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°: 292 **/2019** Asunción, 29 de mayo de 2019

Señora
ABOG. LIDA ROSA ESCOBAR PEREIRA, Intendente
Municipalidad de Nueva Colombia.

El Ministerio de Educación y Ciencias, se dirige a Usted con relación a la nota presentada por la Municipalidad de Nueva Colombia en fecha 29 de mayo del corriente año y recepcionado bajo el Expediente Xilema N°169109; en la cual solicita la autorización al Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar que será proveído a los estudiantes por la Municipalidad de Nueva Colombia.

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 Dias	Dias (especificar)	
04	271	2019	80	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 del servicio seleccionado por la contratante y los datos omitidos en el Formulario N° 1, el cual es exclusiva responsabilidad de la Municipalidad de Nueva Colombia; 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.

Claudia Benítez, Nutricionista
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

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

P/A
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.

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA.
CORDILLERA – PARAGUAY
Av. 29 Setiembre e/ Sta. Rosa y RCA. De Colombia
Teléf.: 021 3280706

NUEVA COLOMBIA • CORDILLERA "Poty"

Nota I.M N°107/2019

Nueva Colombia, 28 de mayo de 2.019-

SEÑORA

Killy Moleda Gamarra

Directora General

Dirección General de Bienestar Estudiantil

E S D

Por la presente me dirijo a usted con el objeto de solicitar el estudio y la Aprobación del Proyecto para el Almuerzo Escolar (cocinando en la escuela), a ser llevado en el municipio del corriente año.

Escuela a ser beneficiada son

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de institución	Nombre de la institución educativa	Cantidad de matriculados	Totales de días
1	0313001	2560	Escuela Básica N°325John F.Kennedy	160	80 días
2	0313007	2566	Escuela Básica N° 7986 Cristo Rey	64	80 días
3	0313005	2564	Escuela Básica N°14281 Niño Jesús	17	80 días
4	0313003	2562	Escuela Básica N° 1027 Defensores del Chaco	30	80 días
Total de Beneficiados				271 alumnos	

Se anexa a dicha solicitud el formulario N 1 del Anexo 3-A

Sin otro motivo en particular me despido de usted.

Lourdes R. Riveros de Bogado
Secretaria General

Abg. Lida Rosa Escobar Pereira
Intendente Municipal

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema N°: 169.109
Recibido por: Victor Moriñigo
Fecha: 29/05/19 Hora: 10:10

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 elservicio de Almuerzo Escolar

1.1 Municipalidad de Nueva Colombia	
Departamento*:Cordillera	Distrito*:Nueva Colombia
Dirección del local de la Municipalidad*:Avenida 29 de setiembre esquina Santa Rosa	N° de Tel*:021-3280706
Nombre de la Intendente*:Abogada Lida Rosa Escobar Pereira	
N° de teléfono de línea baja*:	N° de celular:0984-709.827
Dirección de correo electrónico*:uoc_nuevacolombia@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*:Sonia Beatriz Ayala Méndez	
N° de Registro Profesional*:2418	N° de celular: 0981766311
Dirección de correo electrónico*:beckyluj.50@gmail.com	
1.2 Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 4 (cuatro)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 271 alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 80 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: junio 2019	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: octubre 2019	
Presupuesto estimado para el servicio*:251.236.365	
Precio referencial por plato*:11.588gs	
% de la agricultura familiar a implementar*:10% *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

*Son campos obligatorios

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

Sonia B. Ayala
Nutricionista
Reg.Prof. N° 2418

Abog. Lida Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

2 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(- 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	0313001	2560	Escuela Básica N° 325 John F. Kennedy		9	10	75	66	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Fuente 30
2	0313007	2566	Escuela Básica N°7986 Cristo Rey		3	3	30	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Fuente 30
3	0313005	2564	Escuela Básica N°14281 Niño Jesús		2	4	5	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Fuente 30
4	0313003	2562	Escuela Básica N°1027 Defensores del chaco		2	0	16	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Fuente 30
				Sub total	16	17	126	112											
				Total general	33		238												

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
EdificioBeckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Telef. : (595)21 492 512
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Sonia B. A. N.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2414

Abog. Lidia Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

3 Requerimiento nutricional		
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
4 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	El menú consiste en alimentos fresco y natural, constituido por: Plato principal, Ensaladas Postre	
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas	

6 **Menú Cíclico**

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vori vori de carne	Chupín de pollo	Guiso de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Sopa de verduras con sopa paraguaya
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	120 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo	150 g de sopa de verduras + 100 gr de sopa Paraguaya
	Edad Escolar	350 gramos	180 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	200 g de sopa de verduras +140 gr de sopa Paraguaya
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Dulce de mamon	Fruta de estación (melón)	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (piña)	Fruta cítrica (Banana)

