Asunción, 30 de marzo de 2023.

Nota DGBE N° 228/2023

Señor
Fernando Luis Ramírez, Intendente
Municipalidad de Pilar
Departamento de Ñeembucú

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Pilar, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 59.993 de fecha 02 de marzo de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 173/2023*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

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

Elaborado por: Arzacia Olmedo **Revisado por:** Hugo Tintel

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°293/2023

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

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

Fecha : **30** de marzo de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 59.993/23 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°229/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°173/2023**, en la cual se remite la autorización al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024 de la **MUNICIPALIDAD DE PILAR, DEPARTAMENTO DE ÑEEMBUCÚ** según Expediente Xilema de referencia, de fecha 02 de marzo de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Independencia Nacional Nº874 c/ Humaita. (Edif.Beckelman, 6to. Piso)

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

MEMORÁNDUM DGPAE N° 229/2023

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

DE : **Robert Gayoso,** Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

FECHA : 29 de marzo de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°59.993 de fecha 02 de marzo de 2023

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°173/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR ejercicio fiscal 2023-2024, presentado por la Municipalidad de Pilar según expedientes de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº
Recibido por: Andrea F.
Fecha: 30/03/23 Hora: 08:50 hs

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Selba Montanía

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

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

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

DICTAMEN TÉCNICO N° 173/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 59.993
de fecha 02 de marzo de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Fernando Luis Ramírez González,** Intendente de la Municipalidad de Pilar del departamento de Ñeembucú, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar plurianual 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

En fecha 28 de marzo de 2023, la Municipalidad de Pilar remite completo el Formulario N°1 con todos los ajustes solicitados a través de Nota DGBE N°1115/2022 de fecha 26 de diciembre de 2022.

2. Consideraciones técnicas

Se realiza el análisis técnico del proyecto que forma parte de expediente, teniendo en cuenta los siguientes criterios:

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		

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Selba Montanía

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

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

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		
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 se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 24 (veinticuatro); teniendo en cuenta lo establecido en la **Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N°2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo (ver tabla 2) por única vez con una vigencia de 90 (noventa) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Selba Montanía

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

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · REPUBLICA DEL PARAGUAY

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

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de almuerzo escolar

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
1	267	2023	170	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	186		

Asimismo, se deslinda 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; se circunscribe el análisis a las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a fin de 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, se remitirá al órgano de control correspondiente.

Es el dictamen.

Lic. Nut. Cassandra Becker
Registro Profesional N°: 1.473
Fecha: miércoles, 29 de marzo de 2023

Aprobado por: Mag. Robert Gayoso, Jefe
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar
Dirección de Alimentación Escolar

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Cassandra Becker **Revisado por:** Selba Montanía

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

MUNICIPALIDAD DE PILAR.
Alberdi y Avda. Mcal. López.
Teléf.: 0786-231131, Intendencia – 0786-232218, Central.
Pilar - Paraguay.

Pilar, 9 de febrero de 2023

N.I.M.P. N.° /2023

Señor

Hugo Tintel – Director General

Dirección General de Bienestar Estudiantil

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Presente

De mi consideración.
Me dirijo a Usted, y por su intermedio a donde corresponda con el objeto de remitir adjunto el formulario N.° 1 del Programa de Almuerzo Escolar y la planilla de cálculo de insumos, con las correcciones correspondientes en respuesta a la NOTA DGBE N.° 1115/2022 recibida en fecha 26 de diciembre del 2022
A modo de aclarar, se informa que, en conversación con la Gobernación del Departamento de Ñeembucú, se llegó a un acuerdo, el cual se detalla a continuación:

1. Que, la Municipalidad de Pilar se encargará de la provisión del Almuerzo Escolar a la Escuela Básica N.° 7241 Juan Pablo II durante los años lectivos 2023 – 2024.
2. Que, la Municipalidad de Pilar cede la responsabilidad de la provisión del almuerzo escolar durante los años lectivos 2023 - 2024 a las Instituciones Educativas que se mencionan seguidamente:
   - Escuela Básica N.° 1143 San Blás
   - Escuela Básica N.° 1806 Virgen de Fátima.
   - Escuela Básica N.° 1287 José de Jesús Servín.

