Asunción, 04 de mayo de 2021.

Nota DGBE N° 23/2021

Señor
Elvio Cáceres, Intendente
Municipalidad de Ñumi
Departamento de Guairá

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Ñumi, sobre la ***"Autorización del Proyecto de Almuerzo Escolar"***, con expediente Xilema N° 57.171/2021 de fecha 05 de abril de 2021, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, en 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 Nº 032/2021*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy
bienestar.estudiantil@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 DAE N° 048/2021

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

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

Referencia : **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE ÑUMI – GUAIRÁ.**

Objeto : Remitir Informe de Evaluación DAE N° 032/2021.

Fecha : 04 de mayo 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° 032/2021 referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Municipalidad de Ñumi expediente xilema N° 57.171 de fecha 05 de abril de 2021.

- Proforma de Nota DGBE.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Xilema N°
Recibido por: Micaela Benegas
Fecha: 04/05/21 Hora: 12:30

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° 13/2021

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

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

Referencia : **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE ÑUMI - GUAIRA**

Objeto : Remitir Informe de evaluación DAE Nº 032/2021

Fecha : 04 de mayo 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 Nº 032/2021 referente al PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR presentado por la Municipalidad de Ñumi según expediente Nº 57.171 de fecha 05 de abril de 2021.

- Proforma de Nota DGBE

Atentamente.

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

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

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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Informe de evaluación DAE N° 032/2021

1. Antecedentes

El Sr Elvio Cáceres Intendente del Municipio de Ñumi presenta el Proyecto de Almuerzo escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo con Expediente Xilema N° 57.171, de fecha 05 de abril de 2021.

2. Consideraciones técnicas

Tabla. 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	El municipio se compromete a través de una carta compromiso a aumentar los días de provisión en el caso de tener disponibilidad presupuestaria	
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.	✓	

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.

57171/SNMM
Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
1. Asunción - Paraguay

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Lic. Liz Samudio
Jefa
Dpto. de Gestión de Programas
Direc. de Alimentación Escolar
Registro Nº 953

Lic. Selba Montania
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. Nº 2.287

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

3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 36 (treinta y seis), 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. Resumen de lo solicitado

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			
		Año	Total Días	Modalidad	Días
6	400	2021	54	Alimentos preparados en las escuelas	Lunes a viernes

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

Lic. A. Milena Fernández
Directora
Dirección de Alimentación Escolar

57171/SNMM
Dirección de Alimentación Escolar
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220
(595)21 492 512
1. Asunción - Paraguay

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

Lic. Selba Montanía
Técnica
Direcc. Alimentación Escolar - MEC
Reg. N° 2.287

213

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: Selba Montania
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: 03/05/2021.

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

MUNICIPALIDAD DE ÑUMI
Av. Asunción el 14 de mayo
R.U.C.: 80018809-8 Tel.: (0543) 259.320
Ñumi - Guaira - Paraguay

Ñumi, 05 de abril de 2021.-

Señora:

Lic. Liz Samudio

Jefa, Departamento de Gestión de Programa de Alimentación Escolar

Ministerio de Educación y Ciencias

Asunción

Tengo el agrado de dirigirme a usted, con relación a la Nota DGPAE N° 48/2021, de fecha 16 de marzo del corriente, con respecto a la observación N° 2.3 Tiempo de Provisión del Servicio, la Municipalidad de Ñumi, Departamento de Guairá se compromete fehacientemente a ampliar oportunamente los días de provisión en el caso de contar con Disponibilidad Presupuestaria, puesto que los días solicitados no cubren los 183 días del calendario escolar.

Sin otro motivo en particular hago propicia la ocasión para saludarlo.-

Atentamente.-

Elvio Cáceres
Intendente Municipal

MUNICIPALIDAD DE ÑUMI
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: 57.171
Recibido por: Selva M.
Fecha: 05/04/2021 Hora:

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

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: Guairá	**Distrito*:** Ñumi
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Avda. Asunción e/ 14 de mayo	**N° de Tel*:** (0543)245 320
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Elvio Caceres	
N° de teléfono de línea baja*:	**N° de celular:** (0981) 750 149
Dirección de correo electrónico*: muninumi@hotmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Johana Lezcano	
N° de Registro Profesional*: 3531	**N° de celular:** (0985) 890 281
Dirección de correo electrónico*: johalezcano@hotmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 6 Instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 400 Estudiantes	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: 56 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Abril	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Junio	
Presupuesto estimado para el servicio*: 246.400.000	
Precio referencial por plato*: 11.000	
% 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

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 ÑUMI INTENDENCIA

Elvio Cáceres
Intendente de Ñumi

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

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

Folio 1.

