Asunción, 12 de mayo de 2022.

**Nota DGBE N° 438/2022**

Señor
***Marco Maidana,*** Intendente
Municipalidad de Natalio
Departamento de Itapúa

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Natalio, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 168.350 de fecha 04 de mayo de 2022, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 331/2022*** en dos (02) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

**Elaborado por:** Arzacia Olmedo

**Revisado por:** Hugo Tintel

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

# MEMORÁNDUM DAE N°486/2022

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

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

**Fecha** : 12 mayo de 2022

**Referencia** : Responder Exp. Xilema N° 168.350– **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto **Memorándum DGPAE N°419/2022**, en la cual adjunta **Dictamen Técnico DGPAE N° 331/2022**, referente al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR EJERCICIO FISCAL AÑO 2022, PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE NATALIO DEL DEPARTAMENTO DE ITAPÚA,** conforme al expediente xilema N° 168.350 de fecha 04 de mayo de 2022. _

Atentamente. _

**Elaborado por: Modesta Montiel**

**Revisado por:** Andrea Milena Fernández



**Dirección de Alimentación Escolar- DAE**
**Dirección General de Bienestar Estudiantil**
Independencia Nacional N°874 c/ Humaita.(Edif.Beckelman, 6to. Piso)
Tel: (595.21) 454.220 int 18

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

# MEMORÁNDUM DGPAE N°419/2022

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

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

**FECHA** : 10 de mayo de 2022.

**REFERENCIA:** Expediente Xilema N°168350

---

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°331/2022** referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal año 2022, presentado por la Municipalidad de Natalio, departamento de Itapúa según expediente xilema N° 168350 de fecha 04 de mayo del año 2022.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 168350
Recibido por: Modesta
Fecha: 12/05/2022 Hora: 10:13

**Elaborado por:** Claudia Benítez

**Revisado por:** Liz Samudio

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

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

# DICTAMEN TÉCNICO N° 331/2022

**Referencia:** Expediente Xilema N° 168350
de fecha 04 de mayo de 2022.

## 1. Antecedentes

El Sr. **Marco Maidana,** Intendente de la Municipalidad de Natalio del departamento de Itapuá, presenta nota con expediente xilema N° 168350 de fecha 04 de mayo del 2022, pedido de actualización de fecha del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado, para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, según Nota DGBE N° 221/2022 en fecha 10 de marzo del 2022.

**Tabla. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar autorizado, según Nota DGBE N° 221/2022 en fecha 10 de marzo del 2022.**

| Instituciones Beneficiarias | Cantidad de Matriculados | Tiempo de Provisión | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Año | Total Días | Días | Modalidad |
| 11 | 872 | 2022 | 53 | Lunes a Viernes | Alimentos preparados en las escuelas. |
| | | 2023 | 52 | | |

**Fuente:** Nota DGBE N° 221/2022 en fecha 10 de marzo del 2022.

## 2. Consideraciones técnicas

2.1 **La actualización solicitada del Proyecto de almuerzo escolar hace referencia a** la solicitud de cancelación de la Nota DGBE N° 221/2022 en fecha 10 de marzo del 2022, debido a que feneció la vigencia del mismo para realizar los trámites administrativos correspondientes.

## 3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 26 (veintiséis); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14 y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por Resolución MEC N°370 del 01 de abril de 2020 y la Resolución MEC N°734 del 23 de setiembre del 2020.

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

**Elaborado por:** Claudia Benitez **Revisado por:** Liz Samudio

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

| Tabla 2. Resumen del Proyecto de Almuerzo Escolar actualizado | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Cantidad de instituciones educativas** | **Cantidad de estudiantes** | **Tiempo de Provisión del servicio** | | | **Modalidad del servicio** |
| | | **Año** | **Total Días** | **Días (especificar)** | |
| 11 | 872 | 2022 | 53 | Lunes a Viernes | Alimentos preparados en las escuelas |
| | | 2023 | 52 | | |

