MUNICIPALIDAD DE ITAPE
Intendencia

Pa'i Arzamendia y San Isidro Telefax 0554 250 336

Itapé, 20 de febrero de 2019

Señora:
Killy Moleda Gamarra, Directora General
Dirección de Bienestar estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencia
Presente:

Tengo el agrado de dirigirme a Ustedes, en nombre y representación de la Municipalidad de Itapé, a fin de **solicitar la aprobación del proyecto de almuerzo escolar para tres instituciones educativas del Distrito de Itapé.**

Remito anexo el proyecto de almuerzo

Sin otro motivo en particular, les saludo atentamente.

Prof. Ignacio Rotela Alvarenga
Intendente Municipal

59.004
Gladys P.
27-02-19 09:42

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

Nota DGBE N°: 112 **/2019** Asunción, 14 de marzo de 2019

Señor
IGNACIO ROTELA ALVARENGA, Intendente
Municipalidad de Itapé

El Ministerio de Educación y Ciencias, con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Itapé en fecha 27 de febrero del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N° 59004; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes por la Municipalidad de Itapé.

Al respecto, la Dirección General de Bienestar Estudiantil remite el análisis técnico del proyecto para el servicio de almuerzo escolar; autorizado por la Dirección de Alimentación Escolar, en vista que reúne los requisitos exigidos en las normativas legales vigentes. Se adjunta los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 29 (veintinueve).

Se resume en el siguiente cuadro los datos del proyecto autorizado:

Datos del proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar autorizado. Año 2019					
Cantidad de instituciones educativas	Cantidad de estudiantes	Tiempo de Provisión del servicio			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días (especificar)	
3	206	2019	145	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas.

El MEC no se hace responsable sobre la ejecución fuera del proyecto autorizado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación ni la modalidad de servicio seleccionado por la contratante, contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de Itapé; circunscribiéndose al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los estudiantes a ser beneficiados y a lo establecido en las normativas legales vigentes. Se remitirá al órgano de control correspondiente en caso de detectar variaciones en el cumplimiento del mismo.

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.

La presente autorización tiene una vigencia de 1 (un) mes a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

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

Karina Quintana, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

Liz Samudio, Jefa
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

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

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

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

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*: (Guairá)	Distrito*: Municipalidad de Itapé
Dirección del local de la Municipalidad*: Pa'i Arzamendia y San Isidro	N° de Tel*: 0554 250 336
Nombre del Intendente*: IGNACIO ROTELA ALVARENGA	
N° de teléfono de línea baja*: 0554 250 336	N° de celular:
Dirección de correo electrónico*: uocmuniitape@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*:Elena Rios Acosta	
N° de Registro Profesional*:4018	N° de celular: 0976-805001
Dirección de correo electrónico*: elenanutri19@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 3	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 205	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*:145	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 01 de abril de 2019	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 13 de noviembre de 2019	
Presupuesto estimado para el servicio*: 328.570.000	
Precio referencial por plato*: 11.000	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10%	

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

MUNICIPALIDAD DE ITAPÉ INTENDENCIA

Prof. Ignacio Rotela Alvarenga
Intendente Municipal
Itapé

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I (Prejardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach. Científico		Bach. Técnico - Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	0408002	2995	Esc. Bas. N° 54 José María Gorostiaga	Itapé, Centro	11	5	46	37											Fonacide
2	0408007	22742	Esc. Bas. N° 1380 Phto. Vicente Arzamendia	Isla Vega	3	3	20	18											Fonacide
3	0408005	2998	Esc. Bas. N° 5308 Perpetuo Socorro	Itapé Jhugua	6	9	23	25											Fonacide
				Sub total	20	17	89	80											
				Total general	37		169												206

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

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

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

6. Menú Cíclico

7. SEMANA 1

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Salsa de pollo con fideo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con puré de papas
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa – 80 g fideo	240 gramos	170 gramos	70 g picadito + 110 g puré
	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa – 120 g fideo	350 gramos	250 gramos	100 g picadito – 160 g puré
Ensalada		Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de remolacha, tomate, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de tomate, zanahoria y cebolla, aceite y sal yodada
Postre		Fruta de estación (banana)	Arroz con leche	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Dulce de calabaza

MUNICIPALIDAD DE ITAPÉ
INTENDENCIA

Prof. Ignacio Rotela Alvarenga
Intendente Municipal
Itapé

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.

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Picadito de carne con papa	Guiso de fideo con pollo	So'o Apu'a
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	70 g salsa + 170 g polenta	200 gramos	70 g salsa + 100 g arroz
	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	100 g salsa + 250 g polenta	300 gramos	100 g salsa + 150 g arroz
Ensalada		Ensalada de lechuga, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de repollo, tomate, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de tomate, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de remolacha, zanahoria, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, Aceite y sal yodada
Postre		Fruta cítrica	Banana con miel	Arroz con leche	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de carne con papa	Salsa de pollo con arroz	Jopara	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	240 gramos
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	350 gramos
Ensalada		Ensalada de repollo, remolacha, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de tomate, zanahoria, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, tomate, cebolla, aceite y sal yodado	Ensalada de remolacha, zanahoria, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada
Postre		Fruta de estación (banana)	Maní con miel	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana)	Candial

MUNICIPALIDAD DE ITAPÉ · INTENDENCIA ·

Prof. Ignacio Rolón Alvarenga
Intendente Municipal

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

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

SEMANA 4		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de pollo con verduras	Guiso de arroz con poroto	Tallarin con salsa de carne	Chupin de pollo	Locro
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	120 gramos	200 gramos	70 g salsa – 80 g fideo	70 g salsa + 170 g polenta	240 gramos
	Edad Escolar	180 gramos	300 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	100 g salsa + 250 g polenta	360 gramos
Ensalada		Ensalada de remolacha, tomate, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, zanahoria, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de repollo, pepino, zanahoria, aceite y sal yodada	Ensalada de tomate, zanahoria, cebolla, aceite y sal yodada	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria, aceite y sal yodada
Postre		Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica	Dulce de calabaza	Candial	Fruta cítrica

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.