Folio 2

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar (**)	Código de Institución (**)	Nombre de la Institución/Centro (**)	Localidad o Barrio	Estudiantes Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pré jardin. - 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	0413001	3088	Escuela Básica N° 230 "Sagrado Corazón de Jesús"	Arroyito	26	29	45	54											30-03-840
2	0413002	3089	Escuela Básica N° 1928 "San Luis Gonzaga"	San Luis	9	4	23	20											30-03-840
3	0413004	3091	Escuela Básica N° 5291 "Santa Elena"	Santa Helena	6	3	11	19											30-03-840
4	0413003	3090	Escuela Básica N° 2289 "San Pedro"	Perulero	6	3	11	19											30-03-840
5	0413005	3092	Escuela Básica N° 5292 "San Ramón Nonato"	Cerro Corá	6	6	28	21											30-03-840
6	0413006	3093	Escuela Básica N° 5293 "San José Obrero"	Mbarigui	7	8	20	16											30-03-840
				Sub total	60	53	138	149											
				Total general	400														

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

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

4. Requerimiento nutricional		
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
5. Composición del menú		
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs	
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales	
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	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 arroz con poroto	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 de salsa + 80 gramos de fideo	150 g de sopa de verduras + 100 g de sopa paraguaya
	Edad Escolar	350 gramos	180 gramos	300 gramos	70 gramos de salsa + 80 gramos de fideo	200g 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		Fruta de estación (Banana)	Dulce de mamón	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (banana)

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Folio 3

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		Albóndigas de pollo con arroz	Caldo de poroto con fideo	Guiso de mandioca con carne	Tallarín con salsa de pollo	Soyo
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	70 g salsa (3 bolitas) + 90 gr de arroz	240 gramos	170 gramos	70 gr salsa + 80 gr fideo	240 gramos
	Edad Escolar	100 g salsa (4 bolitas) + 130 gr de arroz	350 gramos	250 gramos	100 gramos salsa + 120 gr fideo	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (mandarina)	Ensalada de frutas	Fruta cítrica (Naranja)	Fruta de estación (Banana)

SEMANA 3						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		So'o Apu'a	Revuelto de mandioca	Estofado de pollo con papa	Locro	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		Fruta de estación (banana)	Fruta de estación (banana)	Dulce de membrillo	Fruta de estación (banana)	Fruta cítrica (naranja)

SEMANA 4					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Salsa de legumbres con arroz	Chupín de pollo	Guiso de arroz con carne	Caldo de pollo con verduras y

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.

Elvio Cáceres
Intendente de Nimi

MUNICIPALIDAD DE ÑUMI
INTENDENCIA

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

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

Folio 11

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

			quesú			fideo
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 (banana)	Fruta cítrica (naranja)	Dulce de membrillo	Fruta de estación (Banana)	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.

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Vori Vori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 Kcal Peso por porción: Educación Inicial 240 gr Edad Escolar:	Carne vacuna magra Zapallo Harina de Maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Py Aceite Orégano Ajo Sal Yodada Laurel Agua potable	80 gr 60 gr 40 gr 25 gr 20 gr 10 gr 10 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 g c/n	70 gr 32 gr 40 gr 24 gr 16 gr 9 gr 8 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	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 agua potable caliente, laurel, continuar la cocción por 10minutos aprox. Agregar el zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Nuni

MUNICIPALIDAD DE ÑUNI
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
INTENDENCIA

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

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

350 gr				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 Cocinas 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: 46 Kcal** **Peso por porción:50 gr**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 g	27 gr 19 gr 9 gr 3ml 0,5	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 mazclar 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**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía :63 Kcal**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Numi

MUNICIPALIDAD DE NUMI
INTENDENCIA

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

Folio 6

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	Preparacion
Chupín de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 275 Kcal Peso por porción: Nivel inicial 120 gr Edad escolar 180 gr	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso py Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200gr 70 gr 60 gr 20 ml 20 gr 20 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	134 gr 69 gr 42 gr 20 ml 18 gr 16 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	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 30 minutos 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: 40 Kcal Peso por porción:55 gr	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 g	24 gr 19 gr 9 gr 3 ml 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

