Asunción, 10 de julio de 2023.

**Nota DGBE N° 681/2023**

Señor
***Gustavo Javier Cano Barrios,*** Intendente
Municipalidad de Dr. Raúl Peña
Departamento Alto Paraná

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Dr. Raúl Peña, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 171.294 de fecha 22 de julio 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 357/2023*** en cuatros (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 Tintel Romero**, Director General
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

**Elaborado por Miguela Benega** **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°675/2023

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

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

**Fecha** : **10** de julio de 2023

**Referencia** : **Responder Expediente Xilema** N°171.294/2023 **- PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°519/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°357/2023**, en la cual autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la **MUNICIPALIDAD DE DR. RAÚL PEÑA DEL DEPARTAMENTO ALTO PARANÁ**, según expediente de referencia de fecha 22 de junio de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. _

**Elaborado por:** Karina Garay

**Revisado por:** Andrea Milena Fernández



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

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

# MEMORÁNDUM DGPAE N°519/2023

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

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

**FECHA** : 07 de julio de 2023.

**REFERENCIA:** Expediente Xilema N°171.294 de fecha 22 de junio de 2023.

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°357/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Dr. Raúl Peña a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº:
Recibido por: Karina Garay.
Fecha: 10/07/2023 Hora: 09:45

**Elaborado por:** Cassandra Becker **Revisado por:** Melissa Desvars


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

# DICTAMEN TÉCNICO N°357/2023

**Referencia:** Expediente Xilema N° 171.294
de fecha 22 de junio de 2023.

## 1. Antecedentes

El Sr. **Gustavo Javier Cano Barrios,** Intendente de la Municipalidad de Dr. Raúl Peña del departamento de Alto Paraná, 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 | | |

**Elaborado por:** Cassandra Becker **Revisado por:** Melissa Desvars



**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

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4.1 | 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 2023-2024.** | | | |

**Elaborado por:** Cassandra Becker

**Revisado por:** Melissa Desvars



**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
Dpto. de Gestión de PAE

## 3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 27 (veintisiete); 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 | |
| 04 | 356 | 2023 | 37 | Lunes a viernes | Alimentos preparados en las escuelas |
| | | 2024 | 51 | | |

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.

**Elaborado por:** Cassandra Becker

**Revisado por:** Melissa Desvars



**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

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. Cassandra Becker**
Registro Profesional N°: 1.473
**Fecha:** viernes, 07 de julio 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:** Cassandra Becker

**Revisado por:** Melissa Desvars



**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

# MUNICIPALIDAD DR. RAUL PEÑA

*Creado por Ley N° 4725/2012 de 06 de setiembre del 2.012.*

**INTENDENCIA MUNICIPAL**

*Departamento de Alto Paraná – Paraguay*

*Adm. MSc. Gustavo Javier Cano Barrios 2021- 2025*

Dr. Raúl Peña 21 de junio del 2023

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXP. N° 171294
FECHA:22/06/2023
RECIBIDO: ARZACIA OLMEDO

**Señor:**
**Dr. Hugo Tintel**
**Director General de Bienestar Estudiantil**
**Presente**

**Ref: SOLICITAR LA AUTORIZACIÓN DEL MEC PARA LA ADQUISICIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR PARA ESCUELAS DEL DISTRITO DE DR RAUL PEÑA.**

De mi mayor consideración:

De conformidad a la Ley N° 5.210 De alimentación Escolar y Control Sanitario del Ministerio de Educación y Ciencias, y de lo dispuesto en el Art. 75 de la Constitución Nacional del Paraguay. Solicitamos la autorización del MEC para realizar el procedimiento a licitación para la Adquisición de Almuerzo Escolar para Escuelas Públicas del Distrito de Dr. Raúl Peña, Adjunto la Planilla de Instituciones y Cantidades Solicitada. –

| Orden | Código de establecimiento escolar (**) | Código de Institución (**) | Nombre de la Institución/Centro (**) | Localidad o Barrio | Cantidad de Alumnos | Fuente de Financiación | Cantidad de meses a ser beneficiados |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1014037 | 7357 | 4627 Santa Bárbara | Nueva Jerusalén II | 153 | FONACIDE | 4,4 meses A AMPLIAR |
| 2 | 1014026 | 7342 | 3801 Virgen del Rosario | Virgen del Rosario | 77 | FONACIDE | 4,4 meses A AMPLIAR |
| 3 | 1014023 | 7339 | 4407 Virgen de Ca'acupe | Dr. Raúl Peña Kaaguy Pora | 112 | FONACIDE | 4,4 meses A AMPLIAR |
| 4 | 1014034 | 7350 | 5513 San Blas | San Blas | 14 | FONACIDE | 4,4 meses A AMPLIAR |
| | | | | Total General | 356 | | |

