Asunción, 04 de abril de 2022.

**Nota DGBE N° 303/2022**

Señor
***Magín Benítez Benítez,*** Intendente
Municipalidad de Villarrica
Departamento Guaira

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Villarrica – Guaira, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 83.890 de fecha 11 de marzo de 2022, 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 204/2022*** en tres (03) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

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

**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.

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mitenondeha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

MESA DE ENTRADA

N° Xilema: 83.890 Fecha: 11-03-2022

| | |
|---|---|
| Procedencia | Guaira |
| Gobernación de: | |
| Municipalidad de: | Villarrica |

Correo electrónico: voc villarrica@gmail.com

Referente: Luis Vallejo.

Caratula: Autorización Proyecto de Almuerzo Escolar año 2022.

| Solicitud de | | | |
|---|---|---|---|
| Autorización desayuno/merienda escolar | | Modificación del proyecto de desayuno/merienda escolar | |
| Autorización Almuerzo escolar | ✓ | Modificación del proyecto de almuerzo escolar | |
| Autorización cena escolar | | Modificación del proyecto de cena escolar | |
| Cambio a Kit de alimentos no perecederos | | Otro (especificar) | |

| Documentos del expediente | | | |
|---|---|---|---|
| Nota | ✓ | Contrato | |
| Formulario de desayuno/merienda escolar | | Adenda | |
| Formulario de almuerzo escolar | ✓ | Nota de la Dirección Departamental | |
| Formulario de cena escolar | | Planilla N°13 de Microplanificación | |
| Otro (especificar) | Carta compromiso, Justificación | Días del 01 al 31 | |

Recibido por:

Nutricionista asignada: Selloc Montanía

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

# DICTAMEN TÉCNICO N° 204/2022

**Referencia:** Expediente Xilema N° 83.890
de fecha 11 de marzo de 2022.

## 1. Antecedentes

El **Sr. Magín Benítez Benítez,** Intendente de la Municipalidad de Villarrica departamento de Guaira, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar año 2022 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

## 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** | | |
| 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** | | |

**Elaborado por:** Selba Montania

**Revisado por:** Liz Samudio

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

**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

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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 | ✓ | |
| **La Municipalidad se compromete a extender los días de provisión del servicio de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal 2022.* | | | |

## 3. Conclusiones

El análisis técnico lo realizó en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 31 ( treinta y uno); teniendo en cuenta lo establecido en la **Ley N°5210/14** de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario **N° 2366/14** y los Lineamientos Técnicos Nutricionales y procedimientos administrativos para la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada, establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobados por **Resolución MEC N°370** del 01 de abril de 2020 y la **Resolución MEC N°734** del 23 de setiembre del 2020.

En ese sentido, considerando que lo solicitado cumple con los criterios de evaluación detallados en la Tabla 1 del punto 2 de este dictamen técnico, se autoriza el mismo por única vez con una vigencia de 45 (cuarenta y cinco) días a partir de la fecha de emisión, a fin de realizar los procedimientos administrativos correspondientes.

**Tabla 2. Resumen del proyecto presentado**

| Instituciones Beneficiarias | Cantidad de Matriculados | Tiempo de Provisión | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Año | Total Días | Modalidad | Días |
| 07 | 461 | 2022 | 106 | Alimentos preparados en las escuelas | Lunes a Viernes |

**Elaborado por:** Selba Montania **Revisado por:** Liz Samudio

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



**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

Asimismo, deslindo responsabilidad sobre la ejecución fuera del proyecto presentado, además de no poseer injerencia en cuestiones relativas al precio referencial, la fuente de financiamiento, los procesos de contratación, la modalidad de servicio seleccionada por la contratante y los datos omitidos en el Proyecto, el cual es exclusiva responsabilidad del encargado de la elaboración del mismo; circunscribiéndome al análisis de las especificaciones técnicas de carácter nutricional, a garantizar el cumplimiento de los criterios de selección de los beneficiarios y a lo establecido en las normativas legales vigentes.

Se exhorta agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias; a fin de brindar la alimentación escolar todos los días del calendario escolar, para dar cumplimiento al objetivo de esta política pública.

