.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. *Observación*: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar laaceptabilidad de la misma.

POSTRE: Fruta citrica - Naranja					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción	62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

SEMANA 3. JUEVES

PLATO PRINCIPAL:Chupín de pollo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA
Intendencia

Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal
Ciudad de Villa Elisa

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
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.

Lic. Noelia Benitez Cornejo
Nutricionista
Reg Prof 747

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

PLATO PRINCIPAL: Chupín de pollo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 275 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 120 gramos Edad escolar: 180 gramos Adolescentes: 250 gramos	**Papa** Tomate Pechuga de pollo Leche fluida **Cebolla** **Locote** **Queso Paraguay** **Aceite** **Perejil** **Ajo** **Orégano** **Sal yodada** **Agua potable**	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g 16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojasverdes picadas. - En una bandeja, colocar ordenadamente papa, encima elpollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. - Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. - Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. - Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. - Retirar del horno y servir.

ENSALADA: Repollo, pepino, zanahoria.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación***: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar laaceptabilidad de la misma.

POSTRE: Maní con miel				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 160 kcal **Peso por porción:** 35 gramos	Maní tostado sinsal **Miel**	20 g 15 ml	20 g 15 ml	- Colocar los granos de maní tostado sin sal en unacompotera o taza. - Agregar encima miel. - Servir.

SEMANA 3. VIERNES

PLATO PRINCIPAL: Sa'o apu'a				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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

Lic. Yoelid Benítez Cáceres
Nutricionista
Reg. Gobernación

Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal

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

PLATO PRINCIPAL: So'o apu'a				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 306 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial240 gramos Edad escolar 350 gramos Adolescentes 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinary 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 mismosestén 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.

ENSALADA: Remolacha, zanahoria, choclo.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0.5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortaren cubos pequeños. - Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar ycortar en cubos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con salyodada y aceite. - Servir.

POSTRE: Frutas de estación - Banana					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**PesoNeto**	**Preparación**
1 porción	63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

SEMANA 4 LUNES

MENU PRINCIPAL: Estofado de pollo con papa				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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

MENU PRINCIPAL: Estofado de pollo con papa				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Brute**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

ENSALADA: Remolacha, zanahoria, choclo.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortaren cubos pequeños. - Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar ycortar en cubos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con salyodada y aceite. - Servir.

POSTRE: Frutas de estación - Banana					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**PesoNeto**	**Preparación**
1 porción	63 kcal	**Banana**	110 g	70 g	Lavar. pelar antes de consumir.

SEMANA 4. MARTES

PLATO PRINCIPAL: Guiso de arroz con poroto				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

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

www.mec.gov.py

Lic. Noelia Benítez Cornejo
Nutricionista
Reg. Prof. 747

Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal

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:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que losmismos estén tiernos. - Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida ycocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguaydesmenuzado. *Observación*: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

ENSALADA: Lechuga, tomate, zanahoria.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con salyodada y aceite. - Servir.

POSTRE: Frutas de estación - Banana					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	PesoNeto	**Preparación**
1 porción	63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

SEMANA 4. MIERCOLES

PLATO PRINCIPAL Tallarín con salsa de carne				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA Intendencia
Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal
Ciudad de Villa Elisa

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

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. Noelia Benítez Coronel
Nutricionista
Reg. Prof. 747

Jx024/30

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 337 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 carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por 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.

ENSALADA: Repollo, pepino, zanahoria.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación***: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar laaceptabilidad de la misma.

POSTRE: Turrón de maní				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 152 kcal	Turrón de maní	30 g	30 g	- Servir el turrón.

SEMANA 4. JUEVES

PLATO PRINCIPAL: Polenta con salsa de pollo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	Peso Neto	**Preparación**

Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal

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

PLATO PRINCIPAL: Polenta con salsa de pollo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 170gpolenta Edad escolar 100g salsa + 250gpolenta Adolescentes 130g salsa + 315gpolenta	**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 52 g 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** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listasy agregar la sal. **Polenta** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclarbien. Retirar del fuego.

ENSALADA: Berro, tomate, cebolla.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	20 g 21 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y picar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. *Observación*: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

POSTRE: Fruta cítrica - Naranja					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción	62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

SEMANA 4. VIERNES

PLATO PRINCIPAL: Guiso de arroz con carne				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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

Sergio A. Estigarribia M.
Intendente Municipal

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:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Carne vacuna 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, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

ENSALADA: Tomate, zanahoria, cebolla.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Tomate Zanahori aCebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0.5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0.5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales enun 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.

POSTRE: Frutas de estación - Banana					
Rendimiento	**Energía**	**Fruta**	**Peso Bruto**	**PesoNeto**	**Preparación**
1 porción	63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2023
Institucion Educativa:	2
N° de comensales:	509
N° de meses del proyecto:	4

		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	19,342	20,36	19,342	20,36	79,404	317,616
Ajo	kg	1,2725	1,527	1,2725	1,2725	5,3445	21,378
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anis	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	7,635	43,265	10,18	43,265	104,345	417,38
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	167,97	167,97	167,97	167,97	671,88	2687,52
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de mani	kg	15,27	15,27	0	15,27	45,81	183,24

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.

