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

Asunción, 25 de noviembre de 2021.

Nota DGBE N° 864/2021

Señor
Horacio Daniel Fernandez, Intendente
Municipalidad de Itauguá
Departamento Central

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Itauguá sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 285.466 de fecha 22 de noviembre de 2021, 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 ***Informe de Evaluación de la Dirección de Alimentación Escolar, DAE N° 752/2021*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaitá. (Edif.Beckelman, 1er. Piso)
Tel: (595.21) 454.220

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
bienestar.estudiantil@mec.gov.py

MEMORÁNDUM DAE N° 1122/2021

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

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

Referencia : **AUTORIZACIÒN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR AÑO 2022 DE LA MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÀ -CENTRAL.**

Objeto : Informe de Evaluación DAE N° 752/2021

Fecha : 24 de noviembre de 2021.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto las siguientes documentaciones, para los fines pertinentes;

Informe de Evaluación DAE N° 752/2021, referente a la **AUTORIZACIÒN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR AÑO 2022 PRESENTADO POR LA MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÀ - CENTRAL,** según expediente xilema N° 285.466 de fecha 22 de noviembre de 2021.

Atentamente.

Dirección de Alimentación Escolar- DAE
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 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

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°831/2021

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

De : **Liz Samudio,** Jefa
Departamento de Gestión de Programas de alimentación escolar

Referencia : **AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR AÑO 2022 DE LA MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ-DEPARTAMENTO CENTRAL.**

Objeto : Remitir Informe de evaluación DAE Nº 752/2021

Fecha : 24 de noviembre de 2021

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto la siguiente documentación, para los fines pertinentes:

Informe de evaluación DAE N°752/2021 referente al **AUTORIZACIÓN DEL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR AÑO 2022 DE LA MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ -DEPARTAMENTO CENTRAL** según expediente N° 285466 de fecha 22 de noviembre del 2021.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Folio Nº. 285.466
Recibido por: Dma
Fecha 24-11-21 Hora: 10'50

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Informe de evaluación DAE N°752/2021

1. *Antecedentes*

El Sr **Horacio Daniel Fernández Morinigo** Intendente, Municipalidad de Itauguá presenta el Proyecto de Almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del departamento a su cargo con Expediente Xilema N°285466 y de fecha 22 noviembre de 2021.

2. *Consideraciones técnicas*

Tabla 1. Aspectos a evaluar

N°	Criterios de evaluación	Cumple	No cumple
1.	**Identificación**		
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✔	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✔	
1.3	Datos del nutricionista	✔	
2.	**Principales datos del proyecto de almuerzo escolar**		
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✔	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✔	
2.3	Tiempo de provisión del servicio	✔	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✔	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✔	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✔	
2.7	Precio referencial	✔	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✔	
3.	**Identificación de las instituciones educativas seleccionadas**		
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✔	
3.2	Códigos completos	✔	
3.3	Fuente de financiación	✔	
4.	**Requerimiento nutricional**		
4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✔	
5.	**Composición del menú**		
5.1	Horario de preparación del menú	✔	
5.2	Horario de distribución	✔	
5.3	Constitución del menú	✔	
5.4	Modalidad del servicio	✔	
6.	**Menú cíclico**		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✔	
7.	**Recetario de menú cíclico**		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✔	
8.	**Calculo de insumos para el almuerzo escolar**		

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Noelia Andrea Romero
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. N° 1084

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro N° 953

8.1	Planilla de cálculo de insumos	✔	
9.	**Control de calidad**		
9.1	Plan de monitoreo	✔	
9.2	Plan de capacitación	✔	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✔	
10.	**Modalidad del servicio**		
	Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)	**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
	Alimentos preparados en las escuelas	**Cumple**	**No Cumple**
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✔	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✔	
10.3	Mecanismos de higiene	✔	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✔	
10.5	Mecanismos de distribución	✔	

3. *Conclusiones*

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 24 (Veinticuatro), y teniendo en cuenta 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.

Tabla 2. Resumen de lo autorizado.