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Ñumí

MUNICIPALIDAD DE ÑUMÍ
INTENDENCIA

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

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

Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de Mamón Rendimiento: 1 porción Energía :99 Kcal Peso por porción: 50gr	Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 gr 10 gr 0.2 gr 0,2 gr c/n	102 gr 10 gr 0.2 gr 0,2 gr c/n	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 mamón y sacarlas del agua de cocción. Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. Cocinar en una olla tapada hasta que estén listo por aproximadamente 40 minutos, llevar a enfriar, servir

Platos Principales				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto Rendimiento: 1 porción Energía :317 Kcal Peso por porción Nivel inicial 200 gr Edad Escolar 300 gr	Tomate Arroz Poroto Queso Py Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70 gr 40 gr 20 gr 15 gr 15 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	69 gr 40 gr 20 gr 15 gr 14 gr 8 g 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños, saltear la cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismo estén tiernos, incorporar el poroto con sal yodada y agua potable caliente hasta que estén blandos, luego agregar el arroz y cocinar aproximadamente por 15 minutos más. Por último, agregar la cebolla 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 caliente

Ensaladas				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Ñumí

MUNICIPALIDAD DE ÑUMÍ
INTENDENCIA

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

Folio 8

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

Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 42 Kcal** **Peso por porción: 60 gr**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar en trozos pequeños los demás 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 :62 Kcal** **Peso por porción:130 gr**	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 337 Kcal** **Nivel inicial:**	Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada	70 gr 60 gr 20 gr 15 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr	60 gr 52 gr 16 gr 14 gr 9 gr 5 ml 0.5 gr 0,5 gr 0,2 gr	**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 la carne en aceite y ajo. Luego agregar cebolla, locote, zanahoria y sal yodada, cocinar hasta que se ablande, luego agregar tomate y laurel,

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Ñumi

MUNICIPALIDAD DE ÑUMI
INTENDENCIA

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

Folio 9

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

Peso por porción: 70 gramos salsa + 80 gramos fideo Edad Escolar 100 gramos de salsa+ 120 gramos de fideo	Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarin Sal yodada Agua potable	c/n 40 gr 0,5 gr c/n	c/n 40 gr 0,5 gr c/n	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 este al dente Servir con la salsa

Ensaladas				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas Rendimiento: 1 porción Energía: 40 gr Peso por porción:60 gr	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cortar en trozos pequeños los vegetales, colocar 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 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía :63 Kcal	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Ñumi

MUNICIPALIDAD DE ÑUMI
INTENDENCIA

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

Folio 10

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

Peso por porción:104 gr				

Platos Principales				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Sopa de verduras con sopa paraguaya Rendimiento: 1 porción Energía: 363 Kcal Peso por porción: Nivel inicial 150 gr de sopa de verduras+ 100 gr de sopa paraguaya Edad escolar 200 gr de sopa de verduras + 140 gr de sopa paraguaya	**Sopa de verduras** Zapallo Zanahoria Cebolla Locote Queso Py Sal yodada Agua potable **Sopa Paraguaya** Huevo Harina de maíz Leche fluida Cebolla Queso Py Aceite Sal yodada	 80 gr 20 gr 15 gr 10 gr 10 gr 0,5 gr c/n 50 gr 40 gr 30 ml 25 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr	 42 gr 16 gr 14 gr 8 gr 10 gr 0,5 gr c/n 50 gr 40 gr 30 gr 23 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr	**Sopa de verduras** Pelar, lavar y cortar en trozos los vegetales. Cocinar con agua potable y sal yodada Cocinar hasta que lo mismo esté tierno. 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, queso py en trozos y la sal yodada, mezclar bien hasta que quede uniforme. Colocar la preparación en una asadera y llevar a horno fuerte aproximadamente 40 minutos o hasta que la superficie esta dorada y al pinchar con un cuchillo salga limpio Obs: 50 g de huevo representa una unidad

Ensaladas				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Numi

MUNICIPALIDAD DE NUMI
INTENDENCIA

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 11

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

Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía :40 Kcal** **Peso por porción:55 gr**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	24 gr 19 gr 9 gr 3 ml 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 picada, 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 de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía :63 Kcal** **Peso por porción:70 gr**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento: 1 porción** **Energía: 324**	**Albóndigas de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta	 70 g 60 g 15 g 10 g	 69 g 42 g 14 g 10 g	**Albóndigas:** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo Mezclar el pollo con galleta molida, sal yodada y ajo. amasar bien la mezcla Formar la albóndiga de tamaño uniforme. Reserve

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Civio Cáceres
Intendente de Numi

MUNICIPALIDAD DE NUMI
INTENDENCIA

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

Folio 12

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

Kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 gr de salsa (3bolitas) + 90 gr de arroz Edad escolar 100 gr de salsa (bolitas)+ 130 gr de arroz	molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa:** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceita. Luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas laurel y el agua hervida hasta cubrir todas las preparaciones. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano **Arroz:** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Cocinar por 15 minutos aproximadamente hasta que esten listos.