Sin otro particular, me despido de Usted deseándole éxitos en sus funciones.

Atentamente,

Mgtr. FERNANDO LUIS RAMIREZ GONZÁLEZ.
Intendente Municipal.

DIRECCIÒN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE Nº 59993
FECHA 02-03-2023
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

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

Misión: Garantizar a todas las personas una educacion de calidad como bien publico 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*: Ñeembucú.	Distrito*: Pilar.
Dirección del local de la Municipalidad*: Alberdi y Avda. Mcal. López	N° de Tel*: 0786 231131
Nombre del Gobernador/ Intendente*: Mgtr. Fernando Luis Ramirez Gonzales.	
N° de teléfono de línea baja*: 0786 232218	N° de celular: 0975 681 009
Dirección de correo electrónico*: administración@pilar.gov.py	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. Liza Marcela Martínez.	
N° de Registro Profesional*: 2781	N° de celular: 0975 775998
Dirección de correo electrónico*: lmmnutricion@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*:1 (uno)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 267 alumnos.	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) *: ➢ Año 2023: 170 días (ciento setenta días) ➢ Año 2024: 186 días (ciento ochenta y seis días)	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: ➢ Año 2023: 3 de abril de 2023 ➢ Año 2024: inicio de clases febrero 2024	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: ➢ Año 2023: final de clases noviembre 2023 ➢ Año 2024: final de clases noviembre 2024	
Presupuesto estimado para el servicio*: ➢ Año 2023: 635.460.000gs (seiscientos treinta y cinco millones, cuatrocientos sesenta mil guaraníes) ➢ Año 2024: 695.268.000gs. (seiscientos noventa y cinco millones, doscientos sesenta y ocho mil guaraníes)	
Precio referencial por plato*: 14000gs.	
% de la agricultura familiar a implementar*: 12% *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 educacion 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

Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2781

MUNICIPALIDAD DE PILAR
INTENDENCIA

Mgtr. Fernando L. Ramírez Gonzalez
Intendente Municipal
Pilar - Paraguay

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

00000002

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	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1201106	13622	Esc. Bás. N.° 7241 Juan Pablo II	Oficial.	Ñeembucu.	Pilar.	Juan Pablo II	Urbana.	47	33	111	76									FONACIDE
2																					
								Sub total	47	33	111	76									
								Total general													

Lic. Lize Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781

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**: 312kcal. +/- 30kcal. **Educación Escolar Básica (1° Y 2° ciclo):** 450 kcal. +/- 50kcal. **Educación Media**: NO APLICA.
5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs
5.2 Horario 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
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas.

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con arroz.	Picadito de pollo con pure de papa.	Guiso de arroz con carne.	Caldo de pollo con verduras y fideo.	Polenta con salsa de carne.
Porción para EDI	NA	NA	NA	NA	NA
Porción para Nivel Inicial	240g	70g de picadito + 110g de pure de papa.	200g	240g	70g de salsa + 170g de polenta.
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350g	100g de picadito + 160g de pure.	300g	350g	100g de salsa + 250g de polenta.
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	NA	NA	NA	NA	NA
Ensalada de vegetales.	Lechuga, pepino y zanahoria.	Repollo, remolacha y zanahoria	Tomate, cebolla y zanahoria.	Repollo, pepino y zanahoria.	Remolacha, zanahoria y choclo.
Postre	Fruta cítrica.	Crema	Fruta cítrica	Banana con miel.	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. Lizo Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2781

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

SEMANA 2					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de pollo con verduras y arroz.	Guiso de fideo con carne.	Vori vori blanco.	Estofado de carne con papa.	Tallarín con salsa de pollo.
Porción para EDI	NA	NA	NA	NA	NA
Porción para Nivel Inicial	240g	200g	240g	200g	70g de salsa + 80g de fideo.
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350g	300g	350g	300h	100g de salsa + 120g de fideo.
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	NA	NA	NA	NA	NA
Ensalada de vegetales	Repollo, pepino y zanahoria.	Lechuga, tomate y zanahoria.	Remolacha, zanahoria y choclo.	Tomate, zanahoria y cebolla.	Repollo, remolacha y zanahoria.
Postre	Banana con miel.	Fruta cítrica.	Banana	Crema	Dulce de batata.

SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori de pollo	Picadito de carne con pure de papa.	Caldo de poroto con fideo.	Chupín de pollo.	Tallarín con salsa de carne.
Porción para EDI	NA	NA	NA	NA	NA
Porción para Nivel Inicial	240g	70g de picadito + 110g de puré.	240g	120g	70g de salsa + 80g de fideo.
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350g	100g de picadito + 160g de pure.	350g	180g	100g de salsa + 120g de fideo.
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	NA	NA	NA	NA	NA
Ensalada de vegetales	Remolacha, repollo y	Tomate, zanahoria y	Lechuga, tomate y	Remolacha, zanahoria y	Repollo, pepino 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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
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. Lize Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2781

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

	zanahoria.	pepino.	cebolla.	choclo.	zanahoria.
Postre	Banana con miel.	Arroz con leche.	Fruta cítrica.	Maní con miel.	Banana.

SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Locro	Estofado de pollo con papa.	Guiso de arroz con poroto.	Vori vori de carne.	Guiso de fideo con pollo.
Porción para EDI	NA	NA	NA	NA	NA
Porción para Nivel Inicial	240g	200g	200g	240g	200g
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350g	300g	300g	350g	300g
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	NA	NA	NA	NA	NA
Ensalada de vegetales.	Lechuga, pepino y zanahoria.	Repollo, tomate y zanahoria.	Tomate, pepino y zanahoria.	Remolacha, zanahoria y cebolla	Repollo, pepino y zanahoria.
Postre	Fruta cítrica.	Banana con miel.	Fruta cítrica.	Banana	Dulce de batata.

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**
Caldo de poroto con arroz. **Rendimiento:** 1 porción	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.

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. [illegible] Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781

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

Energía: 266 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial:* 240 gramos *Edad escolar* 350 gramos *Adolescentes* 440 gramos	Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté 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 2 **Picadito de pollo con pure de papa.** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 285 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial* 70 g picadito + 110 g puré *Edad escolar* 100 g picadito + 160 g puré *Adolescentes* 130 g picadito + 200 g puré	**Picadito de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Puré de papas** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada 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 200 g 50 ml 5 g 0,5 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 134 g 50 ml 5 g 0,5 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 blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel 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. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. ***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 3 **Guiso de arroz con carne.** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial* 200 gramos *Edad escolar* 300 gramos *Adolescentes* 380 gramos	Carne vacuna 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, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - 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 4 **Caldo de pollo con verduras y fideo.**	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Fideo	80 g 60 g 35 g 20 g	56 g 32 g 34 g 20 g	- 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

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 Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

MUNICIPALIDAD DE PILAR

Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781

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.

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 256 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial:* 240 gramos *Edad escolar* 350 gramos *Adolescentes* 440 gramos	Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada y laurel, cocinar hasta que estén tiernos. - Por último, agregar el fideo y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado el fuego agregar cebollita de hoja.
Menú 5 **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 *Adolescentes* 130g salsa + 315g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 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	69 g 52 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	Salsa de carne - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por último, agregar tomate y laurel, 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 liquido. Agregar agua si es necesario. Polenta. - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
Menú 6 **Caldo de pollo con verduras y arroz.** **Rendimiento** 1 porción **Energía** 254 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial* 240 gramos *Edad escolar* 350 gramos *Adolescentes*	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de 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 y laurel, cocinar hasta que estén tiernos. - Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado el fuego agregar cebollita de hoja.

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. Liza Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2781

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

440 gramos				
Menú 7 **Guiso de fideo con carne.** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 316 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial* 200 gramos *Edad escolar* 300 gramos *Adolescentes* 380 gramos	Tomate Carne vacuna magra Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 50g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente).
Menú 8 **Vori vori blanco.** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 340 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial* 240 gramos *Edad escolar* 350 gramos *Adolescentes* 440 gramos	Zapallo Leche fluida Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 50ml 40 g 25 g 20 g 15g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	32 g 50ml 40 g 24 g 16 g 15g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar cebolla, locote y ajo con aceite, agregar zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. - Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y leche, cocinar hasta que se ablande el zapallo. - 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 los condimentos.
Menú 9 **Estofado de carne con papa.** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 265 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial* 200 gramos	Papa Carne vacuna magra 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 42g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5g 0,5g 0,5g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