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

**Es mi dictamen.**

**Lic. Nut. Selba Montania**
Registro Profesional N°: 2.287
Fecha: Viernes, 01 de abril de 2022

**Aprobado por:** Lic. Liz Samudio, Jefa
**Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar**
Dirección de Alimentación Escolar

En cumplimiento de los procedimientos correspondientes, se remite el presente 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:** Selba Montania **Revisado por:** Liz Samudio



**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

**Municipalidad de Villarrica**
**Intendencia Municipal**
RUC N° 80027646-5
Dirección: Gral. Díaz al Mcal. López y Mcal. Estigarribia
Tel: (0541) 42255 / correo electrónico: uocvillarrica@gmail.com

**Ref.** Remisión Nota N°02/2022 – Dirección de Alimentación Escolar DAE – **MEC**
Expediente Xilema N° 37.393
Remisión de Proyecto de AE corregido y documentos anexos – **Almuerzo Escolar 2022**

**Villarrica, 10 de marzo de 2022**

**Señor**
**Hugo René Tintel Romero, Director**
**Dirección de Alimentación Escolar M.E.C.**
**Presente:**

**Tengo el agrado de dirigirme a usted y por su intermedio a donde corresponda a efecto de remitir las correcciones solicitadas y documentos anexos del Proyecto de Alimentación escolar de la Municipalidad de Villarrica identificado como expediente Xilema N° 37.393.**

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

**Atentamente.**

MUNICIPALIDAD DE VILLARRICA
INTENDENCIA MUNICIPAL

**Dr. Magín Benítez**
**Intendente Municipal**

DR. MAGÍN BENÍTEZ BENÍTEZ
INTENDENTE
Municipalidad de Villarrica
del Espíritu Santo

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE N° 83890
FECHA 11- 03-2022
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO

Escaneado con CamScanner

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

Folio 1/31

**Municipalidad de Villarrica**
**Intendencia Municipal**
RUC N° 80022949-6
Dirección: Gral. Díaz e/ Mcal. López y Mcal. Estigarribia
Tel. (0541) 42255 / correo electrónico: uoevillarrica@gmail.com

# CARTA COMPROMISO

**Villarrica, 10 de marzo de 2.022**

**Señor**
Hugo **René Tintel Romero, Director**
Dirección **de Alimentación Escolar M.E.C.**
**Presente**

Tengo el agrado de dirigirme a usted y por su intermedio a donde corresponda en mi carácter de Intendente Municipal de la ciudad de Villarrica departamento del Guairá a efecto de poner a su consideración a través de la presente CARTA COMPROMISO que, como autoridad municipal estaré ampliando el plazo de provisión del servicio de almuerzo escolar hasta completar el calendario de clases del ciclo escolar 2022.

Que, esta situación se encuentra directamente sujeta a las transferencias por parte del Ministerio de Hacienda de los fondos del Fonacide de manera a contar con los recursos suficientes para asumir el compromiso formal a través de un llamado público.

Sin otro motivo en particular hago propicia la ocasión para saludarlo

Atentamente.

MUNICIPALIDAD DE VILLARRICA
INTENDENCIA MUNICIPAL

Dr. Magin Benítez
Intendente Municipal

Escaneado con CamScanner

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

Folio 2/31

**Municipalidad de Villarrica**
**Intendencia Municipal**
RUC N° 80022949-5
Dirección: Gral. Díaz e/ Mcal. López y Mcal. Estigarribia
Tel. (0541) 42255 / correo electrónico: uocvillarrica@gmail.com

# NOTA DE JUSTIFICACIÓN

Villarrica, 10 de marzo de 2022

**Señor**
**Hugo René Tintel Romero, Director**
**Dirección de Alimentación Escolar M.E.C.**
**Presente:**

Tengo el agrado de dirigirme a usted y por su intermedio a donde corresponda a efecto de remitir la Justificación solicitada en el marco del Dictamen Técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 122/2022, en base a la solicitud de autorización del Proyecto de almuerzo escolar identificado como expediente Xilema N° 37.393 de fecha 14 de febrero del presente año de la Municipalidad de Villarrica.