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

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

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

**Es mi dictamen.**

**Lic. Nut. Claudia Benitez**
Registro Profesional N°: 2647
Fecha: Martes, 10 de mayo de 2022

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

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

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

**Lic. Andrea Milena Fernández**, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

**Elaborado por:** Claudia Benitez

**Revisado por:** Liz Samudio

**Natalio, 04 de Mayo del 2022.**

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Expediente:168350
Fecha: 04/05/2022
Recibido: Arzacia Olmedo

**Señor**
**Hugo René Tintel, Director General**
**Dirección de Gestión de Bienestar Estudiantil**
**Ministerio de Educación y Ciencias**
**Presente**

El Intendente Municipal de Natalio, se dirige a usted a fin de presentarle su respetuoso saludo, al tiempo de manifestar cuanto sigue:

Se solicita la revalidación del Proyecto de Almuerzo Escolar correspondiente a la Municipalidad de Natalio **2022-2023 PLURIANUAL**, la misma fue aprobada en fecha 10 de marzo del 2022 mediante Nota **DGBE N° 221/2022** Exp. Xilema **58.613** para su uso correspondiente.

Sin otro motivo en particular me despido atentamente.

MUNICIPALIDAD DE NATALIO
INTENDENCIA

*Ing. Marco Maidana*
*Intendente Municipal*

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

Fol: 01/04

**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:** ITAPUA | **Distrito:** NATALIO |
| **Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad:** Municipalidad de Natalio | **N° de Tel:** 0765 206 031 |
| **Nombre del Gobernador/ Intendente:** Sr. Marco Maidana Ojeda | |
| **N° de teléfono de línea baja:** 0765 206 031 | **N° de celular:** |
| **Dirección de correo electrónico:** uocmuninatalio@gmail.com | |
| **Nombre del/la nutricionista:** Lic. Ruth Noemí Diaz Villagra | |
| **N° de Registro Profesional:** 3097 | **N° de celular:** 0985 167 348 |
| **Dirección de correo electrónico:** ruth_noemi82@hotmail.com | |
| **2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar** | |
| **Cantidad de instituciones seleccionadas:** 11 (once) instituciones educativas | |
| **Cantidad de estudiantes beneficiados:** 872 (ochocientos setenta y dos ) alumnos | |
| **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2022:** 53 (cincuenta y tres) días hábiles escolares | |
| **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2023:** 52 (cincuenta y dos ) días hábiles escolares | |
| **Fecha estimada de inicio de la provisión 2022 :** Mayo | |
| **Fecha estimada de finalización de la provisión 2022:** Julio | |
| **Fecha estimada de inicio de la provisión 2023:** Marzo | |
| **Fecha estimada de finalización de la provisión 2023:** Mayo | |
| **Presupuesto estimado para el servicio 2022:** 600.808.000 (seiscientos millones ochocientos ocho mil )guaraníes | |
| **Presupuesto estimado para el servicio 2023:** 589.472.000 (quinientos ochenta y nueve millones cuatrocientos setenta y dos mil)guaraníes | |
| **Total de presupuesto :** 1.190.280.000 (mil ciento noventa millones doscientos ochenta mil) guaraníes | |
| **Precio referencial por plato:** 13.000 (trece mil guaraníes) | |
| **% de la agricultura familiar a implementar: 10 % ( diez porciento)**<br>*Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%* | |

Lic. Ruth Diaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

MUNICIPALIDAD DE NATALIO
INTENDENCIA

Ing. Marco Maidana
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.



