Asunción, 28 de febrero de 2023.

Nota DGBE N° 125/2023

Señor
Wilfrido Figueredo López, Intendente
Municipalidad de Cerro Corá
Departamento de Amambay

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Cerro Corá, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 39.632 de fecha 13 de febrero 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 91/2023*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

Rafael Fernando Muriel, Encargado de Despacho
Dirección General de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por: Arzacia Olmedo

Revisado por: Rafael Muriel

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Edificio Beckelman 1° Piso
Independencia Nacional c/ Humaitá

bienestar.estudiantil@mec.gov.py
Tel.: (021) 454.220
Asunción - Paraguay

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

MEMORÁNDUM DAE N°146/2023

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

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

Fecha : **23** de febrero de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 39.632/23 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DE LA MUNICIPALIDAD DE CERRO CORÁ.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°114/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°91/2023**, en la cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023-2024 presentado por la **Municipalidad de Cerro Corá departamento de Amambay,** según Expediente Xilema de referencia de fecha 13 de febrero 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° 114 /2023

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

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

FECHA : 23 de febrero de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°39632 de fecha 13 de febrero de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°91/2023** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR para el ejercicio fiscal 2023-2024 de la Municipalidad de Cerro Corá, a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: —
Recibido por: Milena-T.
Fecha: 23-02-2023 Hora: 12:00 hs

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Robert Gayoso

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. Pisc 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°91/2023

Referencia: Expediente Xilema N° 39632
de fecha 13 de febrero de 2023.

1. Antecedentes

El **Sr. Wilfrido Figueredo López,** Intendente de la Municipalidad de Cerro Corá del departamento de Amambay, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023-2024 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

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	✓	

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Robert Gayoso

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 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
Asunción - Paraguay

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	✓	
5.	Composición del menú		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	Menú cíclico		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	Recetario de menú cíclico		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	Cálculo 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	✓	
***La Municipalidad presenta carta compromiso de días de provisión e inicio del servicio de almuerzo escolar año 2023-2024.**			

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Robert Gayoso

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 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
Asunción - Paraguay

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 38 (Treinta y ocho); 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.

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	
07	327	2023	112	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2024	56		

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.

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Robert Gayoso

Departamento de Gestión de Programas de Alimentción Escolar
Dirección de Alimentación Escolar
Dirección General de Bienestar EStudiantil
Independencia Nacional 374 e/ Piribebuy y Humaitá
Edificio Beckelman, 5to. 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.

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

Es mi dictamen.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Jueves, 23 de febrero 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: Noelia Romero

Revisado por: Robert Gayoso

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
Asuncion - Paraguay

MUNICIPALIDAD DE CERRO CORA
INTENDENCIA

"ESCRIBAMOS JUNTOS UNA NUEVA HISTORIA"
2021-2025

Raúl Ocampos Rojas, 7 de Febrero del 2023

Señor
HUGO RENE TINTEL, Director General
Dirección de Gestión de Bienestar Estudiantil
Ministerio de Educación y Ciencias
Presente

Tengo el agrado de dirigirme a usted, y por su intermedio a quien corresponda a los efectos de responder la Nota DGBE N° 21/2023 según Expediente Xilema N° 9.605 en la cual ha realizado análisis técnicos y correcciones a tener en cuenta en el llenado del formulario N° 1, se realizó las demás modificaciones teniendo en cuenta cada ítem observado anteriormente. Solicitamos la autorización del formulario

También se adjunta copia nota G.A.S.G.N.R. N° 004/2023 de la Gobernación de Amambay y copia nota Exp. N° 1879 remitido a la Gobernación por la Municipalidad de Cerro Corá.

Sin otro motivo en particular aprovecho para saludarle con mi mayor respeto.

Abog. WILFRIDO FIGUEREDO LOPEZ
Intendente Municipal

Dirección General de Bienestar Estudiantil
Expediente N° 39632
Fecha 13-02-2023
Recibido Arzacia Olmedo

Raúl Ocampos Rojas (Chiriguelo)
Departamento de Amambay – República del Paraguay
Ruta PY05 Km. 180 – Tel. +595 971 820353 – Correo: municerrocora@outlook.com.