- <u>LA INSTITUCION MUNICIPAL JUSTIFICA QUE:</u> por cuestiones administrativa de adecuación presupuestaria administrativas y otros, que CAUSA UNA PRESENTACION TARDIA DEL PROYECTO DE ALMUERZO donde no podrá cumplir con esos días de servicios de almuerzo escolar establecido en el calendario Escolar por el retraso que ha ocasionado dicha Adecuación para este año lectivo 2023 y que en realidad nos llevaría a empezar con el proceso de llamado

MUNICIPALIDAD DR. RAUL PEÑA SECRETARIO GENERAL

MUNICIPALIDAD DR. RAUL PEÑA INTENDENCIA

Escaneado con CamScanner

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

0000001

recién en mediado de julio ante la DNCP, teniendo en cuenta el tiempo que lleva la adjudicación hasta la firma del contrato-

- **COMPROMISO DE AMPLIAR LOS DÍAS DE PROVISIÓN DE ALMUERZO:** Con relación a la resolución MEC que establece que los días de clases del Calendario Escolar son 188 días, aclaramos sobre este punto que la Institución Municipal por la limitada **disponibilidad presupuestaria,** No podrá proveer durante todo el año, pero se compromete **a Ampliar los días de provisión de almuerzo en caso de que haya mayor presupuesto,** a fin de proveer a los alumnos el almuerzo escolar hasta finales del año lectivo 2023) razón por la cual solicitamos 37 días de almuerzo escolar para cuatro Instituciones educativas del Distrito, en los meses de septiembre y octubre del 2.023. Durante 37 días hábiles. Y para el año 2024 durante 51 días **que también puede ser AMPLIADA** los días de provisión de almuerzo en caso de que haya mayor presupuesto, a fin de proveer a los alumnos el almuerzo escolar hasta finales del año lectivo 2024 –

- La Municipalidad de Dr. Raúl Peña el presente año lectivo decidió proveer de dicho beneficio a **cuatro instituciones,** teniendo en cuenta el orden de prioridad de la microplanificacion, y la necesidad que están enfrentando las familias de nuestra comunidad y específicamente de esas instituciones, cuyo beneficio del almuerzo escolar es un aliciente para las familias cuyos hijos acuden a las escuelas de las comunidades beneficiadas. (**Conforme al orden de prioridad de la micro planificación,** pero este orden cuarto la Escuela **Bas 5513 San Blas** de la micro planificación solo tiene 14 alumnos, y como que no son muchos las cantidades y son de muy escasos recursos decidimos incluir a partir de este año).

- Se ajusta a lo establecido al Art. **193 de la Ley N° 7050** / QUE APRUEBA EL PRESUPUESTO GENERAL DE LA NACIÓN PARA EL EJERCICIO FISCAL 2023. (Se completa el presupuesto Plurianual para los años 2023 y 2024.)

- Se aclara que estas instituciones Educativas cuentan con un espacio destinado para cocina para que la empresa pueda cumplir con los equipamientos a fin de preparar y almacenar los alimentos higiénicamente. –

**Se adjuntan** Formulario N° 1 Proyecto para la aprobación del Almuerzo Escolar. en forma Digital, Planilla de Calculo en Excel, Copia de la Microplanificacion, copia del Contrato con la nutricionista, Copia de Registro Vigente de la Nutricionista.

Sin otro particular, le saluda muy atentamente.

**Lic. Miguel Ovidio Fernández**
**Secretario General**

**MSc. Gustavo Javier Cano Barrios**
**Intendente Municipal**

Escaneado con CamScanner

00000002

**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 2023-2024

| | |
|---|---|
| **1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad** | |
| **Departamento*: Alto Paraná** | **Distrito*: Dr. Raúl Peña** |
| **Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*:** Avda. Principal – Dr. Raúl Peña | **N° de Tel*:**0981-684264 |
| **Nombre del Gobernador/ Intendente*: Gustavo Javier Cano Barrios** | |
| **N° de teléfono de línea baja*:** | **N° de celular:** 0984-258.041 |
| **Dirección de correo electrónico*:**municipalraulpenha@gmail.com | |
| **Nombre del/la nutricionista*: Lic. Marcia Lucia Oviedo Roa** | |
| **N° de Registro Profesional*:**709 | **N° de celular:** 0981-548. 948 |
| **Dirección de correo electrónico*:** mar_oviedo_83@gmail.com | |
| **2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar** | |
| **Cantidad de instituciones seleccionadas*:**4 (cuatro) | |
| **Cantidad de estudiantes beneficiados*:**356 (trescientos cincuenta y SEIS) | |
| **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*:**<br>**Año 2023: 37 (treinta y siete días)**<br>**Año 2024: 51 (cincuenta y un días)** | |
| **Fecha estimada de inicio y finalización 2023*: septiembre 2023- octubre 2023** | |
| **Fecha estimada de inicio y finalización 2024*: febrero 2024 – abril 2024** | |
| **Presupuesto estimado para el servicio*:**<br>**Año 2023: 182.854.000 Gs. (guaraníes Ciento Ochenta y dos millones ochocientos cincuenta y cuatro mil).**<br><br>**Año 2024: 252.042.000 Gs. (guaraníes doscientos cincuenta y dos millones cuarenta y dos mil).** | |
| **Precio referencial por plato*:14.000 gs** | |
| **% de la agricultura familiar a implementar*:10%**<br>*Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%* | |