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 PILAR INTENDENCIA

Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 278

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Edad escolar 300 gramos *Adolescentes* 380 gramos				
Menú 10 **Tallarín con salsa de pollo.** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial* 70g salsa + 80 g fideo *Edad escolar* 100 g salsa + 120 g fideo *Adolescentes* 130g salsa + 150g fideo	***Salsa de pollo*** Pechuga de 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 c/n 40 g 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, zanahoria y 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 por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 11 **Vori Vori de pollo.** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial:* 240 gramos *Edad escolar:* 350 gramos *Adolescentes:* 440 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 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 el pollo 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 y 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 de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano.
Menú 12 **Picadito de carne con puré de papa.** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	***Picadito de carne*** Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g	 50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g	***Picadito de carne:*** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel 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.

Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2281

MUNICIPALIDAD DE PILAR
INTENDENCIA

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

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

276 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial* 70 g picadito + 110 g puré *Edad escolar* 100 g picadito + 160 g puré *Adolescentes* 130 g picadito + 200 g puré	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable ***Puré de papas*** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n ***Puré de papas*** 134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	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. - Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. - 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 13 **Caldo de poroto con fideo.** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial* 240 gramos *Edad escolar* 350 gramos *Adolescentes* 440 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. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - 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 natural o una hora antes en agua caliente.
Menú 14 **Chupín de pollo.** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 275 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial:* 120 gramos *Edad escolar:* 180 gramos *Adolescentes:* 230 gramos	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g 16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. - En una bandeja, colocar ordenadamente 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.
Menú 15 **Tallarín con salsa de carne.** **Rendimiento:** 1 porción	***Salsa de carne*** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla	 70 g 60 g 20 g 15 g	 69 g 52 g 20 g 14 g	**Salsa de carne.** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.

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 Humaitá
Edificio Backelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Lic. Lizti Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2781

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Apoyo de Gestión de PNAE

3999011

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

Energía: 337 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial* 70g salsa + 80 g fideo *Edad escolar* 100 g salsa + 120 g fideo *Adolescentes* 130g salsa + 150g fideo	Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable *Fideo* Fideo tallarin Sal yodada Agua potable	10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	- Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y 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 cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Menú 16 **Locro.** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial* 240 gramos *Edad escolar* 350 gramos *Adolescentes* 440 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. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones 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 aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.
Menú 17 **Estofado de pollo con papa.** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial* 200 gramos *Edad escolar* 300 gramos *Adolescentes* 380 gramos	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	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
Menú 18 **Guiso de arroz con poroto.** **Rendimiento:** 1 porción	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla	70g 40g 20g 15g 15g	69g 40g 20g 15g 14g	- 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

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 Humaitá
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. Liza Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 278[illegible]

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

Energía: 317 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial* 200 gramos *Edad escolar* 300 gramos *Adolescentes* 380 gramos	Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. 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 19 **Vori vori de carne.** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial* 240 gramos *Edad escolar* 350 gramos *Adolescentes* 440 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, dejarla 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 y 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 (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
Menú 20 **Guiso de Fideo con pollo.** **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** *Nivel inicial* 200 gramos *Edad escolar* 300 gramos *Adolescentes* 380 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

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

Lic. Liza Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2781

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

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada 1. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 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 2. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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 3. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 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:* 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:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.
Ensalada 5. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por**	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. - Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.

Visión: Institucion 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 Humaitá
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. Liza Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 278

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

porción: 55 gramos				
Ensalada 6. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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.
Ensalada 7. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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 8. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Remolacha Zanahoria Chocio Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. - Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
Ensalada 9. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 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:* La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Ensalada 10. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:**	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.

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 Humaitá
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Lic. Lika Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2781

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.