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

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

## 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(Pre jardín - Jardín - preescolar) | | E.E.B. 1º y 2º Ciclo | | E.E.B. 3º 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 | C710037 | 5064 | Esc. Bas. Nº 7169 Santa Rosa | Triunfo Santa Rosa | 10 | 11 | 46 | 55 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 2 | C710034 | 5051 | Esc. Bas. Nº 5204 Estemoldo Antonio Paredes | Puerto triunfo kro 1 | 5 | 5 | 45 | 33 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 3 | C710026 | 5043 | Esc. Bas. Nº 3288 Manuel Ortiz Guerrero | Kro. 3 Paloma | 8 | 5 | 35 | 29 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 4 | C710019 | 5036 | Esc. Bas. Nº 5210 San Juan Bautista | Kro 2 Paloma | 2 | 2 | 18 | 21 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 5 | C710014 | 5031 | Esc.Bas. Nº 2325 Julio Alara Pavia | Puerto Mainumby | | 4 | 22 | 22 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 6 | C710025 | 5042 | Esc. Bas. Nº 2347 Juana Pabla Carrillo de López | Kro. 4 Paloma | 5 | 1 | 31 | 21 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 7 | C710007 | 5024 | Esc. Bas. Nº 2326 Gregorio Matiuca | Kro.4 Triunfo | 2 | 4 | 13 | 28 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 8 | C710009 | 5096 | Esc. Bas. Nº 3253 Martires del Marzo Paraguayo | San Marcos | 3 | 5 | 23 | 17 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 9 | C710012 | 5029 | Esc. Bas. Nº 2186 Virgen del Carmen | Virgen del Carmen | | | 5 | 2 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| 10 | C710011 | 5028 | Esc. Bas. N° 940 Eria Leonor Pereira Faiva | Santa Rosa | 21 | 25 | 58 | 44 | | | | | | | | | | | |
| 11 | C710030 | 5047 | Esc. Bas. Nº 5209 Cristin Galeano Godoy | 4 Boca Paloma | 26 | 30 | 84 | 46 | | | | | | | | | | | FONACIDE |
| | | | | **Sub total** | **82** | **92** | **380** | **318** | | | | | | | | | | | |
| | | | | **Total general** | **174** | | **698** | | | | | | | | | | | | |

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

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

**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<br>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 | Alimentos preparados en las escuelas | |

## 6. Menú Cíclico

| SEMANA 1 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | | Soyo | Estofado de pollo con papa | Guiso de arroz con carne | Caldo de poroto con fideo | Polenta con salsa de pollo |
| **Cantidad por ración en gramos** | **Nivel inicial** | 240 gramos | 200 gramos | 200 gramos | 240 gramos | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta |
| | **Edad Escolar** | 350 gramos | 300 gramos | 300 gramos | 350 gramos | 100 gramos salsa + 250gramos polenta |
| **Ensalada** | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| **Postre** | | Fruta de estación (banana) | Barrita de maní | Fruta de estación (banana) | Fruta cítrica | Fruta de estación (banana) |

| SEMANA 2 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Plato Principal** | | Picadito de pollo con puré de papa | Albóndigas de carne con arroz | Tallarín con salsa de pollo | Caldo de poroto con arroz | Polenta con salsa de carne |
| **Cantidad por ración en gramos** | **Nivel Inicial** | 70 gramos salsa + 110 gramos puré | 70gramos (de bolitas) + 90 gramos de arroz | 70 gramos + 80 gramos de fideo | 240 gramos | 70gramos (de salsa) + 170 gr de polenta |
| | **Edad Escolar** | 100 gramos salsa + | 100gramos (de bolitas) + 130 gramos de arroz | 100 gramos salsa + 120 gramos fideo | 350 gramos | 100 gramos (de salsa) + 170 gr de polenta |

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



Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

MUNICIPALIDAD DE NATALICIO
INTENDENCIA
SECRETARIA GENERAL

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

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

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 160 gramos puré | | | | |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Fruta de estación (banana) | Crema | Fruta de estación (banana) | Fruta cítrica | Fruta de estación (banana) |

| SEMANA 3 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | | Guiso de fideo con pollo | Picadito de carne con papa | Chupín de pollo | Salsa de legumbres con arroz quesú | Vori Vori de carne |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 200 gramos | 200 gramos | 120 gramos | 70 gramos salsa + 100 gramos arroz | 240 gramos |
| | Edad Escolar | 300 gramos | 300 gramos | 180 gramos | 100 gramos salsa + 130 gramos arroz | 350 gramos |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Fruta de estación (banana) | Dulce de batata | Fruta de estación (banana) | Fruta cítrica | Fruta de estación (banana) |

| SEMANA 4 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | | Locro | Guiso de arroz con poroto | Tallarín con salsa de carne | Guiso de arroz con pollo | Vori vori de pollo |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel inicial | 240 gramos | 200 gramos | 70 gramos salsa + 80 gramos de fideo | 200 gramos | 240 gramos |
| | Edad Escolar | 350 gramos | 300 gramos | 100 gramos salsa + 120 gramos fideo | 300 gramos | 350 gramos |
| Ensalada | | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales | Ensalada de vegetales |
| Postre | | Fruta de estación (banana) | Fruta cítrica | Fruta de estación (banana) | Barrita de maní | Fruta de estación (banana) |