**Son campos obligatorios*
*Obs. Para elaborar los precios referenciales se deben considerar las normativas vigentes emitidas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas*

MUNICIPALIDAD DR. RAÚL PEÑA INTENDENCIA

c. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709



Escaneado con CamScanner

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

00000003

**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 | 1014037 | 7357 | 4627 Santa Bárbara | Oficial | ALTO PARANÁ | DR. RAUL PEÑA | Nueva Jerusalén II | Rural | 16 | 13 | 73 | 51 | | | | | | | | | FONACIDE |
| 2 | 1014026 | 7342 | 3801 Virgen del Rosario | Oficial | | | Virgen del Rosario | Rural | 10 | 4 | 30 | 33 | | | | | | | | | FONACIDE |
| 3 | 1014023 | 7339 | 4407 Virgen de Ca'acupe | Oficial | | | Ka'aguy Pora | Rural | 17 | 12 | 41 | 42 | | | | | | | | | FONACIDE |
| 4 | 1014034 | 7350 | 5513 San Blas | Oficial | | | San Blas | Rural | | | 8 | 6 | | | | | | | | | FONACIDE |
| | | | | | | | | Subtotal | 43 | 29 | 152 | 132 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | Total general | 72 | | 284 | | | | | | | | | | 356 |

MUNICIPALIDAD DR. RAUL PEÑA
INTENDENCIA

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

**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
Módulo de Gestión de PAE

Escaneado con CamScanner

00000004

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

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

| 5. Composición del menú | |
|---|---|
| 5.1 Horario de preparación del menú | De 07: 00 hs a 10:00 hs |
| 5.2 Horario de distribución | Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs<br>Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs |
| 5.3 Constitución del menú | Plato Principal, Ensalada y postre<br>Elaborados con alimentos frescos y naturales |
| 5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar | Alimentos preparados en las escuelas |

## 6. Menú Cíclico

| SEMANA 1 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Días de la semana | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | Soyo | Polenta con salsa de pollo | Caldo de poroto con fideo | Estofado de pollo con papa | Guiso de arroz con carne |
| *Porción para Nivel Inicial* | 240 gramos | 70 gr salsa + 170 gr polenta | 240 gramos | 200 gramos | 200 gramos |
| *Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)* | 350 gramos | 100 gr salsa + 250 gr polenta | 350 gramos | 300 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 | 2 bananas | 2 bananas | Ensalada de Frutas | Turrón de maní | 2 bananas |

| SEMANA 2 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Días de la semana | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | Vori Vori de carne | Revuelto de Mandioca | Caldo de poroto con arroz | Tallarín con salsa de carne | Picadito de pollo con puré de papa |
| *Porción para Nivel Inicial* | 240 gramos | 170 gramos | 240 gramos | 70 gr Salsa + 80 gr Fideo | 70 gr Picadito + 110 gr Puré |
| *Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)* | 350 gramos | 250 gramos | 350 gramos | 100 gr Salsa + 120 gr Fideo | 100 gr Picadito + 160 gr Puré |



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

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

Escaneado con CamScanner

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| *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** | 2 bananas | Crema | Ensalada de frutas | 2 bananas | 2 bananas |

| SEMANA 3 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Días de la semana** | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Locro | Guiso de Fideo con pollo | Salsa de legumbres con arroz quesú | Polenta con salsa de carne | Albóndigas de pollo con arroz |
| ***Porción para Nivel Inicial*** | 240 gramos | 200 gramos | 70 grs Salsa + 100 gr Arroz | 70 gr salsa + 170 gr polenta | 70 gr Salsa (3 bolitas) + 90 gr de arroz |
| *Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)* | 350 gramos | 300 gramos | 100 gr Salsa + 130 gr Arroz | 100 gr salsa + 250 gr polenta | 100 gr Salsa (4 bolitas) + 130 gr 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** | 2 bananas | 2 bananas | Fruta cítrica | 2 bananas | Dulce de mamón/ Calabaza |