55 gramos				
Ensalada 11. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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 12 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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 13 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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 14 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. - Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir.
Ensalada 15. **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

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 Humaitá
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. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2783

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

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

porción: 50 gramos				aceptabilidad de la misma.
Ensalada 16 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 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 17 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	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 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:* 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:** 55 gramos	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 19 **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	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 20. **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 37 kcal	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

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. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2781

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: 50 gramos				durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:1 porción **Energía: 62 kcal. Peso por porción: 180g**	Naranja.	180g	130g	-Lavar y pelar antes de consumir.
Crema. Rendimiento: 1 porción Energía: 110 kcal Peso por porción: 60 gramos	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.
Rendimiento:1 porción **Energía: 61 kcal. Peso por porción: 160g**	Mandarina.	160g	115g	-Lavar y pelar antes de consumir.
Rendimiento: 1 porción Energía: 97 kcal Peso por porción: 82 gramos	Banana Miel	110 g 12 ml	70g 12ml	- Lavar y pelar la fruta. - Cortar en rodajas. - Agregar en una compotera o taza con miel. - Servir.
Rendimiento:1 porción **Energía: 63 kcal. Peso por porción: 110g**	Banana.	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir.
Rendimiento: 1 porción Energía: 97 kcal Peso por porción: 82 gramos	Banana Miel	110 g 12 ml	70g 12ml	- Lavar y pelar la fruta. - Cortar en rodajas. - Agregar en una compotera o taza con 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.

Lic. Dora Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2781

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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:** 180g	Naranja.	180g	130g	-Lavar y pelar antes de consumir.
Rendimiento:1 porción **Energía:** 63 kcal. **Peso por porción:** 110g	Banana.	110g	70g	-Lavar y pelar antes de consumir.
Crema. Rendimiento: 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	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.
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30g	30g	- Servir el dulce.
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 97 kcal **Peso por porción:** 82 gramos	Banana Miel	110 g 12 ml	70g 12ml	- Lavar y pelar la fruta. - Cortar en rodajas. - Agregar en una compotera o taza con miel. - Servir.
Arroz con leche. Rendimiento: 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 gramos	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, 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.
Rendimiento:1 porción **Energía:** 62 kcal. **Peso por porción:** 180g	Naranja.	180g	130g	-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.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
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. Lize Martínez
Nutricionista
Ing. Prof. Nº 2781

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

00000013

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:** 160 kcal **Peso por porción:** 35 gramos	Maní tostado sin sal Miel	20 g 15 ml	20 g 15 ml	- Colocar los granos de maní tostado sin sal en una compotera o taza. - Agregar encima miel. - Servir.
Rendimiento:1 porción **Energía: 63 kcal. Peso por porción: 110g**	Banana.	110g	70g	-Lavar y pelar antes de consumir.
Rendimiento:1 porción **Energía: 61 kcal. Peso por porción: 160g**	Mandarina.	160g	115g	-Lavar y pelar antes de consumir.
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 97 kcal **Peso por porción:** 82 gramos	Banana Miel	110 g 12 ml	70g 12ml	- Lavar y pelar la fruta. - Cortar en rodajas. - Agregar en una compotera o taza con miel. - Servir.
Rendimiento:1 porción **Energía: 62 kcal. Peso por porción: 180g**	Naranja.	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir.
Rendimiento:1 porción **Energía: 63 kcal. Peso por porción: 110g**	Banana.	110g	70g	Lavar y pelar antes de consumir.
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30g	30g	-Servir el dulce.

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 Humaitá
Edificio Bechelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2781

MUNICIPALIDAD DE PIRIBEBUY

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

0000028

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

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	10,146	10,68	10,146	10,68	41,652	753,9012
Ajo	kg	0,534	0,6675	0,6675	0,6675	2,5365	45,91065
Almidón de maíz	kg	1,335	1,335	0	0	2,67	48,327
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	16,02	5,34	2,67	10,68	34,71	628,251
Arveja en granos	kg	0	1,335	0	1,335	2,67	48,327
Azúcar	kg	2,67	2,67	1,335	0	6,675	120,8175
Banana	kg	58,74	58,74	58,74	58,74	234,96	4252,776
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	0	0	0	0	0	0
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0,0534	0	0,0534	0,96654
Carne vacuna magra *	kg	32,04	32,04	32,04	42,72	138,84	2513,004
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	22,695	21,36	21,36	21,36	86,775	1570,628
Cebollita de hoja	kg	1,335	2,67	0	4,005	8,01	144,981
Chocolo	kg	2,67	2,67	2,67	0	8,01	144,981
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Crema de Leche.	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de Batata.	kg	0	8,01	0	8,01	16,02	289,962
Dulce de Mamón.	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	5,34	12,015	14,685	12,015	44,055	797,3955
Galleta Molida	kg	0	0	0	0	0	0
Harina de maíz	kg	10,68	10,68	10,68	10,68	42,72	773,232
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	0	0	0
Laurel	kg	0,2136	0,2136	0,1602	0,1602	0,7476	13,53156
Leche entera	l	45,39	45,39	58,74	0	149,52	2706,312
Lechuga	kg	8,01	8,01	8,01	8,01	32,04	579,924