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

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Nº 3097

**Visión:** Instituto 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.



MUNICIPALIDAD DE NATALICIO
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fol: 05/26

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

## 7. Recetario del menú cíclico

| Platos Principales | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Soyo<br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía :**<br>297 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 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>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>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, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Moliar 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, 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 el queso y orégano. |

| Ensaladas | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:**<br>52 kcal<br>**Peso por porcion:**<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. |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción ( 2 unidades)<br>**Energía:**<br>126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

| Platos Principales | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Estofado de pollo con papa<br><br>**Rendimiento:** 1 | Papa<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br><br>Zanahoria<br>Cebolla | 200g<br>60g<br><br>60 g<br>20 g<br>20 g | 134 g<br>42g<br><br>59 g<br>16 g<br>18 g | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras<br>Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. |



MUNICIPALIDAD DE NATALIO INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

Fol. 0626

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| porción<br>Energía:<br>257 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | 8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. |

## Ensaladas

| Menú 2 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 40 kcal<br>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. |

## Postres

| Menú 2 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Turrón de maní<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 152 kcal | Alimento a base de maní (Barra de maní) | 30 gr | 30gr | Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar. |

## Platos Principales

| Menú 3 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Nombre del Menú<br>Guiso de arroz con carne<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 340 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Arroz<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 | 52g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente) |

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

## Ensaladas

| Menú 3 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 42 kcal<br><br>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. |

## Postres

| Menú 3 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 1 porción ( 2 unidades)<br>Energía: 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

## Platos Principales

| Menú 4 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Nombre del Menú<br>Caldo de poroto con fideo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 271 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 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>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>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>Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato.<br>Observación: si utiliza la leguembre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |

## Ensaladas

| Menú 4 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 38 kcal | 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. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Berkopron, Ofic. Piso Telef. : (595 21) 450 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

MUNICIPALIDAD DE NATALIO
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 8/24

**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 | | | | |

## Postres

| Menú 4 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Fruta cítrica<br><br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |

## Platos Principales

| Menú 5 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Nombre del Menú<br>Polenta con salsa de pollo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 307 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar: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>Queso Paraguay<br>Leche<br>Aceite<br>Sal yodada | <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>10 g<br>50 ml<br>2 ml<br>0,5 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<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | **Salsa de pollo**<br>Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar el pollo con el ajo y aceite.<br>Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el 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 el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con cernidor a fin de evitar grumos.<br>Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego. |

## Ensaladas

| Menú 5 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 37 kcal<br><br>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 demas vegetales. 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. |

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

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 1 porción ( 2 unidades)<br>Energía: 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

| Platos Principales | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Picadito de pollo con puré de papas<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 285 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré<br>Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré | **Picadito de pollo**<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Perejil o cilantro<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><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><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>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 blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.<br><br>**Puré de papas**<br>Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente. |

| Ensaladas | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 40 kcal<br>**Peso por porción:** 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. |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 1 porción ( 2 unidades) | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

**Visión:** Institución que brinda educación integral de calidad basada en valores éticos y [illegible] promueve la participación, inclusión e interculturalidad para el desarrollo de las personas y la socie[illegible]



Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Prof. N° 3097

MUNICIPALIDAD DE NATALIO
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fdio 10/26

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Energía: 126 kcal | | | | |

## Platos Principales

| Menú 7 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Nombre del Menú**<br>Albóndigas de carne con arroz<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 324 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz<br>Edad escolar:<br>100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz | **Albóndigas de carne:**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<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>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 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>45 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 69 g<br>50 g<br>14 g<br>10 g<br>8 g<br>3ml<br><br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Albóndigas**<br>Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>Procesarlo.<br>Mezclar la carne con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.<br><br>**Salsa**<br>Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano.<br><br>**Arroz**<br>Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. |

## Ensaladas

| Menú 7 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br><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. |