Que, en virtud al punto observado y en base a un relevamiento realizado las siguientes instituciones que serán beneficiadas no cuentan con un espacio exclusivo para cocina comedor;

- Escuela Básica N° 5260 Clotilde Villalba de Benítez – Compañía Doña Juana - Guairá
- Escuela Básica N°2715 Inmaculada Concepción - Compañía Yovera - Guairá
- Escuela Básica N°10344 Juan Pablo II – Compañía Colonia 14 de mayo – Guairá

Que, es importante señalar que si bien estas escuelas de carácter oficial ubicadas en diferentes compañías del distrito de la ciudad de Villarrica actualmente no disponen de un lugar físico destinado a la preparación del almuerzo, ofrecen para el efecto un espacio de la institución el cual ha sido reacondicionado como cocina escolar para garantizar la calidad del producto final en cuanto a higiene, salubridad cuidando los aspectos y condiciones mínimas para el servicio y la elaboración segura e inocua de los alimentos.

Que, así mismo es importante mencionar que estas instituciones forman parte del proyecto de escuelas favorecidas con el servicio y la modalidad a ser implementado de manera que considero conveniente y oportuno darle continuidad al proceso nutricional alimenticio de los niños beneficiados iniciado en años anteriores con el único fin de obtener niveles de aprendizaje optimo, en niños fortalecidos en etapa de desarrollo físico e intelectual en cumplimiento a los lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación y Ciencias.

Sin otro motivo en particular y en espera de la buena receptividad de la presente hago propicia la ocasión para saludarlo.

Atentamente.

MUNICIPALIDAD DE VILLARRICA
INTENDENCIA MUNICIPAL

Dr. Magín Benítez
Intendente Municipal

DR. MAGÍN BENÍTEZ BENÍTEZ
INTENDENTE
Municipalidad de Villarrica
del Espíritu Santo

Escaneado con CamScanner

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

Folio 31/31

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mosorondcha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

**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*: Guaira | Distrito*: Villarrica |
| Dirección del local de la Municipalidad*: Gral. Diaz e/ Mcal. López y Mcal. Estigarribia | N° de Tel*: +595 541 42255 / +595 541 43210 |
| Nombre del Intendente*: Magin Benítez Benitez | |
| N° de teléfono de línea baja*: +595 541 42255 / +595 541 43210 | N° de celular: 0981 501 203 |
| Dirección de correo electrónico*: municipalidadvca@gmail.com | |
| Nombre de la nutricionista*: Crista Celeste Cardozo Caballero | |
| N° de Registro Profesional*: N°4.084 | **N° de celular: 0983 932 421** |
| Dirección de correo electrónico*: cardozocaballero7@gmail.com | |
| 2. Principales datos del proyecto | |
| Cantidad de instituciones seleccionadas*: 7 (siete) | |
| Cantidad de estudiantes beneficiados*: 461 (cuatrocientos sesenta y uno) | |
| Tiempo de provisión del servicio (en días) 106 (ciento seis) | |
| Fecha estimada de inicio de la provisión*: mayo 2022 | |
| Fecha estimada de finalización de la provisión*: octubre 2022 | |
| Presupuesto estimado para el servicio* 646.935.091 | |
| Precio referencial por ración*: 13.200 | |
| % de la agricultura familiar a implementar*: 10% (diez por ciento)<br>*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*

Lic. Crista Cardozo
Nutricionista
Reg. Nro. 4.084

MUNICIPALIDAD DE VILLARRICA
INTENDENCIA MUNICIPAL
DR. MAGIN BENITEZ BENITEZ
INTENDENTE
Municipalidad de Villarrica del Espíritu Santo

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de PAE
REPUBLICA DEL PARAGUAY

Folio 4/31

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbarokodehu
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