| SEMANA 4 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Días de la semana** | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | Vori vori de pollo | Guiso de fideo con poroto | Picadito de carne con papa | Tallarín con salsa de pollo | Guiso de mandioca con carne |
| *Porción para Nivel Inicial* | 240 gramos | 200 gramos | 200 gramos | 70 gr Salsa + 80 gr Fideo | 170 gramos |
| *Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)* | 350 gramos | 300 gramos | 300 gramos | 100 gr Salsa + 120 gr Fideo | 250 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 |

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 Bertelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

www.mec.gov.py
MEC Digital
MECpy

Escaneado con CamScanner

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

00000006

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Postre** | 2 bananas | Fruta cítrica | 2 bananas | 2 bananas | Dulce de membrillo/ batata |

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

## 7. Recetario del menú cíclico

| Platos Principales | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Soyo**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>297 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial<br>240 gramos<br><br>Edad escolar<br>350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Tomate<br>Arroz<br>Zanahoria<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>60 g<br>30 g<br>20 g<br>20 g<br>15 g<br><br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 52 g<br>32 g<br>29 g<br>20 g<br>16 g<br>15 g<br><br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>- Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.<br>- Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.<br>- Retirar del fuego y agregar queso y orégano. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Polenta con salsa de pollo**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>307 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial<br>70g salsa + 170g polenta<br><br>Edad escolar<br>100g salsa + 250g polenta | **Salsa de pollo**<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla | <br>70 g<br>60 g<br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>15 g | <br>69 g<br>52 g<br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>14 g | **Salsa de pollo**<br>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>- Sellar el pollo con ajo y aceite.<br>- Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.<br><br>**Polenta**<br>- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.<br>- Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de |



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

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709



Escaneado con CamScanner

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Unidad de Gestión de PAE

00000007

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | 10 g<br>2 ml<br>0,5 g | 10 g<br>2 ml<br>0,5 g | lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.<br>- Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Caldo de poroto con fideo**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>271 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial<br>240 gramos<br><br>Edad escolar<br>350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Fideo nido<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br><br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br><br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | - Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>- Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos.<br>- Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br>*Observación:* si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Estofado de pollo con papa**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>257 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial<br>200 gramos<br><br>Edad escolar<br>300 gramos | Papa<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200g<br>60g<br><br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | 134 g<br>52g<br><br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>- 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.<br>- Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.<br>- Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de arroz con carne**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción | Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Arroz<br>Cebolla | 60g<br><br>70g<br>45g<br>15g | 52g<br><br>69g<br>45g<br>14g | - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con |



Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 974 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Bicentenario, Piso Telef. : (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

Escaneado con CamScanner

00000008

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 340 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial<br>200 gramos<br><br>Edad escolar<br>300 gramos | Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.<br>- Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente) |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Vori vori de carne**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>398 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial<br>240 gramos<br><br>Edad escolar<br>350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Harina de maíz<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80 g<br>60 g<br>40 g<br>25 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 70 g<br>32 g<br>40 g<br>24 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.<br>- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.<br>- 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.<br>- Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo.<br>- Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Revuelto de Mandioca**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>339 kcal | Mandioca<br>Huevo*<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Cebollita de hoja | 200 g<br>50 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g | 116 g<br>50 g<br>20 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g | **Mandioca:**<br>- Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.<br><br>**Revuelto:**<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. |



Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 974 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Bickelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

Escaneado con CamScanner

0000009

**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:**<br>Nivel inicial<br>170 gramos<br><br>Edad escolar<br>250 gramos | Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | - Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos.<br><br>- Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños.<br><br>- Agregar huevo, sal yodada y queso desmenuzado. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule el huevo).<br>- Retirar del fuego y agregar cebollita de hoja picada.<br>**50 g de huevo corresponde a 1 unidad* |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Caldo de poroto con arroz**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>266 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br><br>Edad escolar<br>350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Arroz<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br><br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br><br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | - Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños.<br>- Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>- Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>- Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br><br>*Observación*: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Tallarín con salsa de carne**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>337 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial<br>70g salsa + 80 g fideo<br><br>Edad escolar | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Fideo**<br>Fideo tallarín | <br>70 g<br>60 g<br><br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g | <br>69 g<br>52 g<br><br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g | **Salsa de carne:**<br>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa.<br>- Cortar en porciones iguales.<br>- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>- Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.<br>- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.<br>- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. |



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

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

Escaneado con CamScanner

00000010

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 100 g salsa + 120 g fideo | Sal yodada<br>Agua potable | 0,5 g<br>c/n | 0,5 g<br>c/n | **Fideo**<br>-Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Picadito de pollo con puré de papas**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>285 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial<br>70 g picadito + 110 g puré<br><br>Edac escolar<br>100 g picadito + 160 g puré | **Picadito de pollo**<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Perejil<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Puré de papas**<br>Papa<br>Leche fluida<br>Margarina<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 g<br>50 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>134 g<br>50 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Picadito de pollo:**<br>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- 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.<br>- Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- 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.<br>- Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario.<br><br>**Puré de papas**<br>- Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden.<br>- Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Locro**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>343 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial<br>240 gramos<br><br>Edad escolar | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Locro<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel | 80 g<br>60 g<br>40 g<br>25 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g | 70 g<br>32 g<br>40 g<br>24 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g | - Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo.<br>- Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.<br>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar.<br>- Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. |

**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 875 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Bekerman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacionescolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@mecpy

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

Escaneado con CamScanner

00000011

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 350 gramos | Agua potable | c/n | c/n | - 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.<br>- Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de fideo con pollo**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>308 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial<br>200 gramos<br><br>Edad escolar<br>300 gramos | Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Fideo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 42g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel.<br>- Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.<br>- Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente) |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Salsa de legumbres de arroz quesú**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>304 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70g salsa + 100g de arroz<br><br>Edad escolar:<br>100 g salsa + 130 g de arroz | **Salsa de legumbres**<br>Tomate<br>Poroto<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz quesu**<br>Arroz<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de legumbres:**<br>- Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.<br>- Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>- Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción.<br><br>**Arroz quesu**<br>- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.<br>- Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien.<br>- Apagar el fuego.<br><br>*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. |



Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 674 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckerman Bio. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

Escaneado con CamScanner

00006012

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

| Menú 14 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Polenta con salsa de carne**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>356 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial<br>70g salsa + 170g polenta<br><br>Edad escolar<br>100g salsa + 250g polenta | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | <br>70 g<br>60 g<br><br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br><br>15 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g | <br>69 g<br>52 g<br><br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br><br>14 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g | **Salsa de carne**<br>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>- 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.<br>- Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- 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.<br><br>**Polenta.**<br>- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.<br>- Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.<br>- Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego. |

| Menú 15 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Albóndigas de pollo con arroz**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>324 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial<br>70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz<br><br>Edad escolar | **Albóndigas de pollo:**<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla<br>Galleta molida<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz**<br>Arroz<br>Aceite | <br>70 g<br>60 g<br><br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>3ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>45 g<br>2 ml | <br>69 g<br>42 g<br><br>14 g<br>10 g<br>8 g<br>3ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>45 g<br>2 ml | **Albóndigas**<br>- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo.<br>- Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo picado. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.<br><br>**Salsa**<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceite y luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa.<br>- Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación.<br>- Una vez cocinadas apagar el fuego. |

**Visión:** Institución que ofrezca educación integral de calidad basada en valores éticos y democráticos, que promueva 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 Beckerman, 6to Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacionescolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

Escaneado con CamScanner

00006013

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz | Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 0,5 g<br>0, 5g<br>c/n | **Arroz**<br>- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente.<br>- Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Vori vori de pollo**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>351 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br><br>Edad escolar:<br>350 gramos | Pechuga de pollo<br>Zapallo<br>Harina de maíz<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80 g<br>60g<br>40g<br>25g<br>20g<br>10g<br>10g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 56g<br>32g<br>40g<br>24g<br>16g<br>10g<br>9g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | - Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- 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.<br>- Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.<br>- 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.<br>- Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie.<br>- Apagar del fuego y agregar el orégano. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de fideo con poroto**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>317 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial<br>200 gramos<br><br>Edad escolar | Tomate<br>Fideo<br>Poroto<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Sal yodada<br>Ajo<br>Agua potable | 70g<br>40g<br>20g<br>15g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>5g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | 69g<br>40g<br>20g<br>15g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>5g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>- Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>- Incorporar poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.<br>- Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado.<br>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. |

**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 817 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckerman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacionescolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MEC

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

Escaneado con CamScanner

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

00000014

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 300 gramos | | | | |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Picadito de carne con papa**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>319 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial<br>200 gramos<br><br>Edad escolar<br>300 gramos | Papa<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br><br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 134 g<br>52 g<br><br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>- Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>- Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. Agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>- Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Tallarín con salsa de pollo**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>292 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial<br>70g salsa + 80 g fideo<br><br>Edad escolar<br>100 g salsa + 120 g fideo | **Salsa de pollo**<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Fideo**<br>Fideo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de pollo:**<br>- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>- 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.<br>- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Fideo:**<br>- Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.<br>- Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de mandioca con carne** | Mandioca<br>Carne vacuna magra<br>Tomate | 200 g<br>60 g<br><br>60 g | 116 g<br>52 g<br><br>59 g | **Mandioca:**<br>- Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. |

**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<br><br>**Energía:** 363 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial<br>170 gramos<br><br>Edad escolar<br>250 gramos | Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Guiso de mandioca:**<br>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.<br>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>- Saltear la carne con aceite y ajo.<br>- Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos.<br>- Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.<br>Agregar agua si es necesario. |

| Ensaladas | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales**<br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br>**Energía:**<br>37 kcal<br>**Peso por porción:**<br>50g | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>-Lavar y cortar los demás vegetales.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales**<br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br>**Energía:**<br>46 kcal<br>**Peso por porción:**<br>50 g | Remolacha<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y cocinar la remolacha en agua.<br>-Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>-Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales**<br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br>**Energía:**<br>52 kcal | Remolacha<br>Zanahoria<br>Choclo<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y cocinar la remolacha en agua.<br>-Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>-Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. |

**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 574 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacionescolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
MECpy

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

Escaneado con CamScanner

00000016

**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:** 55 g | | | | -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>-Lavar y cortar los demás vegetales.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y picar los vegetales.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g | Tomate<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>-Lavar y cortar los demás vegetales.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y cocinar la remolacha en agua.<br>-Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>-Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |

**Visión:** Institución líder en la 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 Beckelmann Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECoficial

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Prof. 709

Escaneado con CamScanner

00006017

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

| Menú 8 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Ensalada de Vegetales**<br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br>**Energía:**<br>40 kcal<br>**Peso por porción:**<br>60 g | Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>20 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>-Lavar y cortar los demás vegetales.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.<br>Servir. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales**<br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br>**Energía:**<br>44 kcal<br>**Peso por porción:**<br>55 g | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>30 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.<br>-Lavar y picar el repollo.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:**<br>1 porción<br>**Energía:**<br>43 kcal<br>**Peso por porción:**<br>55 g | Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>-Lavar y cortar los demás vegetales.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales**<br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br>**Energía:**<br>52 kcal<br>**Peso por porción:**<br>55 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Choclo<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y cocinar la remolacha en agua. -Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>-Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |



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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECoficial

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Prof. 709

Escaneado con CamScanner

00000018

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Ensalada de Vegetales Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 48 g | Berro<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 18 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>-Lavar y picar los demás vegetales.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g | Lechuga<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y cortar los vegetales.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g | Repollo<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>-Lavar y cortar los demás vegetales.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y cocinar la remolacha en agua.<br>-Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>-Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales** | Remolacha<br>Zanahoria | 40 g<br>20 g | 27 g<br>16 g | -Lavar y cocinar la remolacha en agua.<br>-Luego pelar y cortar en cubos |



Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 c/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Bockelmann, 4ta. Piso Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MEC

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

Escaneado con CamScanner

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

00006019

**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<br>**Energía:** 52 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Chocio<br>Aceite<br>Sal yodada | 10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 10 g<br>3 ml<br>0,5 g | pequeños.<br>-Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 44 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>30 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.<br>-Lavar y picar el repollo.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 39 kcal<br>**Peso por porción:** 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>-Lavar y cortar los demás vegetales.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 43 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 29 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | -Lavar y rallar la zanahoria.<br>-Lavar y cortar los demás vegetales.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Ensalada de Vegetales** | Lechuga<br>Zanahoria | 30 g<br>20 g | 28 g<br>16 g | -Lavar y cortar los vegetales.<br>-Colocar los vegetales en un recipiente y |

**Visión:** Institución de toda 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 Becker Imam, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacionescolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

Escaneado con CamScanner

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Gestión de PAE

00000020

**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:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g | Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 9 g<br>3 ml<br>0,5 g | mezclar con sal yodada, 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** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 2 porciones<br>**Energía:** 162 Kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 2 porciones<br>**Energía:** 162 Kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 Kcal<br>**Peso de porción:** 100 gr | Mamón<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | - Lavar y pelar las frutas.<br>- Cortar en trozos pequeños.<br>- Colocar las frutas en una compotera o taza.<br>- Servir. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 152 kcal | Turrón de maní | 30 g | 30 g | Servir el turrón. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 2 porciones<br>**Energía:** 162 Kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

**Visión:** Instituirnos en una 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 974 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
@MEC py

MUNICIPALIDAD DR. RAÚL PEÑA INTENDENCIA

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

Escaneado con CamScanner

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

00000021

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

| Menú 6 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 2 porciones<br><br>**Energía:** 162 Kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 110 kcal<br><br>**Peso por porción:** 60 gramos | Leche fluida<br>Azúcar<br>Fécula de maíz<br>Cáscara de naranja o limón<br>Vainilla o canela | 120 ml<br>10 g<br>5 g<br><br>c/n<br><br>c/n | 120 ml<br>10 g<br>5 g<br><br>c/n<br><br>c/n | - Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.<br>- 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.<br>- 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.<br>- Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.<br>- Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío. |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 62 Kcal<br><br>**Peso de porción:** 100 gr | Piña<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | - Lavar y pelar las frutas.<br>- Cortar en trozos pequeños.<br>- Colocar las frutas en una compotera o taza.<br>- Servir. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 2 porciones<br><br>**Energía:** 162 Kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 2 porciones | 2 bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

**Visión:** Institucionalmente 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 Berdelman, 6to Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacionescolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MEC

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

Escaneado con CamScanner

00000022

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 162 Kcal | | | | |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 2 porciones<br><br>**Energía:** 162 Kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 2 porciones<br><br>**Energía:** 162 Kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 61 Kcal | Mandarina | 160 g | 115 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 2 porciones<br><br>**Energía:** 162 Kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Dulce de Mamón/ calabaza**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 99 kcal**<br><br>**Peso por porción:** 50 gramos | Mamón/ calabaza<br>Azúcar<br>Clavo de olor<br>Bicarbonato de sodio<br>Agua potable | 200 g<br>10 g<br>0,2 g<br>0,2 g<br>c/n | 102 g<br>10 g<br>0,2 g<br>0,2 g<br>c/n | - Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas.<br>- Escaldar el mamón cortado, colocándolo en 1 litro de agua con bicarbonato de sodio y hervirlo por 5 minutos. Retirar del fuego y escurrir.<br>- Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable.<br>- Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 30 minutos.<br>- Luego retirar del fuego y esperar que se enfríe para servir en compotera o taza. |

**Visión:** Instituciones 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 974 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman Piso. Piso Telef. : (595)21 454 220 Int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

Escaneado con CamScanner

00000023

**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:** 2 porciones<br>**Energía:** 162 Kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 62 Kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 2 porciones<br>**Energía:** 162 Kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 2 porciones<br>**Energía:** 162 Kcal | 2 bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 79 kcal | Dulce de membrillo/ batata | 30 g | 30 g | - Servir el dulce |

## 8. Cálculo de Insumos para el almuerzo escolar

| | |
|---|---|
| Año: | 2023-2024 |
| Institucion Educativa: | 4 |
| Nº de comensales: | 356 |
| N° de meses del proyecto: | 4,4 |



Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

Escaneado con CamScanner

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

00000024

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

| | | 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 | 14,24 | 12,816 | 14,24 | 13,172 | 54,468 | 239,6592 |
| Ajo | kg | 0,89 | 0,89 | 1,246 | 0,89 | 3,916 | 17,2304 |
| Almidón de maíz | kg | 0 | 1,78 | 0 | 0 | 1,78 | 7,832 |
| Arroz | kg | 23,14 | 5,34 | 30,26 | 0 | 58,74 | 258,456 |
| Arveja en granos | kg | 1,78 | 0 | 1,78 | 0 | 3,56 | 15,664 |
| Azúcar | kg | 0 | 3,56 | 3,56 | 0 | 7,12 | 31,328 |
| Banana | kg | 252,76 | 252,76 | 234,96 | 234,96 | 975,44 | 4291,936 |
| Berro | kg | 0 | 0 | 10,68 | 0 | 10,68 | 46,992 |
| Bicarbonato de sodio | kg | 0 | 0 | 0,0712 | 0 | 0,0712 | 0,31328 |
| Carne vacuna magra | kg | 42,72 | 42,72 | 49,84 | 49,84 | 185,12 | 814,528 |
| Cebolla de cabeza | kg | 32,04 | 32,04 | 34,176 | 26,7 | 124,956 | 549,8064 |
| Cebollita de hoja | kg | 1,78 | 1,78 | 1,78 | 3,56 | 8,9 | 39,16 |
| Choclo | kg | 3,56 | 0 | 3,56 | 3,56 | 10,68 | 46,992 |
| Clavo de olor | kg | 0 | 0 | 0,0712 | 0 | 0,0712 | 0,31328 |
| Choclo | kg | 0 | 0 | 0 | 10,68 | 10,68 | 46,992 |
| Fideo | kg | 5,34 | 14,24 | 16,02 | 24,92 | 60,52 | 266,288 |
| Galleta Molida | kg | 0 | 0 | 3,56 | 0 | 3,56 | 15,664 |
| Harina de maíz | kg | 14,24 | 14,24 | 14,24 | 14,24 | 56,96 | 250,624 |
| Huevo | kg | 0 | 17,8 | 0 | 0 | 17,8 | 78,32 |
| Laurel | kg | 0,1424 | 0,2136 | 0,3204 | 0,2848 | 0,9612 | 4,22928 |
| Leche entera | l | 0 | 60,52 | 0 | 0 | 60,52 | 266,288 |
| Lechuga | kg | 0 | 10,68 | 10,68 | 10,68 | 32,04 | 140,976 |
| Lentejas | kg | 0 | 7,12 | 0 | 0 | 7,12 | 31,328 |
| Locote | kg | 17,8 | 17,8 | 17,8 | 17,8 | 71,2 | 313,28 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 0 | 14,24 | 14,24 | 62,656 |
| Mamón | kg | 21,36 | 0 | 71,2 | 0 | 92,56 | 407,264 |
| Mandarina | kg | 0 | 0 | 56,96 | 0 | 56,96 | 250,624 |
| Mandioca | kg | 0 | 71,2 | 0 | 71,2 | 142,4 | 626,56 |
| Margarina | kg | 0 | 1,78 | 0 | 0 | 1,78 | 7,832 |
| Naranja | kg | 17,8 | 17,8 | 0 | 64,08 | 99,68 | 438,592 |
| Orégano | kg | 0,178 | 0 | 0,178 | 0,178 | 0,534 | 2,3496 |
| Papa | kg | 71,2 | 71,2 | 71,2 | 0 | 213,6 | 939,84 |
| Pechuga de pollo | kg | 42,72 | 21,36 | 42,72 | 49,84 | 156,64 | 689,216 |

**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 974 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelmann, Piso 1 Telef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital
MECpy

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

Escaneado con CamScanner

00000025

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Perejil | kg | 0 | 1,78 | 0 | 0 | 1,78 | 7,832 |
| Pepino | kg | 14,24 | 14,24 | 7,12 | 0 | 35,6 | 156,64 |
| Piña | kg | 0 | 21,36 | 0 | 0 | 21,36 | 93,984 |
| Poroto | kg | 10,68 | 0 | 0 | 0 | 10,68 | 46,992 |
| Queso | kg | 14,24 | 12,46 | 7,12 | 8,9 | 42,72 | 187,968 |
| Repollo | kg | 21,36 | 10,68 | 10,68 | 10,68 | 53,4 | 234,96 |
| Remolacha | kg | 28,48 | 24,92 | 28,48 | 24,92 | 106,8 | 469,92 |
| Sal yodada | kg | 1,958 | 2,136 | 2,136 | 1,78 | 8,01 | 35,244 |
| Tomate | kg | 94,34 | 101,46 | 112,14 | 81,88 | 389,82 | 1715,208 |
| Zanahoria | kg | 39,16 | 49,84 | 49,84 | 35,6 | 174,44 | 767,536 |
| Zapallo | kg | 42,72 | 21,36 | 21,36 | 49,84 | 135,28 | 595,232 |

## 9. Control de calidad y participación social

| | Descripción |
|---|---|
| **9.1. Plan de Monitoreo** | **Controles y monitoreo de parte de un profesional nutricionista** contratado por la Municipalidad. Los controles serán realizados durante todo el lapso de la provisión del almuerzo, como mínimo una vez por semana por parte del profesional contratado, tanto en el momento de la producción, como al momento de la entrega y consumo del almuerzo, el profesional nutricionista presentará ante la Municipalidad un informe quincenal sobre los controles realizados.<br>**La fiscalización básica** del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, los mismos deben informar a la Municipalidad cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor. |
| **9.2. Plan de capacitaciones** | La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del 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 del servicio de almuerzo escolar seleccionada "Alimentos preparados en las escuelas"

**MECANISMO DE RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS**

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.



Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

Escaneado con CamScanner

00000026

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

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

**MECANISMOS DE 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.

**MECANISMOS DE PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN**
El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs a 10:30 hs. Se cuentan con 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.
El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas, postres. Los alimentos beberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.
El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

**MECANISMOS DE DISTRIBUCIÓN**
Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00 hs a 12:00 hs y turno tarde 12:00 hs a 13:00 hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentos y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS)
La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la Institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.
La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

MUNICIPALIDAD DR. RAUL PEÑA INTENDENCIA

**Gustavo Javier Cano Barrios**
Firma del Intendente
Sello de la Institución

**Lic. Marcia Lucia Oviedo Roa**
Firma del/la Nutricionista

Lic. Marcia Oviedo
Nutricionista
Reg. Prof. 709

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.



Escaneado con CamScanner

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

00000027