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. Lisa Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2781

MUNICIPALIDAD DE PILAR
INTENDENCIA

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

Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	13,35	13,35	16,02	13,35	56,07	1014,867
Locro	kg	0	0	0	10,68	10,68	193,308
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	42,72	0	0	42,72	85,44	1546,464
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	5,34	0	5,34	96,654
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	1,335	0	1,335	0	2,67	48,327
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	3,204	3,204	7,209	3,204	16,821	304,4601
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	48,06	48,06	48,06	48,06	192,24	3479,544
Orégano	kg	0	0,1335	0,267	0,1335	0,534	9,6654
Papa	kg	53,4	53,4	106,8	53,4	267	4832,7
Pechuga de pollo	kg	37,38	37,38	37,38	32,04	144,18	2609,658
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	1,335	0	2,67	0	4,005	72,4905
Pepino	kg	10,68	5,34	10,68	16,02	42,72	773,232
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	8,01	0	8,01	5,34	21,36	386,616
Queso	kg	6,675	4,005	9,345	6,675	26,7	483,27
Repollo	kg	16,02	16,02	16,02	16,02	64,08	1159,848
Remolacha	kg	18,69	18,69	18,69	10,68	66,75	1208,175
Sal yodada	kg	1,602	1,335	1,602	1,335	5,874	106,3194
Tomate	kg	77,43	80,1	80,1	80,1	317,73	5750,913
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	37,38	34,71	34,71	34,71	141,51	2561,331
Zapallo	kg	32,04	32,04	32,04	32,04	128,16	2319,696

**anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumos*

9. Control de calidad y participación social

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	El monitoreo y control se realizará de forma organizada, con fiscalizaciones in situ. Las visitas serán en días aleatorios, y se controlarán cantidad, calidad e inocuidad de los productos y las instalaciones. En caso de hallar irregularidades, se dará intervención correspondiente. Las visitas se realizarán 2 veces al mes por parte del profesional encargado del Programa de Almuerzo Escolar de la Institución Municipal. Se entablará una comunicación constante vía telefónica con el personal de cocina y con los directores de las

Lic. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2781

00000022

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

	instituciones a fin de descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir.
9.2. Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	La difusión del proyecto se realizará a través de espacios radiales, de las páginas oficiales de la institución, así como en las redes sociales. Todos los medios de comunicación contendrán información relevante, como ser las instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menú ciclico, proceso de licitación, cantidad y calidad de productos adquiridos, etc.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada
"Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en la escuela)

MECANISMO DE RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Se selecciona 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 frutihortícolas que no cumplan con dichas normas.

MECANISMOS DE ALMACENAMIENTO

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

MECANISMOS DE 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.

MECANISMOS DE PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00hs a 10:30hs. Se cuentan con utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.
Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con previa capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.
El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de las comidas principales, ensaladas, postres. Los alimentos beberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.
El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidades equivalente al número de destinatario de cada escuela.

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
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. Liza Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2781

2003933

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

MECANISMOS DE DISTRIBUCIÓN

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00hs a 12:00hs y turno tarde 12:00hs a 13:00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas o un pote plástico para la ensalada. 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 Alimentos y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS)

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

La empresa proveedora debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de los equipos que se dispondrán para el almacenamiento de los alimentos.

Firma del Intendente
Aclaración

Firma del/la Nutricionista
Aclaración

Lic. Lizo Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2781

MUNICIPALIDAD DE PILAR
INTENDENCIA

Sello de la institución

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 EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY