Asunción, 22 de septiembre de 2023.

Nota DGBE N° 39/2023

Señor
Isaac Aguilar Cuella, **Intendente**
Municipalidad de Trinidad
Departamento de Itapuá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Trinidad, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 245.916 de fecha 07 de septiembre de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 14/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPUBLICA DEL PARAGUAY

Robert Gayoso Mendoza, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Robert Gayoso

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso

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

MEMORÁNDUM DAE N° 30/2023

A : **Robert Gayoso, Director General**
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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

Fecha : **21** de setiembre de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 245.916/2023 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N° 11/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N° 14/2023**, por el cual autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE TRINIDAD DEL DEPARTAMENTO DE ITAPÚA,** de fecha 07 de setiembre de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°:
Recibido por:
Fecha: 22/09/23 Hora: 9:39

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° 11/2023

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

DE : **Equipo Técnico**
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 21 de setiembre de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N° 245916 de fecha 07 de setiembre de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°14/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023 -2024 presentado por la Municipalidad de Trinidad a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 245916.
Recibido por: Elma
Fecha: 21-09-23 Hora: 14:20

Elaborado por: Claudia Benitez

Revisado por: Noelia Romero

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.

DICTAMEN TÉCNICO N°14/2023

Referencia: Expediente Xilema N°245916
de fecha 07 de setiembre de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Isaac Aguilar Cuella,** Intendente de la Municipalidad de Trinidad del departamento de Itapuá, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

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		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	Recetario de menú cíclico		

Elaborado por: Claudia Benítez

Revisado por: Noelia Romero

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	Cálculo de insumos para el almuerzo escolar		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	Control de calidad		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	Modalidad del servicio		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		Cumple	No Cumple
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		Cumple	No Cumple
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
***El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2023-2024.**			

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 35 (treinta y cinco); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

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

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

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
08	735	2023	24	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	49		

Elaborado por: Claudia Benítez **Revisado por:** Noelia Romero

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Ecif.Beckelman, 6to Piso)
Tel: (595.21) 493-852
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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 emitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

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

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Claudia Benítez
Registro Profesional N°: 2.647
Fecha: Jueves, 21 de setiembre de 2023

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: Claudia Benítez

Revisado por: Noelia Romero

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Independencia Nacional Nº374 c/ Humaita. (Edif. Beckelman, 6to Piso)
Tel: (595.21) 493-852

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Departamento de Gestión de Programas

Municipalidad de Trinidad Itapúa – Paraguay
Unidad Operativa de Contrataciones (UOC)
Telef. N° 0985 403007 – e.mail - munitrinidad @hotmail.com

Trinidad, 07 de setiembre de 2023.-

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

Presente

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

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

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

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Folio 136

Municipalidad de Trinidad Itapúa – Paraguay
Unidad Operativa de Contrataciones (UOC)
Telef. N° 074125221 1 - e.mail - munitrinidad @hotmail.com

Trinidad, 7 de septiembre de 2023.

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

Presente:

De mi mayor consideración:

Por la siguiente me dirijo a usted y por su intermedio a quienes corresponda para solicitar la autorización correspondiente del proyecto de ALMUERZO ESCOLAR AÑO 2023-2024 PLURINANUAL PARA LAS DISTINTAS INSTITUCIONES DEL DISTRITO DE TRINIDAD según el Formulario N° 01: PROYECTO DEL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR.

La autorización correspondiente lo pueden enviar a la dirección de correo munitrinidad@hotmail.com

Sin otro particular, le saludamos muy respetuosamente.

Mabel Maciel
Unidad Operativa de Contrataciones
Municipalidad de Trinidad

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal de Trinidad

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

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

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Itapúa	**Distrito*: Trinidad**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Municipalidad de Trinidad	**N° de Tel*: 0741 252211**
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Sr. Isaac Aguilar Cuella	
N° de teléfono de línea baja*:	**N° de celular: 0985 725741**
Dirección de correo electrónico*: munitrinidad@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Graciela Colinas	
N° de Registro Profesional*: 2.025	**N° de celular: 0981-821009**
Dirección de correo electrónico*: greicy.doux73@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 8 escuelas	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 735 alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 73 días **Plurianual** **2023: 24 días** **2024: 49 días**	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Octubre de 2023 **Fecha estimada de inicio de la provisión*: Marzo de 2024**	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre de 2023 **Fecha estimada de finalización de la provisión*: Mayo de 2024**	
Presupuesto estimado para el servicio*: 2023: 200.000.000 gs **2024: 400.000.000 gs**	
Precio referencial por plato*: 11.000 gs	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*

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

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
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Graciela Colinas Nutricionista Esp. en Nutrición Clínica Reg. Prof. N° 2025

www.mec.gov.py MEC

Isaac Aguilar Cuella Intendente Municipal Municipalidad de Trinidad

Folio 3/35

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	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	722003	5387	Escuela Básica Nº 740 Florencio González Flores	Oficial	Itapúa	Trinidad	Picada Boca	Rural	12	13	33	39	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
2	714011	5144	Escuela Básica Nº 1440 Santa María	Oficial	Itapúa	Trinidad	Santa María	Urbana	23	23	105	88	39	46	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
3	722004	5388	Escuela Básica Nº 2529 Graciela Strossner Mora	Oficial	Itapúa	Trinidad	Itá Verá	Rural	-	-	9	7	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
4	722005	5389	Escuela Básica Nº 2531 San Antonio	Oficial	Itapúa	Trinidad	San Antonio	Rural	-	-	13	10	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
5	722009	5393	Escuela Básica Nº 2534 San Miguel Arcángel	Oficial	Itapúa	Trinidad	Santa María	Rural	-	-	18	17	-	-	-	-	-	-	-	-	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.

Lic. Nutricionista Esp. en Nutrición Clínica Reg. Prof. Nº 2025

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

fs. 4/36

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

6	722010	5394	Escuela Básica Nº 4446 Itá Vera	Oficial	Itapúa	Trinidad	Paso Guembé	Rural	8	8	38	46	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
7	722006	5390	Escuela Básica Nº 4471 San Miguel	Oficial	Itapúa	Trinidad	San Miguel	Rural	14	19	49	56	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
8	722014	10305	Escuela Básica Nº 5980 Amanecer	Oficial	Itapúa	Trinidad	San Pedro	Rural	9	2	36	40	-	-	-	-	-	-	-	-	FONACIDE
								Sub total	**66**	**65**	**301**	**303**	**-**	**-**							
								Total general	**735**												

Lic. Cecilia Báez Colmán
Nutricionista
Esp. en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2025

MUNICIPALIDAD DE TRINIDAD - INTENDENCIA - ITAPÚA

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS * TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA * DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR * REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

1. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**: 312 Kcal +/- 30 Kcal **Edad escolar**: 450 Kcal +/- 50 Kcal
2. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs
5.2 Horario de distribución	Turno Mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas

3. Menú Cíclico

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

Visión: Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y d[illegible] promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desa[illegible]ollo de las person[illegible] y l[illegible]ad.

Nutricionista Esp. en Nutrición Clínica Reg. Prof. N° 2025

Folio 0/30

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

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

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

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

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

www.mec.gov.py

Nutricionista
Esp. en Nutrición Clínica
Reg. Prof. N° 2025

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

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

Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Ensalada de frutas	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta cítrica (1 naranja)	Fruta de estación (2 bananas)	Crema

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Tallarín con salsa de pollo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papas	Caldo de poroto con fideo
Porción para EDI	-	-	-	-	-
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa + 80g fideo	70 g salsa + 90 g arroz	170 g	70 g picadito + 110 g puré	240 g
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 120 g fideo	100 g salsa + 130 g arroz	250 g	100 g picadito + 160 g puré	350 g
Porción para Nivel EEB (3° ciclo y Nivel Medio)	-	-	-	-	-
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta cítrica (1 naranja)	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta de estación (2 bananas)	Fruta cítrica (1 naranja)

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

4. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 5to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital Paraguay
Lic. Graciela Fabian Colinas
Nutricionista
Esp. en Nutrición Clínica
Reg. Prof. N° 2025
Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

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

Vori vori de carne **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 398 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial: 240 gramos** **Edad escolar: 350 gramos**	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g 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.

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

Postres: banana				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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.

Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 308 kcal Peso por porción:** **Nivel inicial** **200 gramos** **Edad escolar** **300 gramos**	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. - Cortar en porciones 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 minutos aproximadamente)
Ensalada 2: tomate, pepino y zanahoria				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gramos	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir
Postres: banana				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación	2 bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir

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

Nutricionista Esp. en Nutrición Clínica Reg. Prof. Nº 2025

Ordenanza Municipal

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

Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal				

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 304 kcal Peso por porción:** **Nivel inicial:** 70g salsa + 100g de arroz **Edad escolar:** 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Ensalada: Lechuga, zanahoria, cebolla.				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 42 kcal Peso por porción: 60 gramos**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Postres: naranja				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso**	**Peso**	**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.

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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne **Energía: 363 kcal Peso por porción:** **Nivel inicial** **170 gramos** **Edad escolar** **250 gramos**	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.
Ensalada: Repollo, tomate, zanahoria				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Postres: banana				

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. 1
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital Mr. Cpy

Lic. Graciela Esther Colmas
Nutricionista
Esp. en Nutrición Clínica
Reg. Prof. N° 2025

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
Fol. 0 12138

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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papas Rendimiento: 1 porción Energía: 257 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 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: tomate, pepino, zanahoria				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gramos	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir
Postres: crema				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

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

Nutricionista
Esp. en Nutrición Clínica
Reg. Prof. N° 2025

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

Folio 13/35

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

Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 gramos	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. - Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. - Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. - Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. ***Observación:*** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.

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

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

Lic. Nutricionista Esp. en Nutrición Clínica Reg. Prof. N° 2025

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

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

Ensalada: lechuga, zanahoria, cebolla				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 42 kcal** **Peso por porción: 60 gramos**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Postres: naranja				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62kcal**	1 naranja	180 g	130 g	- Lavar y pelar antes de consumir

Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de arroz con pollo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 348 kcal** **Peso por porción:** **Nivel inicial** **200 gramos** **Edad escolar** **300 gramos**	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 48g 45g 14g 8g 5ml 0,5 g 0,5 g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones 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 arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Ensalada: repollo, tomate, zanahoria				

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

Folio 75136

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

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Nutricionista Esp. en Nutrición Clínica Reg. Prof. Nº 2025

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

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

Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 37 kcal Peso por porción: 50 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Postres: banana				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir

Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Polenta con salsa de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 356 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g 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	 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	 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	**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 último, agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta**

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. 1
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec
MEC Digital Mec.py

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

Nutricionista
Esp. en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2025

Fol. 2/6/35

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

	Aceite Sal yodada	2 ml 0,5 g	2 ml 0,5 g	- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
Ensalada: tomate, pepino, zanahoria				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gramos	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir
Postres: ensalada de frutas				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
1 porción 100 gramos 62 kcal	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	- Lavar y pelar las frutas. - Cortar en trozos pequeños. - Colocar las frutas en una compotera o taza. - Servir

Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con papas Rendimiento: 1 porción Energía: 311 kcal Peso por porción:	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

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

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

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

Nutricionista
Esp. en Nutrición Clínica
Reg. Prof. N° 2025

Folio 17/35

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

Nivel inicial 200 gramos **Edad escolar** 300 gramos	de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	 0,5 g 0,5 g c/n	 0,5 g 0,5 g c/n	
Ensalada: lechuga, zanahoria, cebolla				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 42 kcal** **Peso por porción: 60 gramos**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Postres: banana				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126 kcal**	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir

Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 304 kcal Peso por porción:**	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos

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. Graciela Tolosa Colman
Nutricionista
Esp. en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2025

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

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

Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz **Edad escolar:** 100 g salsa + 130 g de arroz	**Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 40g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Ensalada: tomate, pepino, zanahoria				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gramos	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir
Postres: naranja				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal**	1 naranja	180 g	130 g	- Lavar y pelar antes de consumir

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

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

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

www.mec
MEC Dpto. Alimentación Cpy

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

Nutricionista
Esp. en Nutrición Clínica
Reg. Prof. N° 2025

Folio 19/35

Nivel inicial **170 gramos** **Edad escolar** **250 gramos**	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.