## Postres

| Menú 7 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Crema<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 110 kcal<br><br>**Peso por porción:** 60 g | 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>c/n<br>c/n | 120 ml<br>10 g<br>5 g<br>c/n<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 [illegible] |



Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Prof. Nº 3097

MUNICIPALIDAD DE NATALIO
INTENDENCIA
SECRETARIA GENERAL

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

Folio 11/26

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío. |

## Platos Principales

| Menú 8 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Nombre del Menú**<br>Tallarín con salsa de pollo<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:**<br>337 kcal<br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo | **Salsa de pollo**<br>Tomate<br>Pollo<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>Aceite<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>80 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>40 g<br>2ml<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>52 g<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<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de carne:**<br>Limpiar el pollo, dejarlo libre de huesos 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.<br>Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**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. |

## Ensaladas

| Menú 8 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:**<br>37 kcal<br><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. 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. |

## Postres

| Menú 8 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Fruta de estación**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción ( 2 unidades)<br>**Energía:**<br>126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

## Platos Principales

| Menú 8 | Ingredientes | Peso | Peso | Preparación |
|---|---|---|---|---|



MUNICIPALIDAD DE NATALIO
INTERVENCIÓN

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 12/24

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

| | | Bruto | Neto | |
|---|---|---|---|---|
| **Nombre del Menú** | Zapallo | 60 g | 32 g | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. |
| Caldo de poroto con arroz | Poroto seco | 30 g | 30 g | Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. |
| | Tomate | 25 g | 24 g | Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | Incorporar el poroto y agua hervida, una vez |
| | Arroz | 15 g | 15 g | hirviendo agregar el zapallo. |
| **Rendimiento:** 1 porción | Queso Paraguay | 15 g | 15 g | Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | cocido, retirar del fuego y agregar el queso |
| | Locote | 10 g | 8 g | desmenuzado junto con la sal yodada. |
| **Energía:** 266 kcal | Aceite | 5 ml | 5 ml | Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | remojada 1 día antes en agua a temperatura natural |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | o una hora antes en agua caliente. |
| **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos | Agua potable | c/n | c/n | |

| Ensaladas | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción | Remolacha | 40 g | 27 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar |
| **Energía:** 52 kcal | Zanahoria | 20 g | 16 g | y cortar en cubos pequeños. |
| **Peso por porción:** 55 g | Choclo | 10 g | 10 g | Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | Luego pelar y cortar en cubos pequeños. |
| | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica** **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 62 kcal** | **Naranja** | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |

| Platos Principales | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú** | **Salsa de carne** | | | **Salsa de carne** |
| Polenta con salsa de carne | Tomate | 70 g | 69 g | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y |
| | Carne vacuna magra | 60 g | 52 g | grasa. Cortar en porciones iguales. |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y |
| **Rendimiento:** 1 porción | Locote | 10 g | 8 g | sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales |
| | Aceite | 3 ml | 3 ml | sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por |
| | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | último agregar tomate, posteriormente agua |
| **Energía:** 356 kcal | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | caliente hasta cubrir los ingredientes. |
| | Laurel | 0,2 g | 0,2 g | Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de |
| | Agua potable | c/n | c/n | color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a |
| **Peso por porción:** Nivel inicial:70g | | | | fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. |



Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Nº 3097

MUNICIPALIDAD DE NATALIO
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 13/26

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| salsa + 170g polenta<br>Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta | **Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Leche<br>Aceite<br>Sal yodada | <br>200 ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g<br>50 ml<br>2 ml<br>0,5 g | <br>200 ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g<br>2 ml<br>0,5 g | **Polenta**<br>Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.<br>Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con cernidor a fin de evitar grumos.<br>Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien y retirar del fuego. |

## Ensaladas

| Menú 10 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 38 kcal<br>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. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |

## Postres

| Menú 10 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 1 porción (2 unidades)<br>Energía: 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

## Platos Principales

| Menú 11 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Nombre del Menú<br>Guiso de fideo con pollo<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 308 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 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 | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.<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) |

**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.



MUNICIPALIDAD DE NATALIO SECRETARIA GENERAL

MUNICIPALIDAD DE NATALIO INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 14/26