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión		
		Año	Total Días	Modalidad
09	1837	2022	81	Alimentos preparados en las escuelas-Adquisición de ingredientes.

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas

Lic. Noelia Andrea Romero
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Doc. Dpto. Nº 1084

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

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 informe.

Lic. Nutricionista: Noelia Romero
Registro Profesional N°:1084
Fecha: 24/11/2021.

Lic. Noelia Andrea Romero
Técnica Nutricionista
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Reg. Prof. N° 1084

V°B°: 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 informe de evaluación a la Dirección General de Bienestar Estudiantil, para la comunicación a la parte interesada.

Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Defensores del Chaco 170 e/
Caballero Álvarez y Tte. Adolfo Martínez
Teléfax:+ 595 294 220-252 | +595 294 220-303
e-mail:contactous@municipalidaditaugua.gov.py
www.municipalidaditaugua.gov.py

Itauguá, 19 de noviembre de 2021

Señor:
Hugo René Tintel Romero
Director General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente:

Tengo el agrado de dirigirme a usted con el objeto de solicitar la autorización del Proyecto Programa Almuerzo Escolar del Paraguay correspondiente al Período 2022 bajo la modalidad de Alimentos preparados en las escuelas -- Adquisición de Ingredientes

Sin otro motivo en particular, aprovecho la oportunidad para saludarlo con el respeto de siempre.

Atentamente. -

Intendente Municipal

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
INTENDENCIA MUNICIPAL

DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 285466
FECHA 22-11-2021
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

1/25

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 DEL SERVICIO DE ALMUERZO ESCOLAR

1. IDENTIFICACION DE LA GOBERNACION O MUNICIPIO

Departamento/Distrito*: Central/ Itauguá

Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Defensores del Chaco N° 170 **Tel*:** 0294 220 358

Nombre del Gobernador/ Intendente*: Abog. Horacio Daniel Fernández Morínigo

Tel*: 0294 220 358 **Celular*:** 0985 980 964

Correo electrónico*: llgg1989@gmail.com

Responsable de la alimentación escolar*: Abg. José Luis Martínez Gómez

Tel*: 0294 220 358 **Celular*:** 0984 114 309

Correo electrónico*: jlmartin8871@gmail.com

Responsable nutricionista*: Lic. Leila Luján Gómez González **Nº de Registro Profesional*:** 2.100

Tel*: 0294 220 101 **Celular*:** 0985 613 438

Correo electrónico*: llgg1989@gmail.com

Cantidad de instituciones seleccionadas*: 9

Cantidad de beneficiados*: 1837

Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 81

Fecha estimada de inicio de la provisión*: 23/02/2022

Fecha estimada de finalización de la provisión*: 21/06/2022

Presupuesto estimado para el servicio*: Gs. 1.238.771.150

Precio referencial por plato*: 8.300

% de la agricultura familiar a implementar*: 10

**Son campos obligatorios*

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ – PROGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN ALMUERZO ESCOLAR – FONACIDE

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa
Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ – INTENDENCIA MUNICIPAL

Fdio1

2/25

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	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	1106060	18572	Escuela Básica N° 6.393 Urunde'y	Itauguá	18	12	40	27											Fonacide –Juegos de azar - Recursos Propios
2	1106022	7921	Escuela Básica N° 1.023 Estanislao Espinola	Itauguá	27	15	55	53											Fonacide –Juegos de azar - Recursos Propios
3	1106066	13188	Escuela Básica N° 6.660 Vecinos Unidos	Itauguá	39	35	105	103											Fonacide –Juegos de azar - Recursos Propios
4	1106029	7928	Escuela Básica N° 2.129 Virgen Medalla Milagrosa	Itauguá	21	17	65	54											Fonacide –Juegos de azar - Recursos Propios
5	1106018	7917	Escuela Básica N° 1.024 Señorita Laureana Vega	Itauguá	7	6	79	66											Fonacide –Juegos de azar - Recursos Propios
6	1106013	7912	Escuela Básica N°1.019 Espíritu Santo	Itauguá	40	36	99	84											Fonacide –Juegos de azar - Recursos Propios
7	1106005	7904	Escuela Básica N° 246 Maestra María Concepción Leyes de Chaves	Itauguá	39	30	102	122											Fonacide –Juegos de azar - Recursos Propios
8	1106032	7931	Escuela Básica N° 2.957 Jukyrymi	Itauguá	63	46	144	128											Fonacide –Juegos de azar - Recursos Propios
9	1106024	7923	Escuela Básica N° 1.359 Doctor Carlos Calcena	Itauguá	9	6	22	23											Fonacide –Juegos de azar - Recursos Propios
				Sub total	263	203	711	660											
				Total general	1.837														

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

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

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

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspecto nutricional			
3.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	568 kcal +/- 56 kcal
Composición del menú			
3.2 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
3.3 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
3.4 Constitución del menú (completar con los componentes del menú)	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
3.5 Completar el menú cíclico, ítem 4	Ver ítem 3		
3.6 Completar el recetario del menú, ítem 5	Ver ítem 4		
3.7 Modalidad del servicio del almuerzo escolar (especificar la modalidad seleccionada).	Alimentos preparados en las escuelas- Adquisición de Ingredientes		

4. MENÚ CÍCLICO

Referirse al documento ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS PARA EL SERVICIO DEL ALMUERZO/CENA ESCOLAR, aprobado por Resolución del Ministerio de Educación y Ciencias Nº734/2020; para la elaboración del menú cíclico.

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Vori vori de carne	Guiso de fideo con pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Estofado de pollo con papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240	200	240	170	200
	Edad Escolar	350	300	350	250	300
Ensalada		Berro Tomate Cebolla	Repollo Tomate Zanahoria	Lechuga Zanahoria Cebolla	Tomate Pepino Zanahoria	Repollo Remolacha Zanahoria
Postre		Banana	Banana	Naranja	Banana	Crema

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ – PREFECTURA DE IMPLEMENTACIÓN ALIMENTACIÓN ESCOLAR – POR A DIOS

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ – INTENDENCIA 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

Folio 3

4/25

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

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Salsa de legumbres con arroz quesú	Picadito de carne con papa	Vori vori de pollo	Guiso de arroz con carne	Caldo de poroto con fideo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70g salsa + 100g de arroz	200	240	200	240
	Edad Escolar	100 g salsa + 130 g de arroz	300	350	300	350
Ensalada		Berro Tomate Cebolla	Repollo Tomate Zanahoria	Lechuga Zanahoria cebolla	Repollo Remolacha Zanahoria	Tomate Pepino Zanahoria
Postre		Piña	Banana	Banana	Banana	Mandarina

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		So´o apu´a	Polenta con salsa de Carne	Guiso de arroz con poroto	Picadito de pollo con puré de papas	Locro
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240	70g salsa + 170g polenta	200	70 g picadito + 110 g puré	240
	Edad Escolar	350	100g salsa + 250g polenta	300	100 g picadito + 160 g puré	350
Ensalada		Lechuga Tomate Zanahoria	Remolacha Zanahoria Cebolla	Berro Tomate Zanahoria	Lechuga Tomate Zanahoria	Remolacha Tomate Cebolla
Postre		Candial	Banana	Ensalada de frutas 2	Banana	Banana

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
PROGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN ALMUERZO ESCOLAR
FONACIDE

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
INTENDENCIA 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.

Fol04

3/25

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

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de pollo con verduras y arroz	Salsa de pollo con arroz	Soyo	Tallarín con salsa de carne	Salsa de legumbres con arroz quesú
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240	70 g salsa + 90 g arroz	240	70g salsa + 80 g fideo	70g salsa + 100g de arroz
	Edad Escolar	350	100 g salsa + 130 g arroz	350	100 g salsa + 120 g fideo	100 g salsa + 130 g de arroz
Ensalada		Lechuga Tomate Cebolla	Repollo Remolacha Zanahoria	Berro Tomate Zanahoria	Repollo Pepino Zanahoria	Lechuga Zanahoria cebolla
Postre		Banana	Arroz con leche	Banana	Banana	Piña

RECETARIO DEL MENÚ

Plato Principal

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Vori vori de carne **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, 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.
Menú 2 **Nombre del Menú** Guiso de fideo con pollo **Rendimiento:**1	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite	60g 70g 45g 15g 10g 5ml	42g 69g 45g 14g 8g 5ml	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear el pollo con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
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.

Fdos

6/13

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

porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	0,5g 0,5g 0,2g c/n	0,5g 0,5g 0,2g c/n	fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Menú 3 **Nombre del Menú** Caldo de poroto con arroz **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 266 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que este cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente
Menú 4 **Nombre del Menú** **Guiso de mandioca con carne** **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
Menú 5 **Nombre del Menú** Estofado de pollo con papa **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortarlas verduras 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. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.

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

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

FOLIO 6

7/15

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

200 gramos Edad escolar: 300 gramos				
Menú 6 **Nombre del Menú** Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente ajo con los demás vegetales y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 7 **Nombre del Menú** Guiso de carne con papa **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 319 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 300 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar las verduras 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 Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas.
Menú 8 **Nombre del Menú** Vori vori de pollo **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que 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. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. 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. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar

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. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

Folio 7

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

				hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 9 **Nombre del Menú** Guiso de arroz con carne **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. 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)
Menú 10 **Nombre del Menú** Caldo de poroto con fideo **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente, agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada, y servir el plato. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 11 **Nombre del Menú** So´o apu´a **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 346 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harinade maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	80 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
Menú 12 **Nombre del**	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna	 70 g 60 g	 69 g 52 g	**Salsa de carne** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.

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

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100271
Nutricionista - Programa
Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

Foto 8

9/25

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

Menú Polenta con salsa de Carne **Rendimiento:1 porción** **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial:70g salsa + 170g polenta Edad escolar:100g salsa + 250g polenta	magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua s es necesario. **Polenta.** Pelar, lavar y picar la cebolla. en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso Paraguay desmenuzado, mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 13 **Nombre del Menú** Guiso de arroz con poroto **Rendimiento:1 porción** **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien Por último, agregar la cebollita de hoja picada. 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.
Menú 14 **Nombre del Menú** **Picadito de pollo con puré** **Rendimiento:1 porción** **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g picadito +	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Picadito de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén 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.

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. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ INTENDENCIA MUNICIPAL

7069

10/15

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

110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	**Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	**Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Menú 15 **Nombre del Menú** Locro **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada.
Menú 16 **Nombre del Menú** Caldo de pollo con verduras y arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 254 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	56 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que estén tiernas. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado en fuego agregar cebollita de hoja.

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa
Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
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.

Folio 10

11/25

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

Menú 17 **Nombre del Menú** Salsa de pollo con arroz **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de pollo** Tomate Pollo Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	69 g 42 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de pollo:** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz:** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Menú 18 **Nombre del Menú** Soyo **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 297 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado y orégano.
Menú 19 **Nombre del Menú** Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por**	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g	**Salsa de carne:** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. 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. **Fideo:**

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. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

Folio 11

12/25

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

porción: Nivel inicial: 70 g salsa + 80g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 20 **Nombre del Menú** **Salsa de legumbres con arroz quesú** **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente ajo con los demás vegetales y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Agregar el queso desmenuzado, mezclar bien. Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa
Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

Ensaladas

Ensalada 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50 g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 2 **Rendimiento: 1 porción** **Energía:**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar 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 helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del

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

Folio 10

13/25

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

40 kcal **Peso por porción:** 55 g				mismo.
Ensalada 3 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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.
Ensalada 4 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 5 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
PROGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN ALMUERZO ESCOLAR
FONACIDE

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
INTENDENCIA 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.

Folio 13

14/15

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

Ensalada 6 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 50 g	Berro Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 7 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5	Lavar y picar 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 helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 8 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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.
Ensalada 9 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ – PROGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN ALMUERZO ESCOLAR

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 21065
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ – INTENDENCIA 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.

15/25

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

Ensalada 10 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 11 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 12 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos 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 helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 13 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 50 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 14 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

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

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

60 g				
Ensalada 15 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos 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 helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 16 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 17 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria. Lavar y picar el repollo. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Ensalada 18 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 50 g	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Ensalada 19 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por**	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
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.

Folio 10
B/25

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

porción: 50 g				
Ensalada 20 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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

Fruta de estación	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Fruta Citrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
PROGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN ALMUERZO ESCOLAR
PONACIDE

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista Programa
Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
INTENDENCIA 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.

TXO17

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

CREMA **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio – mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
Fruta Cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 53 kcal	Piña	200 g	104g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUA – PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – FONACOTE

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. 2100
Nutricionista Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUA – INTENDENCIA 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.

Pto 18

17/25

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

Energía: 61 kcal				
Candial **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Anís	120 ml 10 g 5 g 0,2 g	120 ml 10 g 5 g 0,2 g	Disolver la fécula de maíz en la mitad de la leche fría. En una olla calentar a fuego moderado el resto de la leche con el azúcar y luego agregar la preparación anterior. Revolver constantemente hasta que la preparación espese. Por último, agrega el anís estrujado.
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Ensalada de frutas 2 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal **Peso por porción:** 100 g	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
PROGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN ALMUERZO ESCOLAR
PONACIOS

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
INTENDENCIA 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.

Foto 19

20/25

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

Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Arroz con Leche **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. Agregar leche, arroz, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 Kcal	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 53 Kcal	Piña	200 g	104 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
PROGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN ALMUERZO ESCOLAR
FONACIDE

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
INTENDENCIA 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.

Fólio

21/25

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

6. CALCULO DE INSUMOS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

Año:	2022
Inst tucion Educativa:	9
Nº de comensales:	1.837
N° de meses del proyecto:	4

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN	TOTAL DEL
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	EL MES	PROYECTO
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	73,48	73,48	69,804	73,48	290,244	1160,976
Ajo	kg	4,59	5,509	4,59	5,509	20,198	80,792
Almidon de maiz	kg	9,185	0	9,185	0	18,37	73,48
Anis	kg	0	0	0,367	0	0,367	1,468
Arroz	kg	27,555	156,145	110,22	247,995	541,915	2167,66
Arveja en granos	kg	0	9,18	0	0	9,18	36,72
Azúcar	kg	18,37	0	18,37	9,185	45,925	183,7
Banana	kg	606,21	606,21	698,06	606,21	2516,69	10066,76
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barr ta de mani	.	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	55,11	55,11	55,11	110,22	275,55	1102,2
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0,3674	0,3674	1,4696
Carne vacuna magra *	kg	257,18	220,44	404,14	220,44	1102,2	4408,8
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	165,33	165,33	174,515	156,145	661,32	2645,28
Cebollita de hoja	kg	9,185	9,18	18,365	9,185	45,915	183,66
Chocio	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo ce olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Chocio	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce ce membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	82,665	27,555	0	73,48	183,7	734,8
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maiz	kg	73,48	73,48	82,66	0	229,62	918,48
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Higado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	1,101	1,101	1,468	1,468	5,138	20,552
Leche entera	l	220,44	0	312,29	183,7	716,43	1322,64
Lechuga	kg	55,11	55,11	110,22	110,22	330,66	1322,64
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	91,85	91,85	91,85	91,85	367,4	1469,6
Locro	kg	0	0	73,48	0	73,48	293,92
Mamón	kg	0	0	0	0	0	0
Mandarina	kg	0	293,92	0	0	293,92	1175,68
Mandioca	kg	367,4	0	0	0	367,4	1469,6
Maní	kg	0	0	0	0	0	
Manzana	kg	0	0	0	0	0	
Margarina	kg	0	0	9,185	0	9,185	36,74
Melón	kg	0	0	0	0	0	
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	330,66	0	91,85	0	422,51	1690,04
Orégano	kg	0,918	0,918	0,918	0,918	3,672	14,688
Papa	kg	367,4	367	367,4	0	1101,8	4407,2
Pechuga de pollo	kg	220,44	146,96	110,22	257,18	734,8	2939,2
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	9,185	0	9,185	36,74
Pepino	kg	36,74	36,74	0	36,74	110,22	440,88
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	404,14	110,22	367,4	881,76	3527,04
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	55,11	91,85	36,74	36,74	220,44	881,76
Queso	kg	45,975	64,295	45,92	45,925	202,065	808,26
Repollo	kg	110,22	110,22	0	110,22	330,66	1322,64
Remolacha	kg	55,11	55,11	146,96	55,11	312,29	1249,16
Sal yodada	kg	9,185	10,098	11,016	11,934	42,233	168,932
Tomate	kg	569,44	587,835	615,395	578,65	2351,32	9405,28
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahor a	kg	202,07	202,07	165,33	238,81	808,28	3233,12
Zapallo	kg	220,44	220,44	220,44	220,44	881,76	3527,04

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

Abog. Daniel Fernández
Intendencia Municipal

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

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

7. CONTROL DE CALIDADY PARTICIPACIÓN SOCIAL

Descripción	
Plan de Monitoreo	La Municipalidad de Itauguá cuenta con 1 nutricionista encargada de monitorear la calidad y cantidad de los insumos en el momento en el que los proveedores realizan su entrega. Asegurando que estos sean de primera calidad y de esa manera brindar una alimentación inocua a los niños/as beneficiados por el programa. Además realiza control y cumplimiento del menú cíclico, y así también verificación de las indumentarias y aseo del personal de servicios.
Plan de capacitaciones	El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), realiza capacitaciones a pedido del municipio 1 vez al año a Cocineras y ayudantes de cocina, como así también a las nutricionistas que constan de certificación. En tanto las nutricionistas ofrecen charlas educativas a los alumnos, profesores, directores y padres de las instituciones sobre todo los beneficios que conlleva contar con un comedor y una alimentación saludable siguiendo las Guías Alimentarias del Paraguay.
Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La municipalidad de Itauguá cuenta con una página web y red social en el cual se van publicando todas las actividades realizadas referente al almuerzo escolar, brindando credibilidad y transparencia a la ciudadanía.

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
PROGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN ALMUERZO ESCOLAR
FONACIDE

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa
Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
INTENDENCIA MUNICIPAL

Folio 22

23/25

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

8. MODALIDAD DEL SERVICIO

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 frutihorticulas 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 y almacenar sus productos adecuadamente.
3. **HIGIENE:**
   Se establece sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.
4. **PRE ELABORACION Y ELABORACION:**
   El horario de pre elaboración es a partir de las 07: 00 hs a 10: 00 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
   Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previas capacitación y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
5. **DISTRIBUCION:**
   Se realizará en forma equitativa en el horario establecido, en el turno mañana de 10: 45 hs a 12: 00 hs y turno tarde 12: 10 hs a 13: 00 hs, en dos turnos, de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.
   Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas y un pote de plástico para ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.
   Así cumpliendo estrictamente con la exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPYBS).
   La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.
   La elaboración del almuerzo escolar será realizada en la institución Educativa mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad y calidad del almuerzo escolar.
   La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa.

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
PROGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN ALMUERZO ESCOLAR
PONACIDE

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. Nº 2100
Nutricionista - Programa Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE ITAUGUÁ
INTENDENCIA MUNICIPAL

Folio 23

24/25

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

Firma del Responsable del Proyecto: _____ Aclaración: Abog. José Luis Martínez Gómez Secretario General

Firma del Nutricionista: _____ Aclaración: _____

Registro Profesional N°: 2.100

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa
Almuerzo Escolar

Lic. Leila Gómez
Reg. Prof. N° 2100
Nutricionista - Programa
Almuerzo Escolar

Abog. Horacio Daniel Fernández
Intendente Municipal

Ex 1024

25/23.