8. Recetario del menú cíclico

SEMANA 1

Platos Principales

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía: 297 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Carne vacuna magra	60 g	52 g	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Moliner y reservar.
	Zapallo	60 g	52 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trocos pequeños.
	Tomate	30 g	29 g	
	Arroz	20 g	20 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que esten tiernos.
	Queso Paraguay	15 g	15 g	
	Cebolla	10 g	9 g	Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.
	Locote	10 g	8 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	Retirar del fuego y agregar el queso y orégano.

Ensaladas

Menu 1	Ingrediente	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.

Prof. Ignacio Rotela Alvarez
Intendente Municipal
Itapé

Misión: Garantizar [illegible]

		Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción	Pechuga	40 g	36 g	Lavar y cortar en cuadritos.
Servicio:	Aceite	10 g	5 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
Energía: 420 kcal	Zanahoria	20 g	20 g	Sofreír los vegetales con un poco de aceite.
	Sazón	5 ml	5 ml	Sazonar y dejar cocinar.
Peso por porción: 100 g	Sal yodada	0.5 g	0.5 g	Servir.

Postres

Menú 1	Ingrediente s	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Fruta	120 g	70 g	Lavar y cortar en cuadritos.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 67 kcal				

Platos Principales

Menú 2	Ingrediente s	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con fideo	Salsa de pollo			Salsa de pollo:
	Pollo	90 g	45 g	Preparar el pollo dejarlo [illegible] pre de hueso y p
	Tomate	60 g	50 g	Cortar en pedazos iguales
Rendimiento: 1 porción	Zanahoria	30 g	30 g	Preparar los vegetales cortar los vegetales
	Cebolla	15 g	15 g	[illegible]
	Laurel	10 g	8 g	[illegible]
Energía: 292 kcal	Aceite	8 ml	8 ml	[illegible] agregar aceite, tomate y laurel
	Sal	0.5 g	0.5 g	[illegible]
	Sal yodada	5 g		[illegible]
Peso por porción:	Fideo	100 g	100 g	[illegible]
	Agua potable	1 L	0 L	
Niños: 150 g salsa + 80 g fideo				Fideo:
Adolescentes: 200 g salsa + 120 g	Fideo			Hervir el fideo en abundante agua con sal y aceite [illegible]
	Sal yodada	0.5 g	0.5 g	[illegible]
Peso Adolescentes 130 g salsa + 15 g	Arroz blanco			

Visitan [illegible]

TEKOMBO'E HA TEMBIAKUAA

EDUCACION CIENCIAS

TETÃ REKUÁI

GOBIERNO NACIONAL

Entradas

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo Zanahoria Aceite Sal	70 g 50 g 10 g c/n	70 g 50 g 10 g c/n	Lavar y desinfectar los vegetales con agua potable. Cortar en juliana el repollo y la zanahoria. Saltear en aceite caliente, agregar sal y servir.
Energía: 49 kcal Peso por porción: 50 g	Ingredientes:			Cubrir y retirar del fuego cuando el vapor comience a salir por la válvula de alivio. Dejar enfriar y desmoldar.

Postre

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con leche	Agua potable Leche diluida	500 ml Entera	250 ml descremada	Cocinar el arroz con el agua por 10 minutos. Incorporar la leche y cocinar hasta que el arroz esté tierno.
Rendimiento: 1 porción	Arroz Azúcar	60 g 30 g	60 g 30 g	Lavar el arroz hasta que el agua salga clara. Escurrir bien.
Energía: 318 kcal	Canela Azúcar negra Clavo de olor	c/n c/n	c/n c/n	Agregar la canela y el clavo de olor. Cocinar a fuego lento hasta que el arroz absorba el líquido.
Peso por porción: 200 g				

Platos Principales

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: 266 kcal Peso por porción: 300 g	Zapallo Poroto seco Sal Zanahoria Arroz Aceite Cebolla Tomate Ajo Sal Naranja agria Agua potable	60 g 50 g c/n 1 15 g 5 g 30 g 1 1 diente c/n 0,5 g c/n	50 g 40 g c/n 1 15 g 5 g 30 g 1 1 diente c/n 0,5 g c/n	Lavar y desinfectar los vegetales con agua potable. Saltear en aceite caliente la cebolla, el tomate y el ajo. Agregar el poroto y el zapallo. Cubrir con agua y cocinar hasta que el poroto esté tierno. Incorporar el arroz y la zanahoria. Cocinar hasta que el arroz esté tierno. Agregar sal y el jugo de naranja agria. Servir caliente.