Fabi/38

Raúl Ocampos Rojas, 7 de Febrero del 2023

Señor
HUGO RENE **TINTEL, Director General**
Dirección de Gestión **de Bienestar Estudiantil**
Ministerio de **Educación y Ciencias**
Presente

Ref. Programa de Alimentación Escolar Ejercicio 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a usted, en mi carácter de responsable de la Municipalidad de Cerro Cora, Departamento de Amambay, a los efectos de informar que por Disponibilidad Presupuestaria no se podrá proveer el Almuerzo Escolar durante todo el año 2023, quedando pendiente los meses de Setiembre, Octubre y Noviembre.

No obstante asumimos el compromiso de ampliar los días de provisión en caso que se tuviera la disponibilidad presupuestaria necesaria.

Sin otro motivo en particular aprovecho para saludarle con mi mayor respeto.

MUNICIPALIDAD DE CERRO CORA
INTENDENCIA

Abog. WILFRIDO FIGUEREDO LOPEZ
Intendente Municipal

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

Folio 24/38

MUNICIPALIDAD DE CERRO CORA
INTENDENCIA

"ESCRIBAMOS JUNTOS UNA NUEVA HISTORIA"
2021-2025

Gobernación XIII Dpto. de Amambay
MESA DE ENTRADA
Dir. N° 1879
Hora: 02-12-2022
Hora: 09:07
Recibido por: [illegible]

Señor.

Abg. Roberto Abbate Cortázar, Gobernador.

Gobernación del XIII Departamento de Amambay.

Presente:

Tengo el agrado de dirigirme a usted y por su digno intermedio a quienes correspondan, en Representación de la Municipalidad de Cerro Cora, en mi carácter de Intendente Municipal, a fin de informar que la Municipalidad de Cerro Cora estará proveyendo el almuerzo escolar para el año escolar 2023, en las siguientes instituciones educativas del distrito de Cerro Cora:

- Esc. Básica N° 5668 "15 de agosto".
- Esc. Básica N° 557 "Padre Hernesto P".
- Esc. Básica N° 4033 "Héroes de Cerro Cora".
- Esc. Básica N° 7192 "Luis Alberto del Paraná".
- Esc. Básica N° 1336 "Arroyo Gasory".
- Esc. Básica N° 3991 "María Feliciana González".
- Esc. Básica N° 1633 "Mariscal José Félix Estigarribia".

En ese sentido solicito tenga el bien de excluir dichas instituciones del Proyecto para el Almuerzo Escolar 2023 de la Gobernación del XIII Departamento de Amambay, pues una vez informado dicho proyecto, esta institución municipal, estará realizando las gestiones correspondientes para la aprobación del Proyecto del Almuerzo Escolar 2023, para beneficiar a las instituciones educativas de este distrito, individualizados más arriba.

Sin otro particular aprovecho la oportunidad para saludarle muy cordialmente, al tiempo en desearle éxitos al frente de sus delicadas funciones.

Abg. Wilfrido Figueredo López
Intendente Municipal

INTENDENCIA

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

Raúl Ocampos Rojas (Chiriguelo)
Departamento de Amambay – República del Paraguay
Ruta PY05 Km. 180 – Tel. +595 971 820353 – Correo: municerrocora@outlook.com

Folio 3/38

Pedro Juan Caballero, 24 de enero de 20

G.A.S.G.N.R. N°004/2023

Ref. Responder nota de exclusión de instituciones educativ
de proyecto del Servicio de Almuerzo Escol

Abogado
Wilfrido Figueredo López, Intendente Municipal.
Municipalidad de Cerro Corá
Presente

Estimado señor:

El Abg. Roberto Daniel Abbate Cortazar, Gobernador del XIII Departamento de Amamba se dirige a usted y por su digno intermedio a quien corresponda para contestar la nota recibida baj expediente N°1879/2022, en la cual la Municipalidad de Cerro Corá, solicita excluir del Proyecto d Almuerzo Escolar a las Instituciones Educativas situadas en el distrito de Cerro Corá mencionada en dicha nota.