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Albóndigas de pollo con arroz	Caldo de poroto con fideo	Guiso de mandioca con carne	Salsa de pollo con Fideo	Soyo
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	70 g salsa (3bolitas) + 90 gr de arroz	240 gramos	170 gramos	70 gr salsa + 80gr fideo	240 gramos
	Edad Escolar	100 g salsa (4bolitas) + 130 gr de arroz	350 gramos	250 gramos	100 gramos salsa + 120gr fideo	350 gramos

Sonia B. Aquino M.
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2418

Abog. Lidia Rosa
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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

Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de Estación (piña)	Fruta cítrica (mandarina)	compota de frutas	Fruta cítrica (naranja)	Fruta de estación (banana)

SEMANA 3

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		So'oapu'a	Revuelto de mandioca	locro	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con Poroto
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	170 gramos	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	250 gramos	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Mani con miel	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (melón)	Fruta de estación (piña)	Fruta cítrica (naranja)

SEMANA 4

		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Salsa de Legumbres con arroz quesu	Vori vori de pollo	Guiso de arroz con carne	Caldo de pollo con Verduras
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gr salsa + 100 gr de arroz	240 gramos	200 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gr salsa + 130 gr de arroz	350 gramos	300 gramos	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		fruta de estación (mamon)	Frutas cítricas (naranja)	Fruta de estación (piña)	Fruta de estación (melón)	Banana con miel

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.

Sonia B. Agüero
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

Abog. Lidia Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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 ciclico

Platos Principales

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Vorivori de carne **Rendimiento: 1porcion** **Educación inical** **Energía: 272kcal** **Peso por porcion: 240gr** **Edad escolar** **Energía: 398kcal** **Peso por porcion: 350gr**	**Vori vori de carne** Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Py Aceite Oregano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 80gr 60gr 40gr 25gr 20gr 10gr 10gr 10g 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 g Cln	 70gr 32g 40gr 24gr 16gr 9gr 8gr 10gr 5mL 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	**Vorivori de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua potable caliente, laurel continuar la cocci6n por 10 minutos aprox. Agregar el zapallo y cocinar hasta que se ablande. **Preparación de las bolitas de maíz** 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 caldo, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. Servir

Ensaladas

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción **Energía:46kcal** **Peso por porción: 50gr**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3mL 0,5 g	27 gr 19 gr 9 gr 3mL 0,5 gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua potable. Luego pelar y cortar en trozos pequeños. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable helada

Postres

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de mamon **Rendimiento:1 porción** **Energía:99kcal**	**Dulce de mamon** Mamon azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	 200 g 10 g 0,2 g 0,2 g Cln	 102 g 10g 0,2 g 0,2 g cln	Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. Escaldar: Disolver el bicarbonato de sodio en agua hirviendo, por 5 minutos aproximadamente. Retirar del fuego las porciones de mamon y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamon con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén

Sonia B. Ayala
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

Abog. Lilia Rosa Est.
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Chupin de pollo **Rendimiento:1 porción** **Nivel inicial** **Energía: 183kcal** **Peso por porcion: 120gr** **Edad escolar** **Energía :275kcal** **Peso por porción:180gr**	**Chupin de pollo** Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Py Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200g 70g 60g 20 mL 20g 20g 10g 5mL 5g 0,5 g 0,5 g 0,5 g Cln	134g 69g 42g 20mL 18g 16g 10g 5mL 5g 0,5 0,5g 0,5g c/n	**Chupin de pollo** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en trozos. Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. En un recipiente, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate. Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. Cocinar en horno moderado por 25 a 30minutos. Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y servir

Ensaladas

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:40kcal** **Peso por porción: 55gramos**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	24gr 19 gr 9gr 3mL 0,5 gr	Lavar y cortar en trozos pequeños los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. **Observación:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 90 minutos a fin de mejorar laaceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento:1 porción** **Energía:80kcal** **Peso por porción: 180gr**	Melón	300 gr	180gr	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir

Sonia B. Aundo M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2418

Abog. Lida Rosa L.
Intendente Municipal
Nueva Colombia

C.E.S.O.E.