Nutricionista

TERCERO SE HA TEMBIRUAA

EDUCACION - CIENCIAS

Misión: [illegible]

Ensaladas				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 40 kcal Peso por porción: [illegible]	Lechuga [illegible] [illegible] Aceite Sal yodada	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Postre				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Platos Principales				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne Rendimiento: 1 porción Energía: 363 kcal Peso por porción: [illegible] gramos [illegible] escolar: 250 gramos Adolescentes: 320 gramos	Mandioca [illegible] [illegible] Cebolla Puerro Aceite Ajo Sal yodada [illegible] [illegible]	[illegible]	[illegible]	Mandioca: [illegible] Guiso de mandioca: [illegible]

Ensaladas				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: [illegible] kcal Peso por porción: [illegible]	Repollo Zapallo Zanahoria Aceite Sal yodada	[illegible] 20 g [illegible] [illegible]	[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]	[illegible] Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: [illegible]

Misión: [illegible]

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4818

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA

[illegible]

[illegible]

Misión: [illegible]

[illegible]			[illegible]

Postres				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación:	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 63 kcal				

Platos Principales				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de pollo con puré de papas	Picadito de pollo			Picadito de pollo: [illegible]
Rendimiento: 1 porción	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Energía: 285 kcal	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Peso por porción: Niva: Niños: 70 g picadito + 110 g puré	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Puré de papas: [illegible]
Adolescentes: 130 g picadito + 200 g puré	[illegible]	[illegible]		[illegible]
	[illegible]			

Ensaladas				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Energía: [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]

Lic. Elena Rías
Nutricionista
Reg. 4918

TEKOMBO'E HA TEKUIKUAA

[illegible]

[illegible]

43 kcal Peso por porción: 55 g	[illegible]	0,5 g	0,3 g	[illegible]

Postres				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de calabaza Rendimiento: 1 porción Energía: 94 kcal Peso por porción: [illegible] g	Dulce de calabaza [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]	[illegible] [illegible] [illegible]	[illegible] [illegible] [illegible]	[illegible]

SEMANA 2

Platos Principales				
Menú 1	Ingrediente	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de porotos con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 171 kcal Peso por porción: [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]	Zapallo Porotos secos Tomate [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]	[illegible] [illegible] 23 g 20 g [illegible]	[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]	[illegible]

[illegible]

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4913

TEKOMBO E A TEMBIKUAA

EDUCACION CIENCIAS

[illegible] REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

[illegible]

[illegible]

Ensaladas

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: [illegible] Peso por porción: [illegible]	[illegible] Pepino [illegible] [illegible] [illegible]	[illegible] g [illegible] g [illegible] g [illegible] [illegible]	[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]	[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: [illegible]	Naranja	[illegible] g	[illegible]	[illegible]

Platos Principales

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de pollo con arroz Rendimiento: 1 porción Energía: [illegible] Peso por porción: Nivel inicial: 70 g salsa [illegible] g arroz [illegible] [illegible] [illegible] 50 g salsa [illegible] g arroz	[illegible] Pollo [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] Agua potable Arroz [illegible] [illegible] [illegible] Agua potable	[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]	[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]	[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] Arroz [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

[illegible]

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 [illegible] Energía: [illegible] Peso por porción:	[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]	[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]	[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]	[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

[illegible]

MUNICIPALIDAD DE HAYE
INTENDENCIA

Lic. [illegible]
Nutricionista
Reg. [illegible]

Menú 2	Ingrediente	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Menú 3	Ingrediente	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Menú 3	Ingrediente	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

TEXOS SOCIEDAD TERRITORIAL

EDUCACION CIENCIAS

TEXOS REGIÓN
GOBIERNO NACIONAL

[illegible]

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Peso por porción: [illegible] g			

Postres

Menú 3	Ingrediente	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con leche	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Rendimiento: [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Energía: 115 kcal	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Peso por porción: [illegible] g				

Platos Principales

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guisa de fideo con pollo	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Rendimiento por porción	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Energía: 208 kcal	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Peso por porción: [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]				

Ensaladas

Menú 4	Ingrediente	Peso	Peso	Preparación
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4918

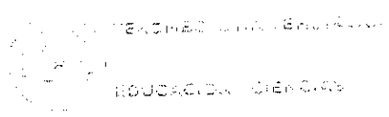
	Ingredientes	Bruto	Neto	Preparación
Rendimiento 1 porción Energía [illegible] kcal Peso por porción [illegible] g	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

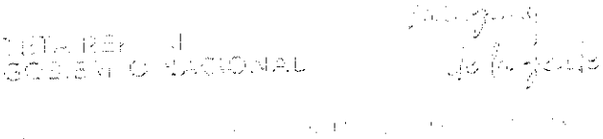
Postres

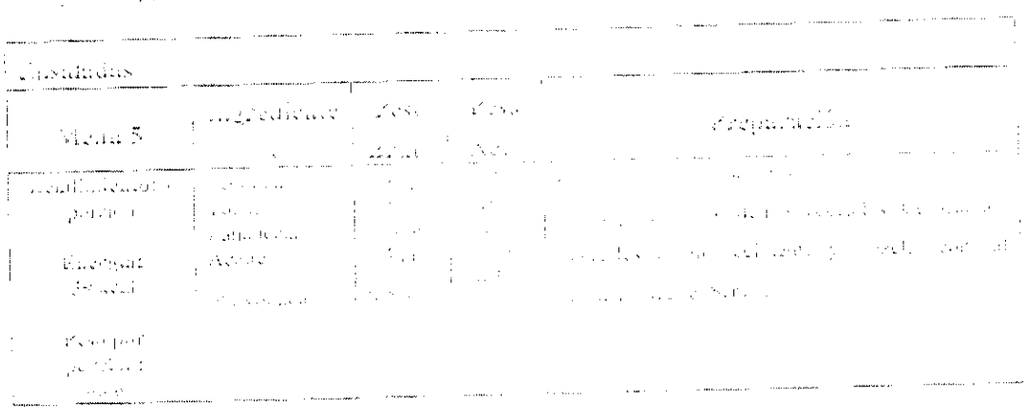
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
[illegible] Rendimiento 1 porción	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

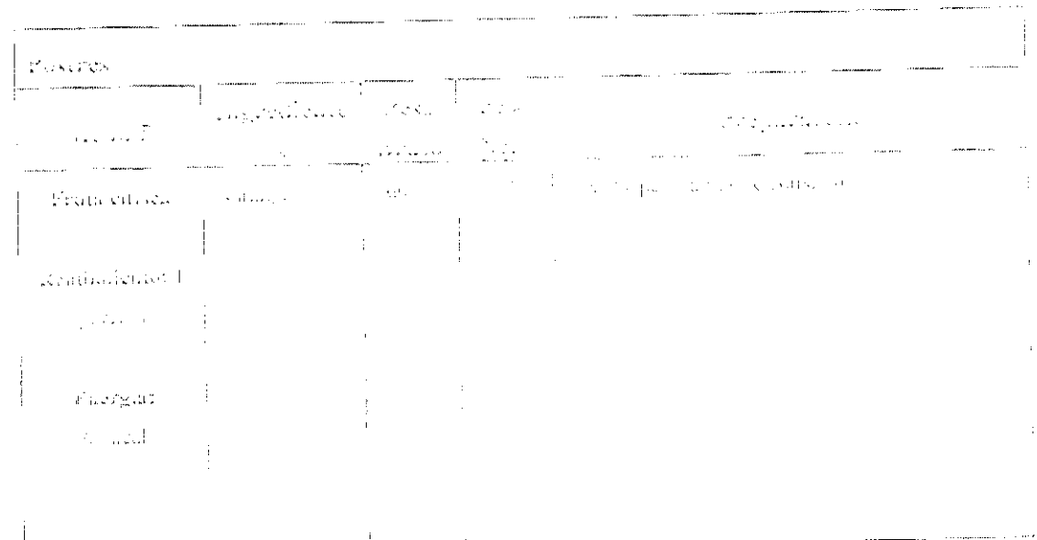
Platos Principales

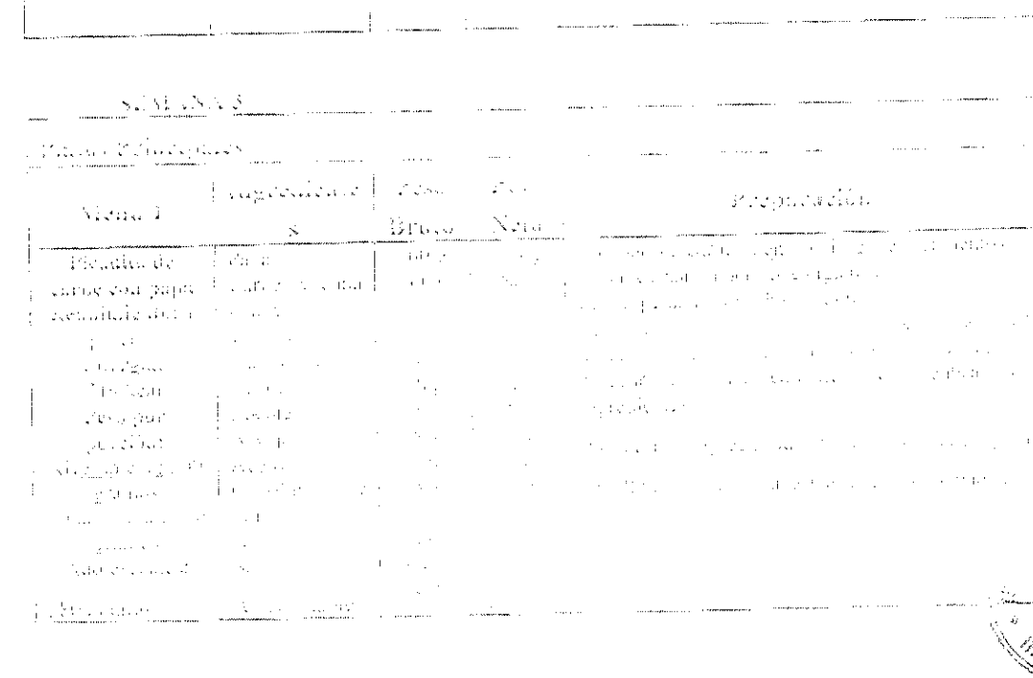
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Sopaipilla Rendimiento 1 porción Energía [illegible] kcal Peso por porción Sin Gluten [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

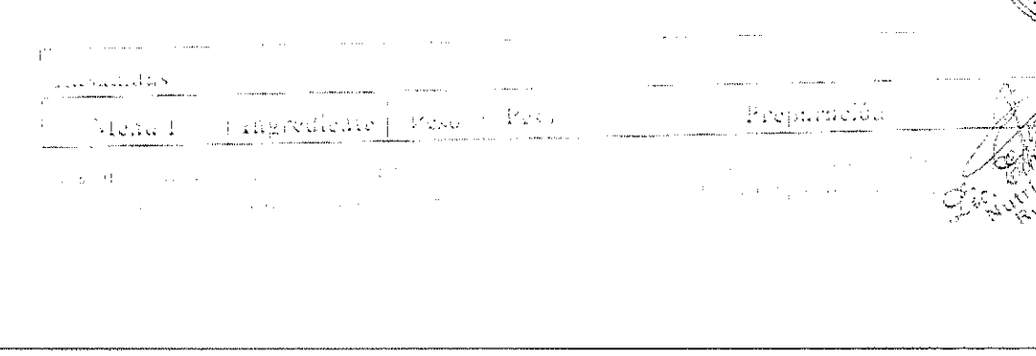












[illegible]