Ensalada: repollo, tomate, zanahoria

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres: ensalada de frutas

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

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con papas **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 311 kcal**	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes

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

Nutricionista Esp. en Nutrición Clínica Reg. Prof. N° 2025
Isaac Aguilar Cuella Intendente Municipal Municipalidad de Trinidad
Folio 25/35

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

Peso por porción: **Nivel inicial** **200 gramos** **Edad escolar** **300 gramos**	Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

Ensalada: lechuga, zanahoria, cebolla				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 42 kcal** **Peso por porción: 60 gramos**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres: banana				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126 kcal**	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir

Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de poroto con fideo **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 271 kcal**	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g	- 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

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

Nutricionista Esp. en Nutrición Clínica Reg. Prof. Nº 2025

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

Folio 32/38

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

Peso por porción: **Nivel inicial 240 gramos** **Edad escolar 350 gramos**	Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. ***Observación:*** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Ensalada: tomate, pepino, zanahoria				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía: 38 kcal** **Peso por porción: 55 gramos**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir
Postres: naranja				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62kcal**	1 naranja	180 g	130 g	- Lavar y pelar antes de con sumir

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con arroz **Rendimiento: 1 porción**	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria	 70 g 60 g 20 g	 69 g 42 g 16 g	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego

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

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

Nutricionista Esp. en Nutrición Clínica Reg. Prof. Nº 2025

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

Fol. 022/36

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

Energía: 296 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial 70 g salsa + 90 g arroz** **Edad escolar 100 g salsa + 130 g arroz**	Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	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	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	agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. - Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Ensalada: repollo, tomate, zanahoria

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 37 kcal** **Peso por porción: 50 g**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres: banana

Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126 kcal**	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir

Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vori vori de carne **Rendimiento: 1**	Carne vacuna magra Zapallo	80 g 60 g	70 g 32 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.

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

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

www.mec.gov.py

MEC Dir... FCpy

Lic. Nutricionista Esp. en Nutrición Clínica Reg. Prof. N° 2025

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

Fol. 023/36

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

porción Energía: 398 kcal Peso por porción: **Nivel inicial 240 gramos** **Edad escolar 350 gramos**	Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	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	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	- 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.
Ensalada: repollo, remolacha, zanahoria				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 44 kcal Peso por porción: 55 gramos	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. - Lavar y picar el repollo. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. ***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Postres: crema				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

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 ecucación de calidad como bien público y derecho humano a lo largo de la vida.

Crema Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 gramos	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. - Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. - Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. - Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 kcal Peso por porción: Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Ensalada: lechuga, zanahoria, cebolla				

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. 8
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py MEC Digital

Nutricionista Esp. en Nutrición Clínica Reg. Prof. N° 2025

Isaac Aguilar Cuella Intendente Municipal Municipalidad de Trinidad

Fol. 3 25/35

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

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía: 42 kcal** **Peso por porción: 60 gramos**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 18 g 9 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. **Observación:** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Postres: bananas				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento: 2 porciones** **Energía: 126 kcal**	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir

Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 304 kcal Peso por porción:** **Nivel inicial:** **70g salsa + 100g de arroz** **Edad escolar:** **100 g salsa +**	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo	 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	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día

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.

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

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

130 g de arroz	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Ensalada: tomate, pepino, zanahoria				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gramos	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir
Postres: naranja				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 53 kcal	1 naranja	180 g	130 g	- Lavar y pelar antes de consumir

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne Energía: 363 kcal Peso por porción: Nivel inicial 170 gramos Edad escolar 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente.

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
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Fol. 527/35

www.mec.gov.py
MEC Digital Paraguay

Nutricionista
Esp. en Nutrición Clínica
Reg. Prof. N° 2025

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

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

				cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.

Ensalada: repollo, remolacha, zanahoria

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

Postres: banana

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 285 kcal Peso por	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g	**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

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

Nutricionista Esp. en Nutrición Clínica Reg. Prof. Nº 2025

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

Fol. 0 28/35

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

porción: Nivel inicial 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar 100 g picadito + 160 g puré	Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,2 g c/n 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Ensalada: tomate, pepino, zanahoria

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

Postres: banana

Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

Nutricionista
Esp. en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2025

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.