En ese sentido, se ha realizado el análisis correspondiente y considerando lo solicitado s complace en informarle que el Ejecutivo Departamental excluirá del Proyecto de Almuerzo Escola a las instituciones educativas luego de culminar el actual contrato en donde las instituciones está inclusas, lo cual estará culminando los primeros días de clases correspondiente a este periodo.

Sin otro motivo, le presenta sus atentos saludos.

Lic. Rodrigo Javier Medina
Secretario de Gobierno

GOBERNACION XIII DEPARTAMENTO DE AMAMBAY

Abg. Roberto D. Abbate Cortázar
Gobernador del Amambay

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

Fl 104/38.

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: AMAMBAY	**Distrito: CERRO CORA**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: Ruta PY 05 km180	**N° de Tel: 0971-820353**
Nombre del Gobernador/ Intendente: Abg. Wilfrido Figueredo López	
N° de teléfono de línea baja:	**N° de celular: 0971-820353**
Dirección de correo electrónico: cerrocoramuni@outlook.com	
Nombre del/la nutricionista: Lic. Ruth Noemí Martínez Olmedo	
N° de Registro Profesional: 2787	**N° de celular: (0981) 732069**
Dirección de correo electrónico: lic.ruthnoemimartinez@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas: 7 (siete) instituciones educativas	
Cantidad de estudiantes beneficiados: 327 (trecientos veintisiete) alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2023: 112 (ciento doce) días hábiles escolares **Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días) 2024: 56 (cincuenta y seis) días hábiles escolares**	
Fecha estimada de inicio de la provisión 2023: Marzo **Fecha estimada de inicio de la provisión 2024: Febrero**	
Fecha estimada de finalización de la provisión 2023: Agosto **Fecha estimada de finalización de la provisión 2024: Abril**	
Presupuesto estimado para el servicio 2023: 476.112.000 guaraníes **Presupuesto estimado para el servicio 2024: 238.056.000 guaraníes** **Total de presupuesto estimado PLURIANUAL: 714.168.000 guaraníes**	
Precio referencial por plato: 13.000 guaraníes	
% de la agricultura familiar a implementar: 10 % (diez por ciento) *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

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

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2787

Abg. Wilfrido Figueredo López
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro Cora

MUNICIPALIDAD DE CERRO CORA
INTENDENCIA

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.

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – Área de Gestión de PAE – MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS – REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Todos/38

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	Beneficiarios														Fuente de Financiación
					E.I(Pre jardín - Jardín - preescolar)		E.E.B. 1° y 2° Ciclo		E.E.B. 3° Ciclo		Educación Media				Educación Inclusiva		Educación Permanente		
											Bach.Científico		Bach. Técnico-Profesional						
					H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1301043	9092	Esc. Bas. N° 1663 Mcal. José Feliz Estigarribia	Lorito Picada	-	7	21	25											FONACIDE
2	1301010	9059	Esc. Bas. N° 5668	Colonia 15 de Agosto	3	4	23	27											FONACIDE
3	1301052	9101	Esc. Bas. N° 3991 María Felicidad	Naranja Hai	-	-	12	13											FONACIDE
4	1301150	17218	Esc. Bas. N° 7192 Luis Alberto del Paraná	Guavira	3	3	23	33											FONACIDE
5	1301021	9076	Esc. Bas. N° 557 Padre Ernesto Pérez	Raúl Ocampos	-	-	22	13											FONACIDE
6	1301045	9094	Esc. Bas. N° 1336 Arroyo Gasory	Colonia Piky	-	-	22	25											FONACIDE
7	1301104	9150	Esc. Bas. N° 4033 Héroes de Cerro Cora	Itapopo	-	-	29	19											FONACIDE
				Sub total	6	14	152	155											
				Total general	20		307												

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.

Abg. Wilfrido Figuerec
Intendente Munic
Municipalidad de Cer

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2787

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

MUNICIPALIDAD DE CERRO CORA
INTENDENCIA

Ex 66/38

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

4. Requerimiento nutricional		
	Nivel Inicial	Edad escolar
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
5. Composición del menú		
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs	
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs 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	

Abg. Wilfrido Figueredo López
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro Corá

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

6. Menú Cíclico

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.