[illegible]

[illegible]

Cantidades				
Menú 5	Ingrediente	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Energía [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Peso por [illegible]				

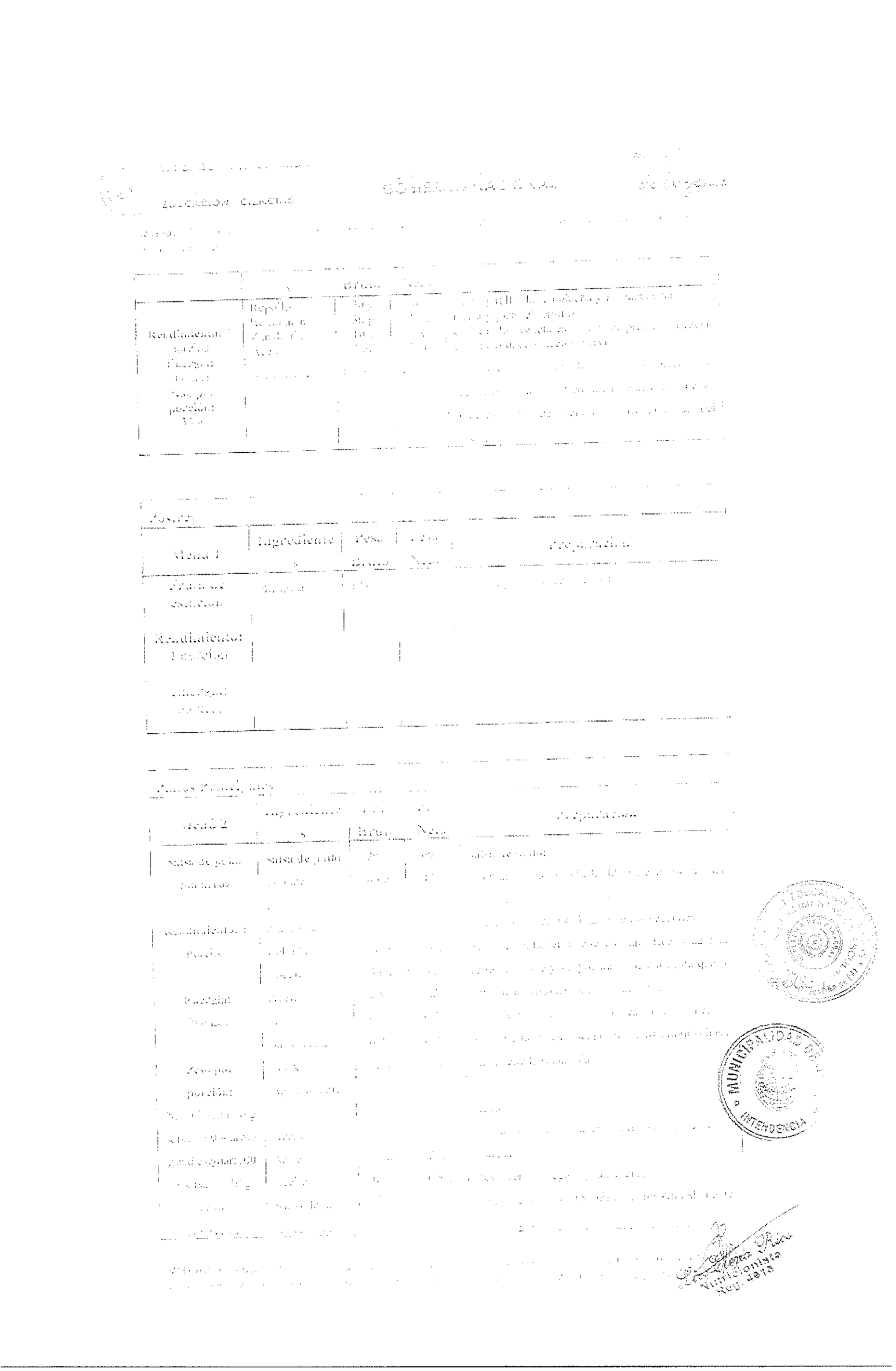
Postres				
Menú 7	Ingrediente	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica	[illegible]	[illegible]		[illegible]
Rendimiento [illegible]				
Energía [illegible]				