Año:	**2023**
Institucion Educativa:	2
Nº de comensales:	**509**
Nº de meses del proyecto:	**4**

Insumo	Unidad de medida	Semana 1 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 2 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 3 TOTAL l/kg Peso Bruto	Semana 4 TOTAL l/kg Peso Bruto	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
Berro	kg	15,27	15,27	15,27	15,27	61,08	244,32
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	71,26	71,26	71,26	66,17	279,95	1119,8
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	43,265	50,9	35,63	50,9	180,695	722,78
Cebollita de hoja	kg	0	2,545	0	5,09	7,635	30,54
Choclo	kg	5,09	0	5,09	5,09	15,27	61,08
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	20,36	22,905	0	20,36	63,625	254,5
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maiz	kg	20,36	20,36	22,905	20,36	83,985	335,94
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Higado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,4072	0,509	0,3054	0,3054	1,527	6,108
Leche entera	l	25,45	0	35,63	0	61,08	244,32
Lechuga	kg	30,54	30,54	15,27	15,27	91,62	366,48
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	25,45	25,45	30,54	25,45	106,89	427,56
Locro	kg	0	20,36	15,27	0	35,63	142,52
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	81,44	0	0	0	81,44	325,76
Mandioca	kg	101,8	0	0	0	101,8	407,2
Maní	kg	0	0	10,18	0	10,18	40,72
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	2,545	0	2,545	0	5,09	20,36
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	7,635	0	7,635	30,54
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	0	91,62	91,62	91,62	274,86	1099,44
Orégano	kg	0,28504	0	0,7635	0	1,04854	4,19416
Papa	kg	101,8	0	203,6	101,8	407,2	1628,8
Pechuga de pollo	kg	61,08	61,08	71,26	61,08	254,5	1018
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	12,725	0	7,635	0	20,36	81,44
Pepino	kg	10,18	10,18	10,18	10,18	40,72	162,88
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	15,27	10,18	7,635	10,18	43,265	173,06
Queso	kg	12,725	10,18	20,36	12,725	55,99	223,96
Repollo	kg	15,27	15,27	30,54	15,27	76,35	305,4
Remolacha	kg	20,36	20,36	35,63	20,36	96,71	386,84
Sal yodada	kg	3,054	3,3085	2,7995	3,054	12,216	48,864
Tomate	kg	127,25	185,785	134,885	208,69	656,61	2626,44
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	76,35	50,9	45,81	40,72	213,78	855,12
Zapallo	kg	61,08	30,54	91,62	0	183,24	732,96

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

9. Control de calidad y participación social

Descripción

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.

Sergio A. Estigarribia M. Nutricionista
Intendente Municipal Reg. Prof. 747
Ciudad de Villa Elisa

Jodia Benítez Gonzalez

Folio 28/30

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

9.1. Plan de Monitoreo	Las preparaciones del plato principal, ensalada y postre, deberán ser transportadas y distribuidas en condiciones adecuadas, de tal forma que ofrezcan las garantías de inocuidad para la salud de los estudiantes. Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de la autoridad sanitaria competente. La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa distribuidora o en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante. Los equipamientos y utensilios deberán ser adecuados y mantenerse en perfectas condiciones durante la vigencia del contrato, pudiendo la Contratante realizar los controles que correspondan según normativas vigentes. En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable. La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de Alimentación Escolar designado en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor.
9.2. Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de los alimentos deberá ser otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión de almuerzo escolar
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Habilitación de secciones en los medios de comunicación en donde la Municipalidad tienen pagados espacios, en la página web y en las redes sociales de la Municipalidad, la difusión del proyecto autorizado por el MEC y que contendrá todas las informaciones relevantes para la comunidad; como ser las instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, cantidad y calidad de los productos adquiridos, etc.-
10.	**MODALIDAD DE SERVICIO**
10. Modalidad del servicio de almuerzo seleccionada	**"Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas)** **RECEPCION** Selección de la materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticolas que no cumplan con dichas normas. **ALMACENAMIENTO** Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tiene 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 donde ordenar sus productos adecuadamente. **HIGIENE** Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina, y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior disposición. **PRE ELABORACION Y ELABORACION** El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 a 10:30 hs. Se cuenta con utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato. Para dicha elaboración se cuenta con cocineras con previa capacitación y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas y postres. Los alimentos deberán ser elaborados en la institución educativa de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptan alimentos pre elaborados ni refrigerados. El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú y equivalentes al

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 29/30

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

	número de destinatarios de cada escuela. **DISTRIBUCION** Se realiza en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00 hs a 12:00 hs y turno tarde de 12:00 hs a 13:00 hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y calidad de los alimentos. Se utilizan utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas y un pote plástico para las ensaladas. 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. Asi cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentos y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Publica 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. La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargara de los equipos que se dispondrá para el almacenamiento de los alimentos.

Lic. Noelia Benítez Cortaza.

Nutricionista

Lic. Noelia Benítez Cortaza
Nutricionista
Reg. Prof. 747

MUNICIPALIDAD DE VILLA ELISA
Intendencia Municipal

Sergio Agustin **Estigarribia Medina**

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.