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

| Ensaladas | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 40 kcal<br>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. |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 1 porción ( 2 unidades)<br>Energía: 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

| Platos Principales | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Nombre del Menú<br>Picadito de carne con papa<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 319 kcal<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 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>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 134 g<br>52 g<br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras<br>Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes<br>Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas. |

| Ensaladas | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 42 kcal<br>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 |

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



Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

MUNICIPALIDAD DE NATALIO
SECRETARIA GENERAL

MUNICIPALIDAD DE NATALIO
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR



Folio 15/26

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | misma. |

## Postres

| Menú 12 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Dulce de batata<br><br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 79 kcal | **Dulce de batata** | 30 g | 30 g | Servir el dulce. |

## Platos Principales

| Menú 13 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Nombre del menú<br><br>Chupín de pollo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 275 kcal<br><br>Peso por porción: Nivel inicial: 120 gramos<br><br>Edad escolar: 180 gramos | Papa<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Leche fluida<br>Cebolla<br>Locote<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Perejil<br>Ajo<br>Orégano<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200 g<br>70 g<br>60 g<br><br>20 ml<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 134 g<br>69 g<br>42 g<br><br>20 ml<br>18 g<br>16 g<br>10 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas.<br>En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate.<br>Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior.<br>Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos.<br>Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente.<br>Retirar del horno y servir. |

## Ensaladas

| Menú 13 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 40 kcal<br>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. |

## Postres

| Menú 13 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparacion |
|---|---|---|---|---|
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 1 porción ( 2 | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |



Folio 16/26

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| unidades)<br>**Energía:**<br>126 kcal | | | | |

## Platos Principales

| Menú 14 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Nombre del Menú**<br>Salsa de legumbres con arroz quesú<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:**<br>**304 kcal**<br>Peso por porción:<br>Nivel inicial:<br>70g salsa + 100g de arroz<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>Zanahoria<br>Agua potable<br><br>**Arroz quesú**<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>20 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>10 g<br>2 ml<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>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 en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.<br><br>**Arroz quesú**<br>Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. 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. |

## Ensaladas

| Menú 14 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Rendimiento: 1 porción**<br><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. |

## Postres

| Menú 14 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Fruta cítrica<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía:**<br>62 kcal | **Naranja** | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097



MUNICIPALIDAD DE MARIALO INTENDENCIA

SECRETARIA GENERAL

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Folio 11/26

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

## Platos Principales

| Menú 15 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Nombre del Menú<br>Vori vori de carne<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 398 kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 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, dejarlo 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, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.<br>Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande.<br>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. 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 al caldo.<br>Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. |

## Ensaladas

| Menú 15 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 38 kcal<br><br>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. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |

## Postres

| Menú 15 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 1 porción ( 2 unidades)<br>Energía: 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

## Platos Principales

| Menú 16 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Nombre del Menú<br>Locro | Carne vacuna magra<br>Zapallo | 80 g<br>60 g | 70 g<br>32 g | Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una |



Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 309

MUNICIPALIDAD DE NATALIO
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

SECRETARIA GENERAL

Folio 18/26

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Locro | 40 g | 40 g | hora antes de empezar la preparación. |
| **Rendimiento:** 1 porción | Tomate | 25 g | 24 g | Desechar el agua de remojo. |
| | Zanahoria | 20 g | 16 g | Pelar, lavar y picar todos los vegetales. |
| | Cebolla | 10 g | 9 g | Reservar. |
| **Energía:** | Locote | 10 g | 8 g | Cortar la carne en trozos iguales. |
| 343 kcal | Aceite | 5 ml | 5 ml | Reservar. |
| | Cebollita de | 5 g | 5 g | Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, |
| **Peso por** | hoja | 0,5 g | 0,5 g | ajo. |
| **porción:** | Ajo | 0,5 g | 0,5 g | Agregar el locro y agua caliente. Hervir |
| Nivel inicial: 240 | Sal yodada | 0,2 g | 0,2 g | hasta que este blando. Luego agregar |
| gramos | Laurel | c/n | c/n | los trozos de carne, zapallo, zanahoria y |
| Edad escolar: | Agua potable | | | dejar hervir por 15 minutos aprox. |
| 350 gramos | | | | Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada. |