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 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:1 porción** **Nivel inicial:** **Energia :211kcal** **Peso por porcion: 200gr** **Edad Escolar** **Energia:317 kcal** **Peso por porción:300gr**	**Guiso de arroz con poroto** Tomate Arroz Poroto Queso Py Cebolla Locote Aceite Cebollita de Hoja Sal yodada Ajo Agua potable	 70g 40g 20g 15 g 15 g 10g 5ml 5g 0,5 g 0,5 g C/n	 69g 40g 20g 15 g 14g 8g 5ml 5g 0,5 g 0,5 g c/n	**Guiso de arroz con poroto** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporarel poroto con sal yodada y agua potable caliente hasta que estén blandos. Luego agregar el arroz y cocinar aproximadamente 15 minutos más. Por último, agregar la cebollita de hoja **Observación:** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o 1 hora antes en agua potable caliente

Ensaladas

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energía:42kcal** **Peso por porción:60gr**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28 gr 16gr 9gr 3mL 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir Observación. La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar el sabor de las mismas.

Postres

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento:1 porción** **Energía:62kcal** **Peso por porción: 130gr**	Naranja	180gr	130gr	Lavar, pelar antes de consumir.

Sonia B. Ayala M.
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2419

MUNICIPALIDAD DE NUEVA COLOMBIA
INTERVENCIÓN

Abog. Lida Rosa Escobar
Interventora Municipal
Nueva Colombia

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.

Platos Principales

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento: 1 ración** **Nivel inicial** **Energía: 230kcal** **Peso por porcion : 70 gramos salsa + 80gramos fideo** **Edad Escolar** **Energía:337kcal** **Peso por porcion: 100 g salsa +120 g fideo**	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70g 60g 20g 15 g 10g 5mL 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40g 0,5 g C/n	 69g 52g 16g 14g 9g 5mL 0,5 g 0,5 g 0,2 g C/n 40g 0,5 g C/n	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y cortar en trozos pequeños. Pelar, lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, zanahoria y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente agregar agua potable caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en abundante agua potable, agregar sal yodada y cocinar por 8/10 minutos hasta que esté al dente. Servir con la salsa.

Ensaladas

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energía:40kcal** **Peso por porción: 60gr**	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	28gr 19 gr 9gr 3mL 0,5 gr	Lavar y cortar en trozos pequeños los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación. La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación **Rendimiento: 1 porción** **Energía:63kcal** **Peso por porción: 104gr**	Piña	200gr	104gr	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños. Colocar en una compotera. Servir

Sonia B. Ayala
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 2416

Abog. Linda Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

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 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Sopa de verduras con sopa paraguaya **Educación inicial** **Rendimiento: 1 porcion** **Energia:267kcal** **Peso por ración: 150 gr de sopa de verduras + 100 gr de sopa paraguaya** **Edad escolar** **Energía:363kcal** **Peso por porción: 200 g de sopa de verduras+140 g de sopa paraguaya**	**Sopa de verduras:** Zapallo Zanahoria Cebolla Locote Queso Py Sal yodada Agua potable **Sopa paraguaya:** Huevo* Harina de maiz Leche fluida Cebolla Queso Py Aceite Sal yodada	80gr 20g 15 g 10g 10 g 0,5g cln 50gr 40gr 30 mL 25g 10g 5mL 0,5 g	42gr 16gr 14gr 8gr 10gr 0,5 g Cln 50g 40g 30mL 23g 10gr 5mL 0,5 gr	**Sopa de verduras** Pelar, lavar y cortar en trozos los vegetales. Cocinar con agua potable y sal yodada. Cocinar hasta que los mismos estén Tiernos. Procesar la preparación (licuar) y agregar el queso. **Sopa paraguaya** Pelar, lavar y cortar la cebolla, rehogarla en el aceite. Juntar la harina de maíz y la cebolla rehogada. Mezclar bien para que baje la temperatura de la mezcla, luego agregar los huevos, leche, el queso Paraguay en trozos y la sal yodada, mezclar bien hastaque quede uniforme. Colocar la preparación en una asadera y llevar a horno fuerte aproximadamente 40 minutos o hasta que la superficie este dorada y al pinchar con un cuchillo salga limpio. Observación: 50 g de Huevo representa 1 unidad

Ensaladas

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:1 porción** **Energía:40kcal** **Peso por porción: 55gr**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 mL 0,5 gr	24gr 19 gr 9gr 3mL 0,5 gr	Lavar y cortar en trozos pequeños los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres

Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica **Rendimiento:1 porción** **Energía:61kcal** **Peso por porción: 115g**	Mandarina	160 gr	115 gr	Lavar y pelar antes de consumir.

Sonia B. Jara
Nutricionista
Reg.Prof. Nº 24

Abog. Ana Rosa Escobar
Intendente Municipal
Nueva Colombia

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Área de Gestión de P.E.