Ensaladas				
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas Rendimiento: 1 porción Energía: 37 Kcal Peso por porción:50 gr	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	24 gr 15 gr 8 gr 3 ml 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 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Folio 13

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 Peso por porción: 70 gr	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Caldo de poroto con fideo Rendimiento: 1 porción Energía: 271kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gr Edad escolar: 350 gr	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso py 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 15 g 10 g 5 ml 0.5 gr 0,5 gr 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 potable caliente, una vez blando, agregar el zapallo. Añadir la relación de fideo, retirarla preparación del fuego luego de unos 8 minutos aproximadamente, agregar el queso antes de server el plato Observación: si utilizar la legumbre seca, deberá ser remojada 1 día antes en agua potable temperatura natural o una hora antes en agua caliente

Ensalacas				
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas	Lechuga Tomate Zanahoria	30 gr 20 gr 10 gr	28 gr 19 gr 8 gr	Lavar y rallar la zanahoria, lavar y cortar en trozos pequeños los

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Numi

MUNICIPALIDAD DE NUMI INTENDENCIA

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

Folio 14

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:39 Kcal** **Peso por porción: 60 gr**	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 gr	3 ml 0,5 gr	demás vegetales Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite servir

Postres				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:63 kcal** **Peso por porción:70 gr**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 363 Kcal** **Peso por porción: Nivel inicial**	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 59 g 14 g 8 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, lavar la mandioca, cortarla en el medio en trozos similar y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca** Limpiar la carne vacuna dejar libre de ligamento y cortar en trozos 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 trozos

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Pablo Cáceres
Intendente de Ñumi

MUNICIPALIDAD DE ÑUMI · INTENDENCIA

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

Folio 15

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

170 gr Edad escolar 250 gr				pequeños y cocinar por 5 minutos Agregar agua potable caliente si es necesario

Ensaladas				
Menu 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas Rendimiento: 1 porción Energia:39 Kcal Peso por porción:60 gr	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal Yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 10 g 3 ml 0,5 g	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

Postres				
Menu 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energia: 54 Kcal Peso por porción: 100 g	Mamón 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

Platos Principales				
Menú 9	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación

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

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Numi

MUNICIPALIDAD DE NUMI
INTENDENCIA

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

Folio 16

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

		Bruto	Neto	
Tallarín con salsa de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 292 Kcal Peso por porción Nivel inicial 70 gr salsa + 80 gr de fideo Edad escolar 100 gr de salsa+ 120 gr fideo	**Salsa de pollo** Pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Fideo Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g 40 g 0,5 g c/n	Limpiar el pollo dejar libre de hueso y piel, cortar en trozos pequeños, pelar, lavar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sallar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote, zanahoria y sal yodada, cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y el laurel Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar aproximadamente por 8 a 10 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de coccion.

Ensaladas				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas Rendimiento: 1 porción Energía:38 Kcal Peso por porción:55 gr	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	29 gr 19 gr 10 gr 3 ml 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

Postres				
Menú 9	Ingredientes	Peso	Peso	Preparación

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Ñumi

MUNICIPALIDAD DE ÑUMI
INTENDENCIA

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

Folio 17.

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

		Bruto	Neto	
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía: 61 kcal Peso por porción:132 gr	Naranja	180 gr	132 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía:297 Kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gr Edad escolar 350 gr	Carne vacuno magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso py Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 gr 60 gr 30 gr 20 gr 20 gr 15 gr 10 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	52 gr 32 gr 29 gr 20 gr 16 gr 15 gr 9 gr 8 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	Limpiar la carne, dejar libre de ligamentos y grasas, molinar y reservar. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños Saltear la cebolla, tomate locote, ajo y cocinar hasta que esten tiernos Agregar el agua potable, la carne molida, zapallo, zanahoria, sal yodada y el arroz Revolver lentamente, hasta que la preparación este totalmente cocinada Retirar del fuego, agregar el queso y orégano