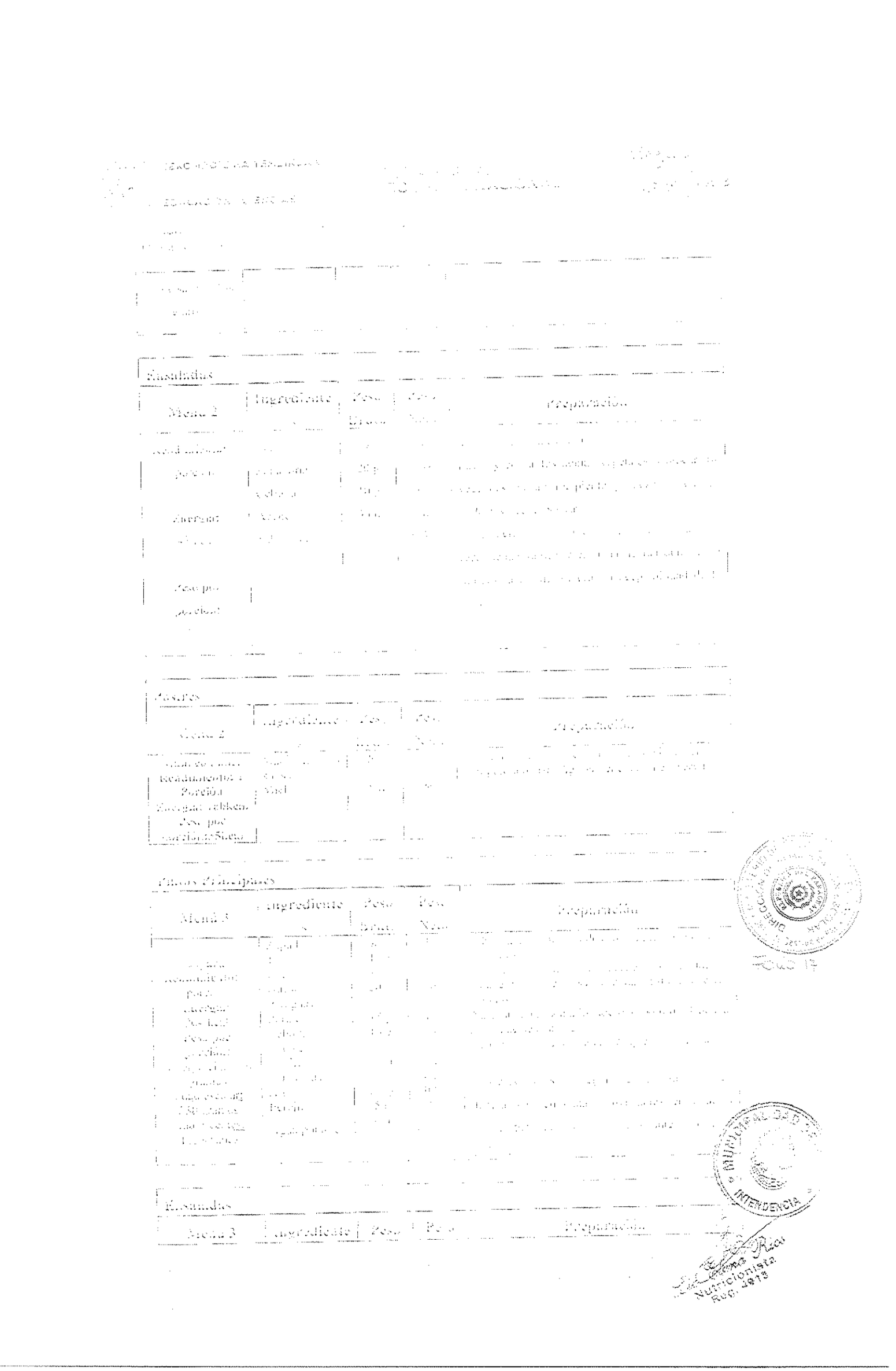
SEMANA 3

Platos Principales				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadillo de carne con papa [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Cantidades				
Menú 1	Ingrediente	Peso	Peso	Preparación
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Lic. [illegible] Nutricionista Reg. [illegible]





	Ingredientes	Bruto	Neto	Preparación
Rendimiento 1 porción. Peso por porción [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Postres

Menú 3	Ingrediente	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
[illegible] Rendimiento 1 porción	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Plato Principal

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Rendimiento 1 porción	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Peso por porción [illegible] gramos [illegible] 200 gramos	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Guarniciones

[illegible]	Ingredientes	Peso	[illegible]	Preparación
Rendimiento [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Peso en Crudo / Peso por porción			
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Postres

Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	110	[illegible]	[illegible]
Recomendación [illegible]				
Energía 63 kcal				

Platos Principales

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Energía [illegible] kcal	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible] porción [illegible]				
[illegible]				
[illegible]				