Fol 07/38

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

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		So 'o apu'a	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Revuelto de mandioca	Estofado de pollo con papa
Cantidad por ración en gramos	*Porción para Nivel Inicial*	240 gramos	70 gramos + 80 gramos de fideo	200 Gramos	170 gramos	200gramos
	Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	300 gramos	250gramos	300gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana 2)	Turrón de maní	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana 2)	Fruta de estación (banana 2)

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de fideo con poroto	Salsa de pollo con arroz	Polenta con salsa de carne	Guiso de fideo con pollo	Caldo de poroto con arroz
Cantidad por ración en gramos	*Porción para Nivel Inicial*	200 gramos	70 gramos salsa + 90 gramos de arroz	70 gramos de salsa+ 170 de polenta	200 gramos	240gramos
	Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	100 gramos de salsa+ 250 de polenta	300 gramos	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta cítrica	Fruta de estación (banana 2	Fruta de estación (banana 2)	Fruta de estación (banana 2)	Fruta cítrica

SEMANA 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**

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. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Abg. Wilfrido Figueredo Lóp
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro Co

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS

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

Plato Principal		Guiso de mandioca con carne	Chupín de pollo	Caldo de poroto con fideo	Albóndigas de pollo con arroz	Vori Vori de carne
Cantidad por ración en gramos	*Porción para Nivel Inicial*	170 gramos	120 gramos	250gramos	70g salsa(3 bolitas)+ 90g de arroz	240 gramos
	Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	250 gramos	180 gramos	350gramos	100g salsa(3 bolitas)+ 130g de arroz	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana 2)	Turrón de mani	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana 2)	Fruta de estación (banana 2)

SEMANA 4						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Caldo de pollo con verduras y fideo	Salsa de legumbres con arroz quesú	Revuelto de mandioca	Picadito de pollo con puré de papa	Guiso de fideo con poroto
Cantidad por ración en gramos	*Porción para Nivel Inicial*	240 gramos	70 gramos salsa + 100 gramos arroz	170 gramos	70g de picadito +110g de puré	200 gramos
	Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	250 gramos	100g de picadito +160g de puré	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (banana 2)	Fruta cítrica	Fruta de estación (banana 2)	Fruta de estación (banana 2)	Fruta cítrica

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS · DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

7. Recetario del menú cíclico

Menú 01: So' o apu'a

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.

Abg. Wilfrido Figueredo Ló
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro C

Lic. Ruth Noemi Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

INTENDENCIA

Fls 9/38

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

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento 1 porción **Energía:** 306 kcal Peso por porción: Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Carne vacuna magra	80 g	70 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.
	Zapallo	60 g	32 g	- Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas.
	Tomate	30 g	29 g	
	Arroz	20 g	20 g	
	Cebolla	10 g	9 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
	Locote	10 g	8 g	
	Harina de maíz	5 g	5 g	- Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	- Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensalada 01: Remolacha, tomate, cebolla

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50 gramos	Remolacha	40 g	27 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Tomate	20 g	19 g	-Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergirla en agua durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres 01: Banana

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

Abg. Wilfrido Figueredo L
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro C

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. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Pb 10/38

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

Rendimiento: 2 porciones **Energía:** 126 kcal	2 Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 02: Tallarín con salsa de pollo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento 1 porción **Energía:** 292kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de pollo**			**Salsa de carne:**
	Pechuga de pollo	60 g	42 g	-Limpiar el pollo, dejarlo libre de huesos y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	-Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Cebolla	15 g	14 g	
	Locote	10 g	8 g	-Sellar el pollo en aceite con ajo.
	Aceite	5 ml	5 ml	Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	-Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Fideo			
	Fideo tallarín	40 g	40 g	**Fideo**
	Aceite	2ml	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	c/n	-Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.
	Agua potable	c/n		-Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensalada 02: Repollo, tomate, zanahoria.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento 1 porción **Energía:** 40 kcal	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
	Tomate	20 g	19 g	-Lavar y picar los demás vegetales
	Zanahoria	10 g	9g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Alfredo Figueredo Lóp
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro Co

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

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

INTENDENCIA

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

Peso por porción: 55 gramos				***Observación***: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres 02: Turrón de maní				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 152 kcal	Turrón de maní	30 g	30 g	-Servir el turrón

Menú 03: Guiso de arroz con poroto				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y 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.