ETÃ REKUÁI
OBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

**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

| N° de Prioridad (1) | Datos de la Institución educativa (2) | | | | | | Beneficiarios (6) | | | | Fuente de Financiación |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Educación Inicial | | Educación Escolar Básica | | |
| | | | | | | | Jardín, pre jardín, pre-escolar | | 1° y 2° Ciclo | | |
| | Código de establecimiento escolar (**) | Código de Institución (**) | Nombre de la Institución (**) | Tipo de gestión (**) Oficial o Privado Subvencionado | Localidad o Barrio | Zona (urbana-rural) | H | M | H | M | |
| 7 | 0401014 | 2724 | Escuela Básica N° 51 Clotilde Bordón | Oficial | Barrio Estación | Urbana | 23 | 23 | 71 | 71 | OG 848 - Fonacide |
| 9 | 0401039 | 2749 | Escuela Básica N° 5260 Clotilde Villalba de Benítez | Oficial | Doña Juana | Rural | 3 | 2 | 34 | 28 | OG 848 - Fonacide |
| 19 | 0146017 | 2887 | Escuela Básica N°2715 Inmaculada Concepción | Oficial | Yovera | Rural | 2 | 0 | 6 | 9 | OG 848 - Fonacide |
| 22 | 0401061 | 2804 | Escuela Básica N°15482 San Marcos | Oficial | Lomas Valentinas (Fracción Parque del Guairá) | Urbana | 23 | 25 | 36 | 23 | OG 848 - Fonacide |
| 31 | 0401021 | 2731 | Escuela Básica N°5281 San Antonio | Oficial | Caroveni viejo | Rural | 7 | 8 | 15 | 26 | OG 848 - Fonacide |
| 33 | 0401043 | 2753 | Escuela Básica N°10344 Juan Pablo II | Oficial | Colonia 14 de mayo | Rural | 1 | 1 | 3 | 3 | OG 848 - Fonacide |
| 48 | 0401083 | 2806 | Escuela Básica N°477 CEBINFA Mita Tchuri | Oficial | Centro | Urbana | 12 | 7 | 0 | 0 | OG 848 - Fonacide |
| | | | | | | Sub total | 71 | 66 | 165 | 159 | |
| | | | | | | Total | 137 | | 324 | | |
| | | | | | | Total General | 461 | | | | |

Lic. Crista Cardozo
Nutricionista
Reg. Nro. 4.084

**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 c/ 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
MEC.py

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Sección de PAE

Folio 5/31

MUNICIPALIDAD DE VILLARICA
INTENDENCIA MUNICIPAL

DR. MARTIN BENITEZ BENITEZ
INTENDENTE
Municipalidad de Villarrica
del Espíritu Santo

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbeguecha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

■ TETÃ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| 4. Requerimiento nutricional | | | |
|---|---|---|---|
| 4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo. | Nivel Inicial | Edad escolar | Adolescente |
| | 312 kcal +/- 30 kcal | 450 kcal +/- 50 kcal | 568 kcal +/- 56 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<br>Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs | | |
| 5.3 Constitución del menú | Plato Principal, Ensalada y postre<br>Elaborados con alimentos frescos y naturales | | |
| 5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar | Escribir la modalidad seleccionada:<br>Alimentos preparados en las escuelas | | |

**6. Menú Ciclico**

| SEMANA 1 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | | Picadito de pollo con puré de papa | Polenta con salsa | Caldo de poroto con arroz | Tallarin con salsa de carne | Revuelto de Mandioca |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 70 gramos Picadito + 110 gramos Puré | 70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta | 240 gramos | 70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo | 170 gramos |
| | Edad Escolar | 100 gramos Picadito + 160 gramos Puré | 100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta | 350 gramos | 100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo | 250 gramos |
| Ensalada | | Repollo, tomate y zanahoria | Lechuga, pepino y zanahoria | Berro, Zanahoria y tomate | Lechuga, tomate y zanahoria | Repollo, tomate y zanahoria |
| Postre | | Fruta cítrica | Fruta de estación (2 bananas) | Fruta cítrica | Ensalada de frutas | Barritas de maní |

**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: aliméntacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MUNICIPALIDAD DE VILLARICA
DR. MARIO RONTIEZ SONTEZ
INTENDENTE

Lic. Crista Cardozo
Nutricionista

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

Folio 6/31

TEKOMBO´E ÑA TEMBIKUAA
Mbarakaitéva
Mbarakaitéva
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| SEMANA 2 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| Plato Principal | | Salsa de legumbres con arroz quesu | Picadito de carne con papa | Guiso de fideo con pollo | VoriVori de carne | Albóndigas de pollo con arroz |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 200 gramos | 200 gramos | 70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz | 240 gramos | 70 gramos Salsa(3 bolitas) + 90 gramos de arroz |
| | Edad Escolar | 300 gramos | 300 gramos | 100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz | 350 gramos | 100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz |
| Ensalada | | Lechuga, tomate y cebolla | Berro, tomate y zanahoria | Lechuga, pepino y zanahoria | Remolacha, zanahoria y cebolla | Repollo, tomate y zanahoria |
| Postre | | Fruta cítrica | Fruta de estación (2 bananas) | Fruta cítrica | Barritas de maní | Ensalada de frutas |

| SEMANA 3 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| Plato Principal | | Locro | Tallarín con salsa de pollo | Guiso de poroto con arroz | Vorivori de pollo | Guiso de mandioca con carne |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 240 gramos | 70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo | 200 gramos | 240 gramos | 170 gramos |
| | Edad Escolar | 350 gramos | 100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo | 300 gramos | 350 gramos | 250 gramos |
| Ensalada | | Repollo, zanahoria y tomate | Berro, zanahoria y cebolla | Remolacha, tomate y cebolla | Lechuga, tomate y cebolla | Repollo, remolacha y zanahoria |
| Postre | | Fruta cítrica | Fruta de estación (2 bananas) | Fruta cítrica | Compota de frutas | Fruta cítrica |

**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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Crista Cardozo
Nutricionista

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

Folio 7/31

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mitakunduha
Ministerio de
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| SEMANA 4 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
| Plato Principal | | Soyo | Polenta con salsa | Caldo de poroto con fideo | Estofado de pollo con papa | Guiso de arroz con carne |
| Cantidad por ración en gramos | Nivel Inicial | 240 gramos | 70 gramos salsa + 170 gramos polenta | 240 gramos | 200 gramos | 200 gramos |
| | Edad Escolar | 350 gramos | 100 gramos salsa + 250 gramos polenta | 350 gramos | 300 gramos | 300 gramos |
| Ensalada | | Repollo remolacha y zanahoria | Lechuga, zanahoria y cebolla | Berro, zanahoria y tomate | Lechuga, tomate y zanahoria | Repollo, tomate y zanahoria |
| Postre | | Fruta cítrica | Fruta de estación (2 bananas) | Fruta cítrica | Fruta de estación ( 2 bananas) | Barritas de maní |

**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.

Lic. Crista Cardozo
Nutricionista
Reg. Nro. 4.084

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

MUNICIPALIDAD DE VILLARRICA
DIONACIO BENÍTEZ BENÍTEZ
INTENDENTE
Municipalidad de Villarrica

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

FOLIO 8/31

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de Educación y Ciencias
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

## 7. Recetario del menú cíclico

**Platos Principales**

| Menú 1 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Picadito de pollo con puré de papas**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>285 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70 g picadito + 110 g puré<br>Edad escolar:<br>100 g picadito + 160 g puré | **Picadito de pollo**<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Perejil o cilantro<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Puré de papas**<br>Papa<br>Leche fluida<br>Margarina<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5g<br><br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 g<br>50 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g<br>8 g<br>5g<br><br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Picadito de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas.<br>Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario.<br><br>**Puré de papas:**<br>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 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Polenta con salsa de carne**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>356 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar:<br>100g salsa + 250g polenta | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Polenta**<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso | <br>70 g<br>60 g<br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>15 g<br>10 g | <br>69 g<br>52 g<br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br>14 g<br>10 g | **Salsa de carne**<br>Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>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.<br><br>**Polenta**<br>Pelar, lavar y picar la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, |

**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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Crista Cardozo
Nutricionista