| Ensaladas | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción** | Repollo | 30 g | 24 g | Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. |
| **Energía:** | Remolacha | 30 g | 20 g | Lavar y picar el repollo. |
| **44 kcal** | Zanahoria | 10 g | 8 g | Colocar los vegetales en un recipiente y |
| **Peso por porción:** | Aceite | 3 ml | 3 ml | mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **55 g** | Sal yodada | 0,5 g | 0,5 g | Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br>**Rendimiento:** 1 porción (2 unidades)<br>**Energía:** 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

| Platos Principales | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú** | Tomate | 70g | 69g | Lavar, pelar y picar los vegetales en |
| Guiso de arroz | Arroz | 40g | 40g | trozos pequeños. |
| con poroto | Poroto | 20g | 20g | Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y |
| **Rendimiento:** 1 | Queso | 15g | 15g | cocinar hasta que los mismos estén |
| porción | Paraguay | 15g | 14g | tiernos. |
| | Cebolla | 10g | 8g | Incorporar el poroto, arroz, sal yodada |
| | Locote | 5ml | 5ml | con agua hervida y cocinar hasta que |

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 317 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Sal yodada<br>Ajo<br>Agua potable | 5g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | 5g<br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | estén blandos.<br>Por último, agregar la cebollita de hoja.<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. |

| Ensaladas | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 38 kcal**<br><br>**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. |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta cítrica**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br>**Energía: 62 kcal** | **Naranja** | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |

| Platos Principales | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Tallarín con salsa de carne<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía:** 337 kcal<br><br>**Peso por porción:** | **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 | 70 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 | 69 g<br>52 g<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 | **Salsa de carne:**<br>Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. 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 y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. |

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

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Prof. Reg. 3097



Folio 20/26

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Nivel inicial:70g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar:100 g salsa + 120 g fideo | **Fideo**<br>Fideo tallarín<br>Sal yodada<br>Agua potable | 40 g<br>0,5 g<br>c/n | 40 g<br>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. |

| Ensaladas | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 52 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Chocio<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. 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. |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Fruta de estación**<br>**Rendimiento:** 1 porción (2 unidades)<br>**Energía:** 126 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

| Platos Principales | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Guiso de arroz con pollo<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 348 kcal<br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 200gramos<br>Edad escolar: | Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Arroz<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 70 g<br>60 g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 69 g<br>52 g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | Lavar, sacar la piel y cortar en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar los vegetales e cubos pequeños.<br>Saltear la carne de pollo con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz 815 minutos aproximadamente) |

**Visión:** Instituir un sistema de 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.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Prof. Nº 3097



Folio 21/26

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 300gramos | | | | |

| Ensaladas | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 37 kcal**<br><br>**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. 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. |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Turrón de maní<br><br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 152 kcal | **Alimento a base de maní (Barra de maní)** | | | Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar. |

| Platos Principales | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Nombre del Menú**<br>Vori vori de pollo<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 351 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 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 | 80g<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 la carne 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, 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. |



Lic. Ruth Díaz
Mini Nutricionista
Prof. N° 3097
Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Mariscal Lopez y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso. Teléf.: (595)21 414 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Folio 22/26

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano. |

| Ensaladas | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 42 kcal<br><br>Peso por porción: 58 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. Colocar los vegetales en un recipiente y 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 20** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br><br>Rendimiento: 1 porción (2 unidades)<br>Energía: 120 kcal | Banana | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir. |

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

**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.



Fdo 23/26

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

## 8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

| | |
|---|---|
| Año: | 2022-2023 |
| Institucion Educativa: | 11 |
| Nº de comensales: | 872 |
| N° de meses del proyecto: | 5,25 |

| | | 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 | 10,24 | 9,728 | 10,24 | 10,24 | 40,448 | 212,352 |
| Ajo | kg | 2,18 | 2,18 | 2,18 | 2,18 | 8,72 | 45,78 |
| Arroz | kg | 56,68 | 52,32 | 43,6 | 74,12 | 226,72 | 1190,28 |
| Banana | kg | 619,12 | 575,52 | 767,36 | 575,52 | 2537,52 | 13321,98 |
| Berro | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Carne vacuna magra * | kg | 104,64 | 104,64 | 122,08 | 122,08 | 453,44 | 2380,56 |
| Cebolla de cabeza | kg | 78,48 | 56,68 | 87,2 | 61,04 | 283,4 | 1487,85 |
| Cebollita de hoja | kg | 4,36 | 13,08 | 4,36 | 4,796 | 26,596 | 139,629 |
| Dulce de batata | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Fideo | kg | 13,08 | 34,88 | 39,24 | 34,88 | 122,08 | 640,92 |
| Harina de maíz | kg | 34,88 | 34,88 | 34,88 | 34,88 | 139,52 | 732,48 |
| Laurel | kg | 0,3488 | 0,9592 | 0,5232 | 0,6976 | 2,5288 | 13,2762 |
| Leche entera | l | 43,6 | 191,84 | 87,2 | 104,64 | 427,28 | 2243,22 |
| Lechuga | kg | 26,16 | 26,16 | 26,16 | 26,16 | 104,64 | 549,36 |
| Locote | kg | 52,32 | 43,6 | 43,6 | 43,6 | 183,12 | 961,38 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 0 | 34,88 | 34,88 | 183,12 |
| Mamón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mandarina | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Margarina | kg | 0 | 4,36 | 0 | 0 | 4,36 | 22,89 |
| Naranja | kg | 200,56 | 156,96 | 156,96 | 156,96 | 671,44 | 3525,06 |
| Orégano | kg | 0,436 | 1,308 | 0,872 | 0,436 | 3,052 | 16,023 |
| Papa | kg | 174,4 | 174,4 | 348,8 | 0 | 697,6 | 3662,4 |
| Pechuga de pollo | kg | 104,64 | 122,08 | 104,64 | 122,08 | 453,44 | 2380,56 |
| Perejil | kg | 0 | 8,72 | 4,36 | 0 | 13,08 | 68,67 |
| Pepino | kg | 34,88 | 52,32 | 17,44 | 34,88 | 139,52 | 732,48 |
| Piña | kg | 52,32 | 0 | 0 | 0 | 52,32 | 274,68 |
| Poroto | kg | 26,16 | 52,32 | 17,44 | 17,44 | 113,36 | 595,14 |
| Queso | kg | 34,88 | 26,16 | 26,16 | 21,8 | 109 | 572,25 |
| Repollo | kg | 52,32 | 52,32 | 78,48 | 52,32 | 235,44 | 1236,06 |
| Remolacha | kg | 69,76 | 52,32 | 26,16 | 61,04 | 209,28 | 1098,72 |
| Sal yodada | kg | 4,796 | 5,668 | 4,36 | 4,796 | 19,62 | 103,005 |
| Tomate | kg | 265,96 | 274,68 | 318,28 | 283,4 | 1142,32 | 5997,18 |
| Zanahoria | kg | 113,36 | 113,36 | 104,64 | 113,36 | 444,72 | 2334,78 |



Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N°

MUNICIPALIDAD DE NATALICIO
INTENDENCIA

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

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

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Zapallo | kg | 104,64 | 52,32 | 52,32 | 104,64 | 313,92 | 1648,08 |

## 9. Control de calidad y participación social

| | Descripción |
|---|---|
| 9.1. Plan de Monitoreo | Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de los Nutricionistas encargados por la empresa adjudicada y una nutricionista por parte de la Municipalidad de San Lorenzo. |
| 9.2. Plan de capacitaciones | Es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) |
| 9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad | La municipalidad de San Lorenzo cuenta con una página web y red social en el cual se van publicando todas las actividades realizadas referentes al almuerzo escolar, brindando credibilidad y transparencia a la ciudadanía. |

## 10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

La modalidad empleada es ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS, (COCINANDO EN LAS ESCUELAS).

**1. RECEPCION.**

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

**2. ALMACENAMIENTO.**

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

**3. HIGIENE.**

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

**4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.**

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

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

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

**5. DISTRIBUCIÓN.**

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada.



Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3097

MUNICIPALIDAD DE MATALLO
INTENDENCIA

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

Folio 25/26

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

Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS)

La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.

Lic. Ruth Díaz
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3097

**Marco Maidana Ojeda**
**Intendente Municipal**

**Lic. Ruth Noemí Díaz V.**
**Nutricionista**