Ensaladas 03: Lechuga, tomate, zanahoria				
Descripción	**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.

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

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Abg. Wilfrido Figueredo
Intendente Municip
Municipalidad de Cerro

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

INTENDENCIA

Fdo 12/38

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

		Bruto	Neto	
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.

Postre 03: Naranja				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 62 kcal	**Naranja**	180 g	130 g	-Lavar y pelar antes de consumir

Menú 04: Revuelto de mandioca				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía** 339 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 170 gramos Edad escolar 250 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Mandioca:** - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto:** - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. - Agregar huevo, sal yodada y queso desmenuzado. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule el huevo). - Retirar del fuego y agregar cebollita de hoja picada.

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.

Ing. Wilfrido Figueredo López
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro Corá

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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

Pbio/38

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

				*50 g de huevo corresponde a 1 unidad

Ensalada 04: Repollo, tomate, zanahoria.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 9g 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 de la misma.

Postres 04: Banana				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones **Energía:** 126 kcal	2 Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 05: Estofado de pollo con papa				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g	- 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

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

Abg. Wilfrido Figueredo López
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro Cor

Lic. Ruth Noemi Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Folio 14/38

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	Sal yodada Agua potable	0,5g c/n	0,5g c/n	hoja picada y sal yodada.

Ensalada 05: Lechuga, zanahoria, cebolla				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: la cebolla una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres 05: Banana				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones **Energía:** 126 kcal	2 Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 06: Guiso de fideo con poroto				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos	Tomate Fideo Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de

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.

Abel Wilfrido Figueredo López
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro Corá

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. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

INTENDENCIA

Folio 15/38

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	hoja Sal yodada Ajo Agua potable	0,5g 0,5g c/n	0,5g 0,5g c/n	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.

Ensaladas 06: Lechuga, tomate, zanahoria				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.

Postre 06: Naranja				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180 g	130 g	-Lavar y pelar antes de consumir

Menú 07: Salsa de pollo con arroz				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 296 kcal **Peso por**	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla Locote	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g	 69 g 42 g 16 g 14 g 8 g	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. - Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal

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

Abg. Wilfrido Figueredo
Intendente Municip
Municipalidad de Cerr

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Folio 16/38

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

porción:	Aceite	3 ml	3 ml	yodada.
Nivel inicial	Ajo	0,5 g	0,5 g	- Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate zanahoria y laurel.
70 g salsa +	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
90 g arroz	Laurel	0,2 g	0,2 g	
Edad escolar	Agua potable	c/n	c/n	- Posteriormente agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
100 g salsa +				
130 g arroz	**Arroz**			
	Arroz	45 g	45 g	**Arroz**
	Aceite	2 ml	2 ml	- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada.
	Sal yodada	0,5 g c/n	0,5 g c/n	- Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego
	Agua potable			

Ensalada 07: Repollo, tomate, zanahoria.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento 1 porción	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la zanahoria.
	Tomate	20 g	19 g	-Lavar y picar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	9g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 40 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	***Observación***: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 55 gramos				

Postres 07: Banana				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones	2 Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Energía: 126 kcal				

Menú 08: Polenta con salsa de carne

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

Abog. Wilfrido Figueredo López
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro Co

MEC Digital @MECpy

Lic. Ruth Noemi Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Folio 138

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

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maiz Cebolla Queso Paraguay Leche 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 50 ml 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 ultimo 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 líquido. 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.

Ensaladas 08: Lechuga, tomate, zanahoria				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	28 g 19 g 8 g 3 ml	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.

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

Abg. Wilfrido Figueredo L
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro C

www.mec.gov.py
MEC Digital
@MECpy

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Fb18/38.

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: 60 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Servir.