Municipalidad [illegible] – Intendencia

Lic. [illegible] Nutricionista Reg. 3912

Folio 21

Postres

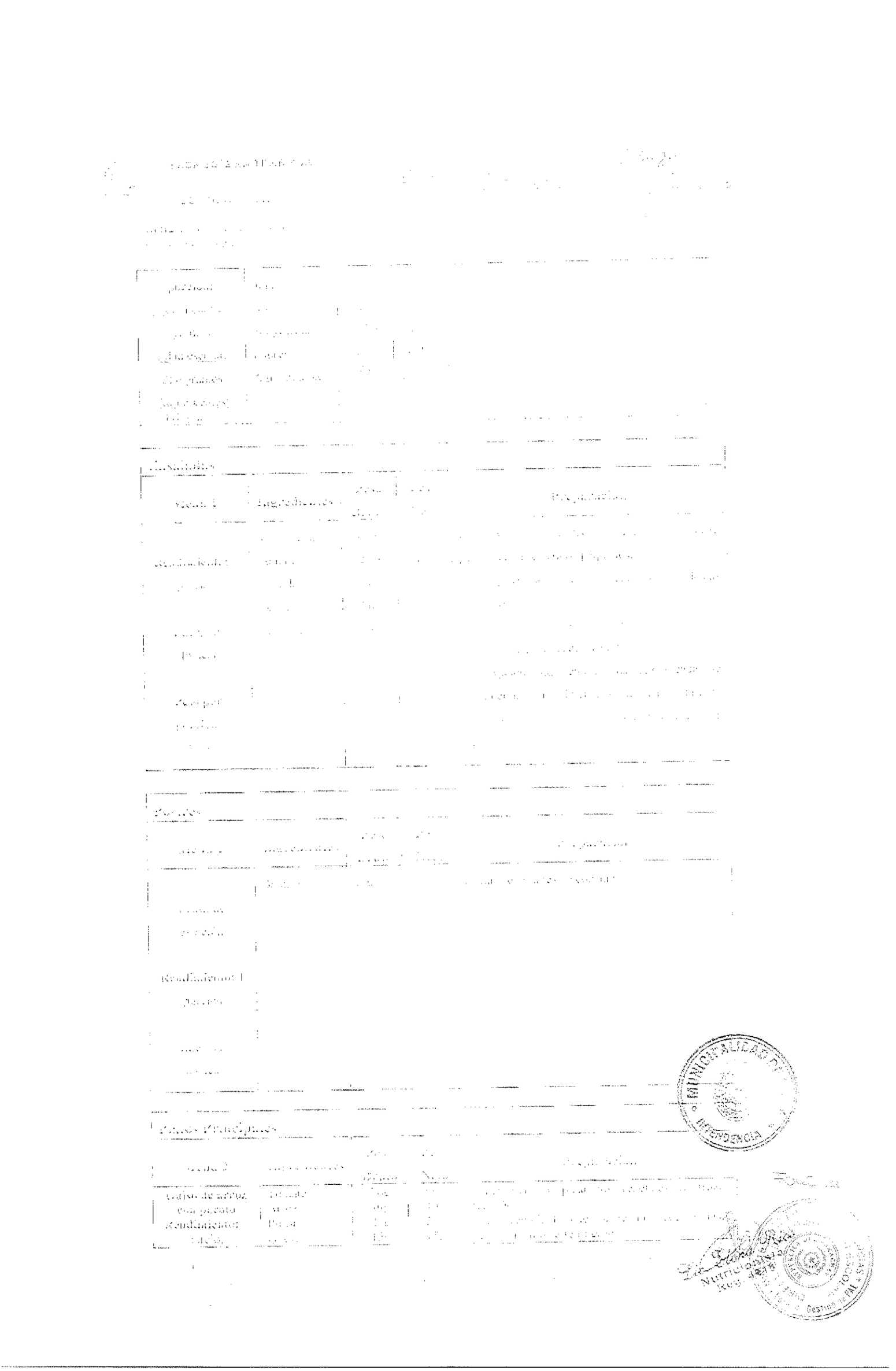
Menú 5	Ingredientes	Peso bruto	Peso neto	Preparación
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Rendimiento: [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

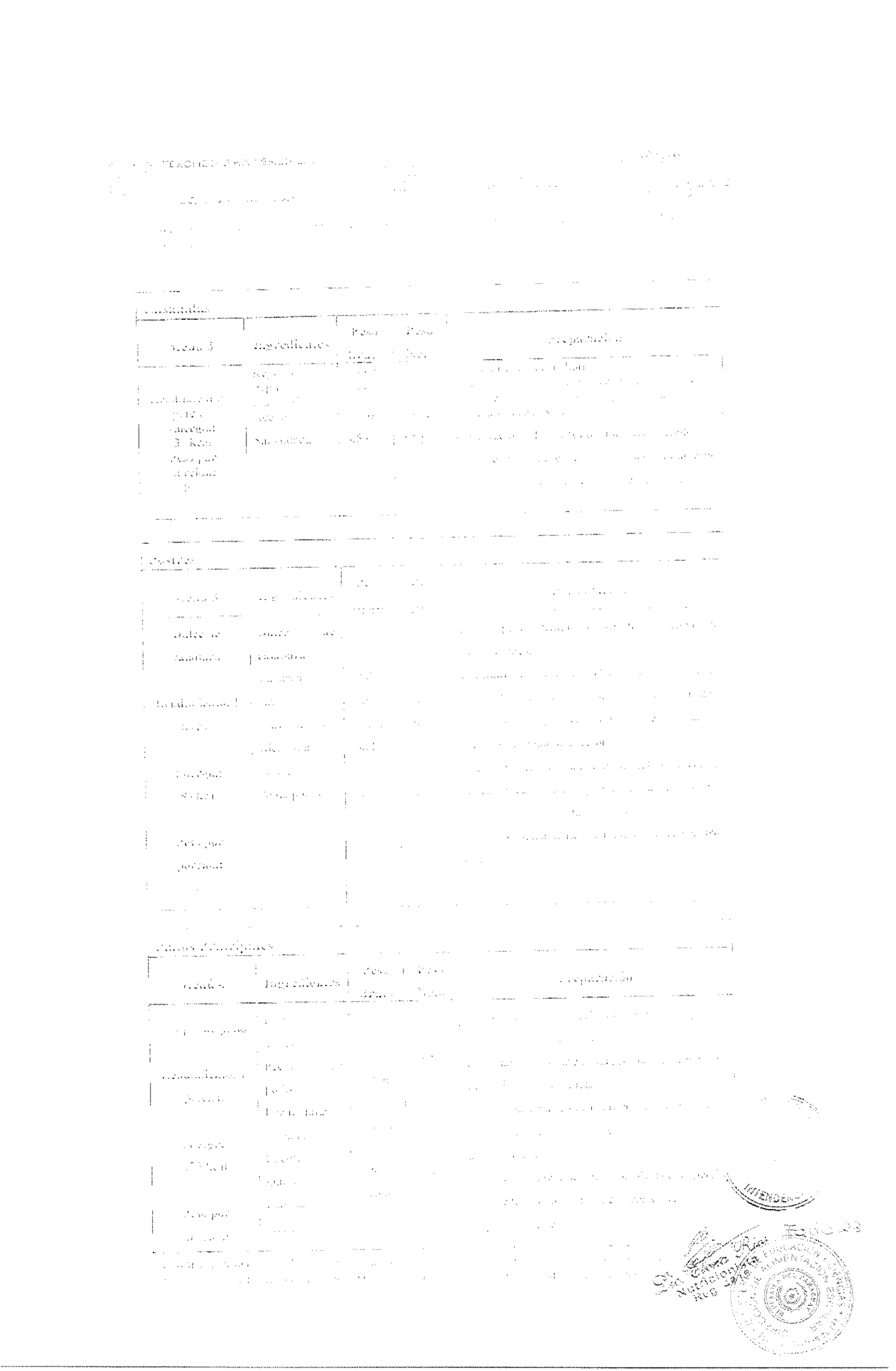
Platos Principales

Menú	Ingredientes	Peso bruto	Peso neto	Preparación
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