Ensaladas

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Numí

MUNICIPALIDAD DE NUMÍ
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
INTENDENCIA

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

Folio 18

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

Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de Hortaliza Rendimiento: 1 porción Energía:52 Kcal Peso por porción:55 gr	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	27 gr 16 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua luego pelar y cortar en trozos pequeños, lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua Lavar y cortar en trozos pequeños los demás vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Postres				
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía :63 Kcal Peso por porción:70 gr	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
So´oapu´a Rendimiento: 1 porción Energía:306 kcal	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla Locote Harina de maíz	80 g 60g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 g	70 g 32 g 29 g 20 g 9 g 8 g 5 g	Limpiar la carne, dejar libre de ligamento y grasa Molinar y reservar Mezclar la carne molida con la harina de maíz, ajo y la mitad de sal. Formar las esperas Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos esten

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Numi

MUNICIPALIDAD DE NUMI
INTENDENCIA

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

Folio 19

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

Peso por porción: **Nivel inicial** 240 gr **Edad escolar** 350 gr	Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	5ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	tiernos Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, sal yodada y laurel Una vez listo apagar el fuego y agregar el orégano

Ensaladas				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparacion**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energia :42 kcal** **Peso por porción:60 gr**	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 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 la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** **63kcal** **Peso por porción:70 gr**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Numi

MUNICIPALIDAD DE NUMI · INTENDENCIA

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

Folio 20

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 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Revuelto de mandioca Rendimiento: 1 porción Energía:339 kcal Nivel Inicial Peso por porción:170 gr Edad escolar Peso por porción: 250 gr	**Revuelto de mandioca** Mandioca Huevo Queso Py Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 200 gr 50 gr 20 gr 20 gr 10 gr 5 gr 3 ml 0,5 grr 0,5 g c/n	 116 gr 50 gr 20 gr 18 gr 8 gr 5 gr 3 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	**Mandioca** Pelar, lavar la mandioca, cortar en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blanda **Revuelto** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que esten tiernos, incorporar la mandioca previamente cocinada y cortada en trozos pequeños Agregar huevo, sal, sal yodada y queso Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagula). OBS: *50 gr de huevo corresponde a 1 unidad.

Ensaladas				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas Rendimiento: 1 porción Energía :38 kcal Peso por porción:50 gr	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	18 gr 19 gr 8 gr 3 ml 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

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Nuni

MUNICIPALIDAD DE ÑUNI
INTENDENCIA

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

Folio 21

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

Postres				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía :63 kcal Peso por porción:70 gr	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Locro Rendimiento: 1 porción Energía :343 kcal Peso por porción: Nivel Inicial 240 gr Edad Escolar 350 gr	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja/cilantro Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 gr 60 gr 40 gr 25 gr 20 gr 10 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 gr 32 gr 40 gr 24 gr 16 gr 9 gr 8 gr 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 potable caliente. Una hora antes de empezar la preparación Desechar el agua de remojo Pelar, lavar y picar los vegetales Reservar. Cortar la carne en trozos iguales y reservar Saltear tomate, cebolla y locote, laurel, ajo. Agregar el locro, sal yodada, agua potable caliente y cocinar hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y continuar la coccion 15 minutos aproximadamente. Por ultimo, agregar cebollita de hoja/ cilantro

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Silvio Cáceres
Intendente de Ñumí

Folio 22

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

Ensaladas				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas Rendimiento: 1 porción Energía: 39 kcal Peso por porción:60 gr	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 19 gr 8 gr 3 ml 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

Postres				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo Rendimiento: 1 porción Energía: 79 kcal Peso por porción:30 gr	Dulce de membrillo	30gr	30gr	Servir el dulce.

Platos Principales				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Estofado de pollo con papa	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria	200 gr 60 gr 60 gr 20 gr	134 gr 42 gr 59 gr 16 g	Limpiar el pollo y dejarlo libre de huesos y ligamentos. Cortar en trozos pequeños. Lavar pelar y cortar los vegetales Sellar el pollo con el ajo, una vez

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Ñumi

MUNICIPALIDAD DE ÑUMI INTENDENCIA

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

Folio 23

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

Rendimiento: 1 porción **Energía :257 kcal** **Peso por porción:** **Nivel Inicial** 200 gr **Edad escolar:** 300 gr	Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	20 gr 10 gr 5 g 5 ml 5 g 0,5 gr 0,5 g c/n	18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 gr 0,5 gr c/n	sellada agregar el tomate , cebolla, zanahoria, locote y arveja (previamente sancochada), cubrir los ingrediente con agua potable caliente y cocinar hasta que esten tiernas, por ultimo agregar las papas, una vez lista apagar el fuego y agregar la cebollita de hoja