Postres 08: Banana				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 09: Guiso de fideo con pollo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Pechuga de pollo	60g	42g	- 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)
	Tomate	70g	69g	
	Fideo	45g	45g	
	Cebolla	15g	14g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Laurel	0,2g	0,2g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensalada 09: Repollo, tomate, zanahoria.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento 1 porción **Energía:**	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada
	Tomate	20 g	19 g	
	Zanahoria	10 g	9g	
	Aceite	3 ml	3 ml	

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. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2787

Abg. Wilfrido Figueredo Lóp
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro Co

MEC Digital @MECpy

15

Folio 19/38

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

40 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	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.

Postres 09: Banana				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones **Energía:** 126 kcal	2 Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Ensalada 10: Lechuga, zanahoria, cebolla

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.

Abg. Wilfrido Figueredo Lóp
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro Co

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: la cebolla una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postre 10: Naranja				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 62 kcal	**Naranja**	180 g	130 g	-Lavar y pelar antes de consumir

Menú 11: Guiso de mandioca con carne				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 170 gramos Edad escolar 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** - Limpiar la carne, 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, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca

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

Abg. Wilfrido Figueredo Ló
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro C

MEC Digital @MECpy

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Fol 21/38

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

				previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.

Ensalada 11: Repollo, pepino, zanahoria				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.

Postres 11: Banana				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones **Energía:** 126 kcal	2 Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 12: Chupín de pollo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 275 kcal	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g	-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

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

Abg. Wilfrido Figueredo Lo
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro C

Lic. Noemi Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Fs 22/28

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: 120 gramos Edad escolar: 180 gramos	Locote Queso Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	16 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	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.

Ensalada 12: Repollo, tomate, zanahoria.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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 9g 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 de la misma.

Postres 12: Turrón de maní				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 152 kcal	Turrón de maní	30 g	30 g	-Servir el turrón

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

Abg. Wilfrido Figueredo Li
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro C

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Folio 23/38

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

Menú 13: Caldo de poroto con fideo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 271 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - 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.

Ensaladas 13: Lechuga, tomate, zanahoria				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.

Postre 13: Naranja				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:	**Naranja**	180 g	130 g	-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 Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Abg. Wilfride Figueredo L
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro C

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Folio 4/38

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

1 porción **Energía:** 62 kcal				

Menú 14: Albóndigas de pollo con arroz				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 324 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz **Edad escolar** 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	**Albóndigas** - Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. - Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo picado. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** - Lavar, pelar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceite y luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa. - Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. - Una vez cocinadas apagar el fuego. **Arroz** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Ensalada 14: Repollo, tomate, zanahoria.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento 1 porción **Energía:** 40 kcal	Repollo Tomate Zanahoria Aceite	30 g 20 g 10 g 3 ml	24 g 19 g 9g 3 ml	-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.

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.

Abg. Wilfrido Figueredo L
Intendente Municipa
Municipalidad de Cerro

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Fdo 25/33

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

Peso por porción: 55 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	***Observación:*** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres 14: Banana				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones Energia: 126 kcal	2 Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 15: Vori Vori de carne				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción Energia: 398 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Carne vacuna magra	80 g	70 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40 g	40 g	
	Tomate	25 g	24 g	- Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Locote	10 g	8 g	- Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	- Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maiz 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.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
				- Agregar las bolitas de maiz (vori) al

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

Abg. Wilfrido Figueredo Ló
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro C

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Fdo 26/33

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

				caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Ensaladas 15: Lechuga, tomate, zanahoria				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.

Postres 15: Banana				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones **Energía:** 126 kcal	2 Banana	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 16: Caldo de pollo con verduras y arroz				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento 1 porción **Energía** 254 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla Locote Aceite	80 g 60 g 35 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml	56 g 32 g 34 g 20 g 16 g 9 g 8 g 5 ml	- 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

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

Abg. Wilfrido Figueredo Ló
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro C

Lic. Ruth Noemi Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

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

240 gramos Edad escolar 350 gramos	Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	que estén tiernos. - Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado el fuego agregar cebollita de hoja.

Ensalada 16: Remolacha, zanahoria, choclo.				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.

Postres 16: Banana				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones **Energía:** 126 kcal	2 Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 17: Salsa de legumbres con arroz quesu				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 304 kcal	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote	 70 g 20 g 15 g 10 g	 69 g 20 g 14 g 8 g	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y 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.

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

Abg. Wilfrido Figueredo L
Intendente Municipa
Municipalidad de Cerro (

MEC Digital @MECpy

Lic. Rutin Noemi Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

INTENDENCIA

Folio 23/38

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:	Aceite	3 ml	3 ml	- Incorporar porcto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción.
Nivel inicial:	Ajo	0,5 g	0,5 g	**Arroz quesu**
70g salsa +	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.
100g de arroz	Laurel	0,2 g	0,2 g	- Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego.
	Agua potable	c/n	c/n	***Observación:*** Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
	Arroz quesu			
Edad escolar:	Arroz	40 g	40 g	
100 g salsa +	Queso Paraguay	10 g	10 g	
130 g de arroz	Aceite	2 ml	2 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensalada 17: Remolacha, tomate, cebolla				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción				-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
	Remolacha	40 g	27 g	-Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
Energía: 46 kcal	Tomate	20 g	19 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Cebolla	10 g	9 g	***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergirla en agua durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 50 gramos	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postre 17: Naranja				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	**Naranja**	180 g	130 g	-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.

Abg. Wilfrido Figueredo L
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro

Ruth Noemi Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Folio 29/38

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

Energía: 62 kcal				

Menú 18: Revuelto de mandioca				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía** 339 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 170 gramos Edad escolar 250 gramos	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	Mandioca: - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. Revuelto: - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. - Agregar huevo, sal yodada y queso desmenuzado. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule el huevo). - Retirar del fuego y agregar cebollita de hoja picada. *50 g de huevo corresponde a 1 unidad

Ensalada 18: Repollo, pepino, zanahoria				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.

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

Abg. Wilfrido Figueredo Ló
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro Co

Lic. Ruth Noemi Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Folio: 32/38

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

Postres 18: Banana				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones **Energía:** 126 kcal	2 Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 19: Picadito de pollo con puré de papas				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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	**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

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

Abg. Wilfrido Figueredo López
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro Co

Lic. Ruth Noemi Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Folio 31/38

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

				uniformemente.

Ensaladas 19: Lechuga, tomate, zanahoria				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
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.

Postres 19: Banana				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 2 porciones **Energía:** 126 kcal	2 Banana	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

Menú 20: Guiso de fideo con poroto				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar	Tomate Fideo Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado.

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

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR

Abg. Wilfrido Figueredo Le
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro C

28

Lic. Ruth Noemi Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Folio 32/38

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

300 gramos	Ajo Agua potable	0,5g c/n	0,5g c/n	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.

Ensalada 20: Lechuga, zanahoria, cebolla				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: la cebolla una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postre 20: Naranja				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 62 kcal	**Naranja**	180 g	130 g	-Lavar y pelar antes de consumir

Abg. Wilfrido Figueredo López
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro Cor

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

INTENDENCIA

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

Fdo 33/38

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

8. Calculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año	2023-2024
Institución Educativa:	7
Nº de comensales:	327
N° de meses del proyecto:	8,4

		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	13,734	13,08	13,08	13,08	52,974	444,9816
Ajo	kg	0,8175	0,8175	0,981	0,981	3,597	30,2148
Almidón de maíz	kg	0	0	0	0	0	0
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	19,62	19,62	14,715	19,62	73,575	618,03
Arveja en granos	kg	0	0	0	0	0	0
Azúcar	kg	0	0	0	0	0	0
Banana	kg	215,82	215,82	215,82	215,82	863,28	7251,552
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	9,81	0	9,81	0	19,62	164,808
Berro	kg	0	0	0	0	0	0

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.

Abg. Wilfrido Figueredo López
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro Corá

Lic. Ruth Ndemi Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2787

Fl 034/38

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

Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0	0	0	0
Carne vacuna magra *	kg	26,16	19,62	45,78	0	91,56	769,104
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	32,7	29,43	22,89	27,795	112,815	947,646
Cebollita de hoja	kg	3,27	1,635	0	4,905	9,81	82,404
Choclo	kg	0	0	0	3,27	3,27	27,468
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Cebollita de hoja	kg	0	0	0	0	0	0
Choclo	kg	0	0	0	0	0	0
Clavo de olor	kg	0	0	0	0	0	0
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	13,08	27,795	4,905	13,08	58,86	494,424
Galleta Molida	kg	0	0	3,27	0	3,27	27,468
Harina de maíz	kg	1,635	13,08	13,08	0	27,795	233,478
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	16,35	0	0	16,35	32,7	274,68
Laurel	kg	0,1308	0,1962	0,1962	0,1962	0,7194	6,04296
Leche entera	l	0	16,35	6,54	16,35	39,24	329,616
Lechuga	kg	19,62	29,43	19,62	19,62	88,29	741,636
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	13,08	16,35	19,62	16,35	65,4	549,36
Locro	kg	0	0	0	0	0	0
Mamón	kg	0	0	0	0		0
Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	65,4	0	71,94	65,4	202,74	1703,016
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	0	0	1,635	1,635	13,734
Melón	kg	0	0	0	0	0	0

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.

Abg. Wilfrido Figueredo López
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro Corá

Lic. Ruth Noemi Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

Folio 35/38

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

Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	58,86	117,72	58,86	117,72	353,16	2966,544
Orégano	kg	0,1635	0	0,327	0	0,4905	4,1202
Papa	kg	65,4	0	65,4	65,4	196,2	1648,08
Pechuga de pollo	kg	39,24	39,24	39,24	45,78	163,5	1373,4
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	0	1,635	1,635	3,27	27,468
Pepino	kg	0	0	6,54	6,54	13,08	109,872
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	6,54	16,35	9,81	13,08	45,78	384,552
Queso	kg	11,445	13,08	13,08	14,715	52,32	439,488
Repollo	kg	19,62	19,62	29,43	9,81	78,48	659,232
Remolacha	kg	13,08	0	0	26,16	39,24	329,616
Sal yodada	kg	1,7985	1,962	1,7985	1,962	7,521	63,1764
Tomate	kg	98,1	125,895	107,91	37,605	369,51	3103,884
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	29,43	32,7	29,43	19,62	111,18	933,912
Zapallo	kg	19,62	19,62	39,24	52,32	130,8	1098,72

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de los Nutricionista de la Municipalidad.
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

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.

Abg. Wilfrido Figueredo López
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro Corá

Lic. Ruth Ndemi Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2787

Folio 36/39

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

	almuerzo escolar. Los nutricionistas de la empresa adjudicada tendrán a su cargo capacitar al personal encargado de manipular y elaborar los alimentos, Se les capacitará sobre buenas prácticas de manufactura, control, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, cómo evitar la contaminación cruzada, la importancia de los nutrientes que tiene cada menú y la ración que le corresponde a cada niño, la importancia del consumo del almuerzo para el niño, para que, los encargados de elaborar los alimentos, puedan transmitir a los niños sus conocimientos e incentivar a los niños a consumir todo lo que se les brinda.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se utilizarán los medios de comunicación como redes sociales, radios locales y prensa escrita o televisiva para promocionar y hacer difusión sobre el almuerzo escolar. Es imprescindible dar a conocer los beneficios que aportan a la comunidad el servicio de Almuerzo Escolar.

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

1. RECEPCION.

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

2. ALMACENAMIENTO.

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

3. HIGIENE.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

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

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

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

5. DISTRIBUCIÓN.

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

Abg. Wilfrido Figueredo Lóp
Intendente Municipal
Municipalidad de Cerro Co

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

33

Lic. Ruth Noemí Martínez
Nutricionista
Reg. Prof. Nº 2787

INTENDENCIA

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.

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 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.

Abg. Wilfrido Figueredo López
Intendente Municipal

Lic. Ruth Noemi Martinez
Nutricionista
Reg. Prof. N° 2787
Ruth Noemi Martinez Olmedo
Nutricionista

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

Fdo 33/38