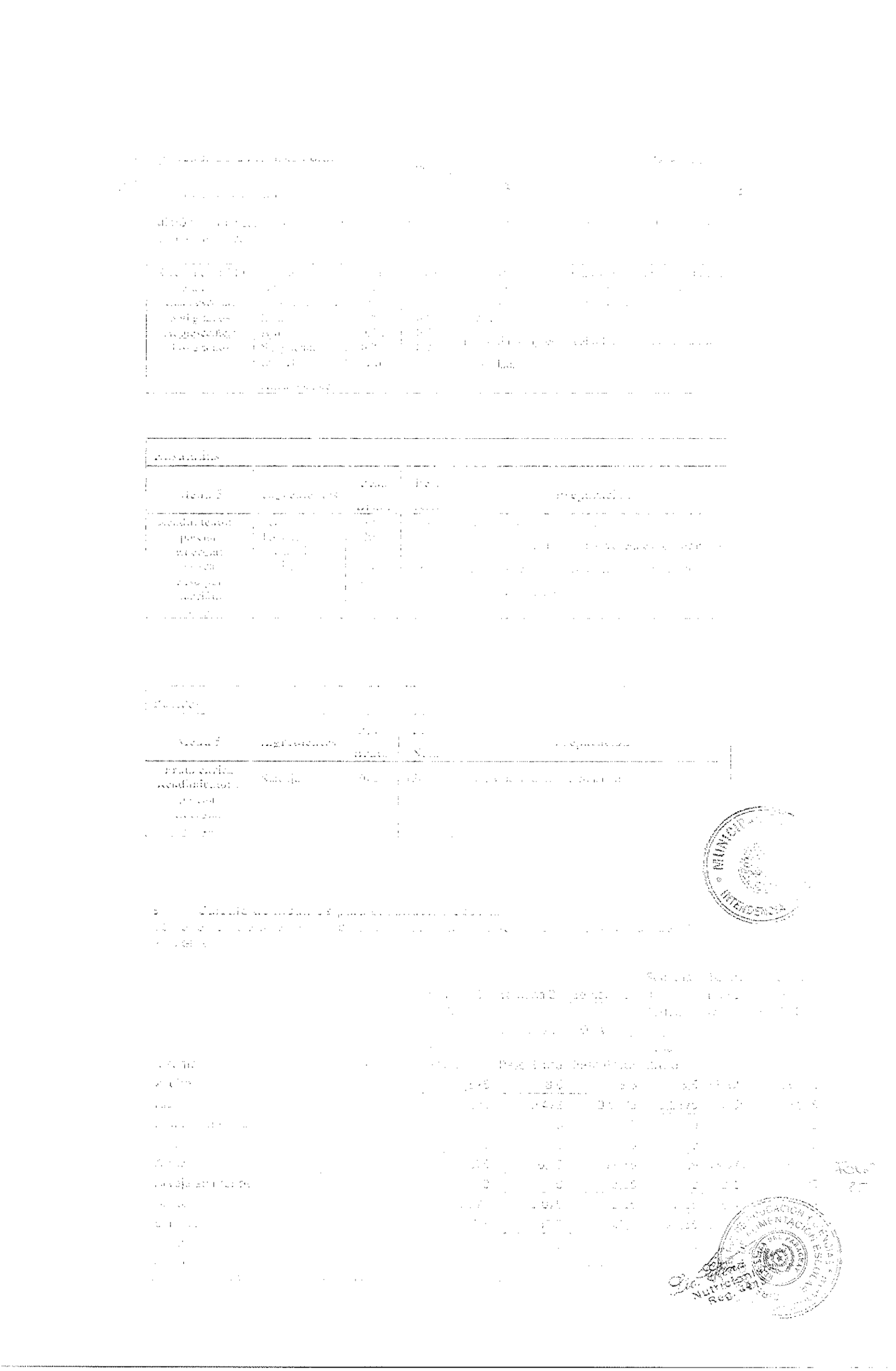
MUNICIPALIDAD · INTENDENCIA

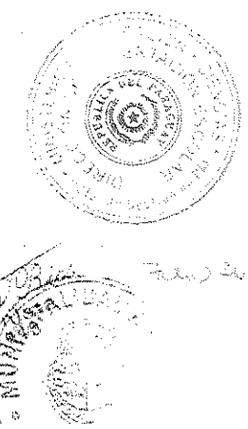
Nutricionista





MUNICIPALIDAD DE
INTENDENCIA





[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

10.1. Plan de monitoreo

[illegible]

10.2 Plan de capacitaciones

[illegible]

10.3 [illegible]

[illegible]

Lic. Elena Ríos
Nutricionista
Reg. 4918

MUNICIPALIDAD DE [illegible]
INTENDENCIA

[illegible]

[illegible]

MINISTERIO DE EDUCACIÓN [illegible]
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN [illegible]
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Lic. Elena Rios
Nutricionista
Reg. 4913

Folio 24