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271 kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. ***Observación:*** si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Ensalada: tomate, pepino, zanahoria				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 gramos	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir
Postres: naranja				

Lic. [illegible] Colmán
Nutricionista
Esp. en Nutrición Clínica
Reg. Prof. Nº 2025

Municipalidad de Trinidad - Intendencia - Trinidad - Itapúa

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

República del Paraguay - Ministerio de Educación y Ciencias - Dirección de Alimentación Escolar - Depto. de Gestión de PAE

Fdo 30/35

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

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía: 62kcal	1 naranja	180 g	130 g	- Lavar y pelar antes de con sumir

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2023 - 2024
Institucion Educativa:	8
Nº de comensales:	735
N° de meses del proyecto:	3,6

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	29,4	29,4	29,4	29,4	117,6	423,36
Ajo	kg	2,205	2,205	1,8375	2,205	8,4525	30,429
Almidón de maíz	kg	3,675	0	3,675	0	7,35	26,46
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	29,4	62,475	33,075	29,4	154,35	555,66
Arveja en granos	kg	0	3,675	3,675	0	7,35	26,46
Azúcar	kg	7,35	0	7,35	0	14,7	52,92
Banana	kg	485,1	360,15	360,15	485,1	1690,5	6085,8
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0

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.

Carne vacuna magra *	kg	102,9	44,1	102,9	44,1	294	1058,4
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	62,475	77,175	58,8	58,8	257,25	926,1
Cebollita de hoja	kg	3,675	3,675	3,675	0	11,025	39,69
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	33,075	11,025	11,025	40,425	95,55	343,98
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	29,4	29,4	29,4	0	88,2	317,52
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,588	0,441	0,441	0,588	2,058	7,4088
Leche entera	l	88,2	0	88,2	36,75	213,15	767,34
Lechuga	kg	22,05	44,1	22,05	22,05	110,25	396,9
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	36,75	36,75	36,75	36,75	147	529,2
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	147	0	147	147	441	1587,6
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	3,675	3,675	13,23
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	132,3	301,35	169,05	264,6	867,3	3122,28
Orégano	kg	0,3675	0	0,3675	0	0,735	2,646
Papa	kg	147	147	147	147	588	2116,8
Pechuga de pollo	kg	88,2	88,2	88,2	88,2	352,8	1270,08
Pera	kg	0	0	0	0	0	0

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

Nutricionista Esp. en Nutrición Clínica Reg. Prof. Nº 2025

Ismac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

Folio 32

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

Perejil	kg	0	0	0	3,675	3,675	13,23
Pepino	kg	29,4	29,4	14,7	44,1	117,6	423,36
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	44,1	44,1	0	88,2	317,52
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	14,7	36,75	22,05	36,75	110,25	396,9
Queso	kg	14,7	25,725	18,375	18,375	77,175	277,83
Repollo	kg	44,1	22,05	66,15	22,05	154,35	555,66
Remolacha	kg	0	0	22,05	22,05	44,1	158,76
Sal yodada	kg	4,0425	4,41	4,0425	4,7775	17,2725	62,181
Tomate	kg	282,975	275,625	227,85	268,275	1054,73	3797,01
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	73,5	80,85	102,9	88,2	345,45	1243,62
Zapallo	kg	44,1	44,1	88,2	44,1	220,5	793,8

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

Nutricionista
Esp. en Nutrición Clínica
Reg. Prof. N° 2025

MUNICIPALIDAD DE TRINIDAD
INTENDENCIA
TRINIDAD - ITAPÚA

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

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

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

Folio 33/36

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

8. Control de calidad y participación social

	Descripción
8.1. Plan de Monitoreo	Monitoreo y control de calidad: para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo distrital, director del programa. Mediante las visitas semanales a las instituciones educativas se realiza el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación
8.2. Plan de capacitaciones	Capacitación: es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacicnal de Alimentación y Nutrición (INAN).
8.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	El Proyecto de Alimentación Escolar es promocionado y difundido por medios de comunicación local y Departamental brindando a la ciudadanía información acerca del menú anual, de la empresa ganadora de la licitación y proveedora del Almuerzo en el periodo 2023/2024.

9. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

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

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

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

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

5. DISTRIBUCIÓN.
Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.
Se utilizarán utensilios no tóxicos (platos, cucharas, potes para postres). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).
La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 215
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py MEC Digital

Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

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

semana.
La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.
La Municipalidad debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa.

MUNICIPALIDAD DE TRINIDAD INTENDENCIA TRINIDAD - ITAPÚA
Isaac Aguilar Cuella
Intendente Municipal
Municipalidad de Trinidad

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la institución

Nutricionista
Esp. en Nutrición Clínica
Reg. Prof. N° 2025

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

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

Folio 35/35

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