Ensaladas				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía :46 kcal** **Peso por porción:50 gr**	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3ml 0,5	27 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar la remolacha en agua potable y cocinar. 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 OBS: 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 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía :53kcal**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Ñumí

Folio 24

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

Peso por porción:70 gr				

Platos Principales				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con poroto Rendimiento: 1 porción Energía: 348 kcal Peso por porción: Nivel Inicial 200 gr Edad Escolar: 300 gr	Tomate Arroz Poroto Queso Py Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70 gr 40 gr 20 gr 15 gr 15 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	69 gr 40 gr 20 gr 15 gr 14 gr 8 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños, saltear la cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismo estén tiernos incorporar el poroto con sal yodada y agua potable caliente hasta que estén blanda, luego agregar el arroz y cocinar aproximadamente 15 minutos más, por último, agregar la cebolla de hoja Obs: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lentejas) deberá ser remojada 1 día antes en agua potable caliente

Ensaladas				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas Rendimiento: 1 porción Energía:40 kcal Peso por	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3ml 0,5 gr	28 gr 19 gr 9 gr 3 ml 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 OBS: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua potable helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Numi

MUNICIPALIDAD DE NUMI
INTENDENCIA

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

Folio 25

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

porción 60 gr				

Postres				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento: 1 porción Energía :62 kcal Peso por porción:130 gr	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Soyo Rendimiento: 1 porción Energía:297 kcal Peso por porción: Nivel Inicial 240 gr Edad Escolar 350 gr	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso py Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 gr 60 gr 30 gr 20 gr 20 gr 15 gr 10 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0.5 gr 0,5 gr c/n	52 gr 32 gr 29 gr 20 gr 16 gr 15 gr 9 gr 8 gr 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamento y grasa. Molinar y reservar Lavar pelar y picar los vegetales en trozos pequeños, saltear la cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que esten tiernos. Agregar el agua potable, la carne molida, zanahoria, zapallo, sal yodada y el arroz. Revolver lentamente, hasta que la preparación este totalmente cocida. Retirar del fuego, agregar el queso y orégano

Ensaladas

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.531

Elvio Cacerio
Intendente de Ñumi

MUNICIPALIDAD DE ÑUMI · INTENDENCIA · REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

Folio 26

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

Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de hortalizas Rendimiento: 1 porción Energía :52 kcal Peso por porción:55 gr	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 gr 20 gr 10 gr 3ml 0,5 gr	27 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y cocinar la remolacha en agua potable y cocinar. 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 Observaciòn: 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 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción Energía :63 kcal Peso por porción:70 gr	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir

Platos Principales				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Salsa de legumbres con arroz quesú Energía:304 kcal	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite	 70 gr 20 gr 15 gr 10 gr 3 ml	 69 gr 20 gr 14 gr 8 gr 3 ml	**Salsa de legumbre** Pelar, lavar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear la cebolla, tomate, locote y cocinar hasta que lo mismo esten tiernos Incorporar el poroto con el agua

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Ñumí

MUNICIPALIDAD DE ÑUMÍ
INTENDENCIA

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

Folio 27.

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

Peso por porción: **Nivel Inicial** 70 gr de salsa+ 100 gramos de arroz **Edad Escolar** 100 gramos de salsa + 130 gramos de arroz	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesú** Arroz Queso Py Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n 40 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 gr 0,5 gr c/n	potable caliente y cocinar hasta que esten listo **Arroz quesú** Saltear el ajo en aceite, agregar el arroz y sal yodada revolver y agregar agua potable caliente. Cocinar por 15 minutos aproximadamente, agregar el queso Paraguay y server Observación: si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua potable a temperatura natural o 1 hora antes en agua potable caliente La cantidad de agua potable caliente que se agrega al cereal es 2 veces su volumen

Ensaladas				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía:40 kcal** **Peso por porción:55 gr**	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30gr 20 gr 10 gr 3ml 0,5 gr	24 gr 19 gr 9 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar, pelar y cortar en trozos pequeños. 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 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica	Naranja	180 gr	130 gr	Lavar y pelar antes de consumir

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Ñumi

Folio 28

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

Rendimiento: 1 porción **Energía :62 kcal** **Peso por porción:130 gr**				

Platos Principales				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Chupín de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 275kcal **Peso por porción:** **Nivel Inicial** 120 gr **Edad escolar** 180 gr	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso py Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 gr 70 gr 60 gr 20 ml 20 gr 20 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0.5 gr 0,5 gr c/n	134 gr 69 gr 42 gr 20 ml 18 gr 16 gr 10 gr 5 ml 5 gr 0,5 gr 0,5 gr 0,5 gr c/n	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 30 minutos. Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado, llevar nuevamente al horno por 5 minutos aproximadamente Retirar del horno y servir.

Ensaladas				
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	29 gr 15 gr 8 gr 3 ml 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

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Numi

MUNICIPALIDAD DE NUMI · INTENDENCIA · REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

Folio 29

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

Energía: 38 kcal Peso por porción:55 gr				

Postres				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo Rendimiento: 1 porción Energía:79 Kcal	Dulce de membrillo	30gr	30gr	Servir el dulce.

Platos Principales				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de arroz con carne Rendimiento: 1 porción Energía:340 kcal Peso por porción: Nivel Inicial 200 gr Edad Escolar 300 gr	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 gr 70 gr 45 gr 15 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	52gr 69 gr 45 gr 14 gr 8 gr 5 ml 0,5 gr 0,5 gr 0,2 gr c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en trozos pequeños Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos 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 y revolver, agregar el agua potable caliente y cocinar hasta que se ablande en arroz (15 minutos aprox)

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Numí

MUNICIPALIDAD DE NUMÍ · INTENDENCIA

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

Folio 30

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

Ensaladas				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 38 kcal** **Peso por porción 50 gr**	Berro Tomate Zanahoria Aceite Sal yodad	30gr 20 gr 10 gr 3ml 0,5 gr	18 gr 19 gr 8 gr 3 ml 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

Postres				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía :63 kcal** **Peso por porción: 70 gr**	Banana	110 gr	70 gr	Lavar, pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Caldo de pollo con verduras y arroz **Rendimiento:** 1 porción	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote	80 gr 60 gr 35 gr 20 gr 20 gr 10 gr 10 gr	56 gr 32 gr 34 gr 20 gr 16 gr 9 gr 8 gr	Limpiar el pollo, dejar libre de hueso y piel, cortar en trozos pequeños Lavar, pelar y cortar, los vegetales, saltear el pollo con el aceite. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, ajo y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal, yodada y laurel, cocinar hasta

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Ñumi

MUNICIPALIDAD DE ÑUMI
INTENDENCIA

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

31

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

Energía:254 Kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 240 gr **Edad escolar** 350 gr	Aceite Cebollita en hoja Ajo Sal yodad Laurel Agua potable	5 ml 5 gr 5 g 0,5 g 0,2 g c/n	5 ml 5 gr 5 g 0,5 g 0,2 g C/ n	que esten tiernas Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado en fuego agregar cebollita de hoja

Ensaladas				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de hortalizas **Rendimiento:** 1 porción **Energía: 39 kcal** **Peso por porción: 60 gr**	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 gr 20 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr	28 gr 19 gr 8 gr 3 ml 0,5 g	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

Postres				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Banana con miel **Rendimiento:** 1 porción **Energía :97 kcal** **Peso por**	Banana Miel	110 gr 12 gr	70 gr 12 gr	Lavar, pelar la fruta, cortar en rodajas agregar en una compotera o taza con la miel Servir

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Numi

MUNICIPALIDAD DE NUMI
INTENDENCIA

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

Folio 32

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

porción: 82 gr				

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar
Se debe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas.

Año:	2021
Institución Educativa:	6
Nº de comensales:	400
N° de meses del proyecto:	2,8

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	13,52	13,52	12,844	12,506	52,39	146,692
Ajo	kg	0,676	1,014	0,845	1,014	3,549	9,9372
Arroz	kg	13,52	21,97	20,28	42,25	98,02	274,456
Arveja en granos	kg	0	0	1,69	0	1,69	4,732
Azúcar	kg	3,38	0	0	0	3,38	9,464
Banana	kg	111,54	91,26	111,54	111,54	425,88	1192,464
Barrita de maní	kg	0	0	10,14	10,14	20,28	56,784
Berro	kg	0	0	10,14	10,14	20,28	56,784
Carne vacuna magra *	kg	47,32	40,56	54,08	40,56	182,52	511,056
Cebolla de cabeza	kg	42,25	21,97	28,73	27,04	119,99	335,972
Cebollita de hoja	kg	1,69	0	6,76	1,69	10,14	28,392
Choclo	kg	0	3,38	0	6,76	10,14	28,392
Fideo	kg	13,52	18,59	0	0	32,11	89,908
Galleta Molicia	kg	0	3,38	0	0	3,38	9,464
Harina de maíz	kg	27,04	0	1,69	0	28,73	80,444
Huevo	kg	16,9	0	16,9	0	33,8	94,64
Laurel	kg	0,1352	0,2704	0,1352	0,2028	0,7436	2,08208
Leche entera	l	16,9	0	0	6,76	23,66	66,248
Lechuga	kg	20,28	20,28	30,42	10,14	81,12	227,136
Locote	kg	20,28	16,9	16,9	20,28	74,36	208,208
Locro	kg	0	0	13,52	0	13,52	37,856
Mamón	kg	67,6	20,28	0	0	87,88	246,064
Mandarina	kg	0	54,08	0	0	54,08	151,424

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. N° 3.531

Folio 33

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

Mandioca	kg	0	67,6	67,6	0	135,2	378,56
Miel de caña o negra	l	0	0	0	4,056	4,056	11,3568
Naranja	kg	60,84	77,74	60,84	60,84	260,26	728,728
Orégano	kg	0,338	0,169	0,169	0,338	1,014	2,8392
Papa	kg	67,6	0	67,6	67,6	202,8	567,84
Pechuga de pollo	kg	20,28	40,56	20,28	47,32	128,44	359,632
Perejil	kg	1,69	0	0	1,69	3,38	9,464
Pepino	kg	0	13,52	0	0	13,52	37,856
Poroto	kg	23,66	10,14	0	6,76	40,56	113,568
Queso	kg	18,59	10,14	11,83	11,83	52,39	146,692
Repollo	kg	20,28	10,14	0	10,14	40,56	113,568
Remolacha	kg	13,52	13,52	13,52	13,52	54,08	151,424
Sal yodada	kg	2,028	2,028	1,69	1,859	7,605	21,294
Tomate	kg	106,47	106,47	89,57	119,99	422,5	1183
Zanahoria	kg	33,8	40,56	27,04	33,8	135,2	378,56
Zapallo	kg	47,32	40,56	40,56	40,56	169	473,2

**anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumo.*

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1 Plan de Monitoreo	• La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de alimentación escolar designada en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor
9.2 Plan de capacitaciones	• La capacitación de los manipuladores de alimentos responsables de la Elaboración del alimento estará a cargo del personal técnico de la empresa adjudicada • La empresa adjudicada deberá contratar personal de la zona como mínimo por el porcentaje indicado por la contratante en los datos de la licitación. la dicha exigencia no podrá exceder del veinte por ciento (20%) del total de personal necesaria. Se entenderá personal de la zona, el que se encuentre domiciliado dentro del territorio del Municipio convocante
9.3 Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	• Se informará del presente PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR COCINANDO EN LA ESCUELA 2021 a toda la ciudadanía a través de medios de comunicación, redes sociales de la Municipalidad de Ñumi, así como se mantendrá la difusión durante el proceso de elaboración y ejecución del mismo. Así como en la página web de la DNCP

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Ñumi

MUNICIPALIDAD DE ÑUMI INTENDENCIA

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

Folio 34

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

La modalidad empleada es la de "Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas).

RECEPCION

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

ALMACENAMIENTO

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tiene en cuenta las características de la misma así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ellos cada institución cuenta con freezer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

HIGIENE.

Se establece sistema de limpieza tantos de los utensilios, establecimiento, cocina y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsa adecuadamente para su posterior deposición

PRE ELABORACION Y ELABORACION.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato
Para dicha elaboración se cuentan con cocinaras con previa capacitaciones y auxiliar de la cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución
La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Basas y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a la institución educativa, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de la institución, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria según corresponda.

DISTRIBUCION

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento .Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).
La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Elvio Cáceres
Intendente de Ñumi

MUNICIPALIDAD DE ÑUMI INTENDENCIA

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

Folio 35

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

hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (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.

Firma del Gobernador o Intendente
Aclaración
Sello de la Institución

MUNICIPALIDAD DE ÑUMI
INTENDENCIA

Lic. Johana Lezcano
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 3.531

Firma del/la Nutricionista
Lic. Johana Lezcano
Reg. Nº 3531

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
Dpto. de Gestión de PAE

Folio 36