CALIDAD DE VIDA

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

Folio 9/31

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de Educación y Ciencias
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | <br>2 ml<br>0,5 g | <br>2 ml<br>0,5 g | incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso py desmenuzado. Retirar del fuego. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Caldo de poroto con arroz**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>266 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Arroz<br>Queso<br>Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br><br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br><br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.<br>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 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Tallarín con salsa de carne<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>337 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70g salsa + 80 gfideo<br>Edad escolar:<br>100 g salsa + 120 g fideo | **Salsa de carne**<br>Tomate<br>Carne vacuna magra<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Fideo**<br>Fideo tallarín<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>60 g<br><br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>52 g<br><br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de carne:**<br>Limpiar la carne; dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.<br>Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Fideo**<br>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 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Revuelto de mandioca<br><br>**Rendimiento:** | Mandioca<br>Huevo*<br>Queso<br>Paraguay | 200 g<br>50 g<br>20 g | 116 g<br>50 g<br>20 g | **Mandioca:**<br>Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. |

**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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Crista Cardozo
Nutricionista
Reg. Nro. 4.084

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

Folio 10/31

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de Educación y Ciencias
EDUCACIÓN · CIENCIAS

■ TETÃ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 porción<br>**Energía:**<br>339 kcal<br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>170 gramos<br>Edad escolar:<br>250 gramos | Cebolla<br>Locote<br>Cebollita de hoja<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 20 g<br>10 g<br>5 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 18 g<br>8 g<br>5 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Revuelto:**<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños<br>Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos.<br>Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños.<br>Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo *este totalmente cocido (coagule).<br><br>*50 g de huevo corresponde a 1 unidad |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Salsa de legumbres con arroz quesú**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:**<br>304 kcal<br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70g salsa + 100g de arroz<br>Edad escolar:<br>100 g salsa + 130 g de arroz | **Salsa de legumbres**<br>Tomate<br>Poroto<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz quesú**<br>Arroz<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>20 g<br>14 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | **Salsa de legumbres:**<br>Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.<br>Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.<br>**Arroz quesú**<br>Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir. Agregar el queso py desmenuzado. Retirar del fuego.<br><br>Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen. |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Picadito de carne con papa**<br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br>**Energía:**<br>319 kcal<br>**Peso por porción:** | Papa<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de | 200 g<br>60 g<br><br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g | 134 g<br>52 g<br><br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras<br>Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar la cebolla, el locote, zanahoria y el tomate, y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes<br>Por último, agregar las papas, las arvejas y la cebollita de hoja, cocinar hasta que estén blandas |

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef.: (595)21 454 220 int. 13
Email: alimentacionescolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Cristo Cardozo

MUNICIPALIDAD DE VILLA

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR · REPUBLICA DEL PARAGUAY · Dpto. de Gestión de Pag.

Folio 11/31

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de Educación y Ciencias
EDUCACIÓN · CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos | hoja Ajo Sal yodada Agua potable | 0,5 g 0,5 g c/n | 0,5 g 0,5 g c/n | |
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Guiso de fideo con pollo<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 308 kcal<br>Peso por porción: Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos | Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Fideo<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 42g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada.<br>Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua.<br>Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente). |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Vorivori de carne<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 398 kcal<br>Peso por porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Harina de maiz<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80 g<br>60 g<br>40 g<br>25 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 70 g<br>32 g<br>40 g<br>24 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.<br>Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.<br>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. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme.<br>Agregar las bolitas de maiz al caldo.<br>Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |

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

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

Lic. Crista Cardozo

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

Folio 12/31

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de Educación y Ciencias
EDUCACIÓN · CIENCIAS

■ TETÃ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Albóndigas de pollo con arroz**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>324 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz<br>Edad escolar:<br>100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz | **Albóndigas de pollo:**<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla<br>Galleta molida<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Arroz**<br>Arroz<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | <br>70 g<br>60 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>3ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>45 g<br>2 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | <br>69 g<br>42 g<br>14 g<br>10 g<br>8 g<br>3ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | **Albóndigas**<br>Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo.<br>Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.<br><br>**Salsa**<br>Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales 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 y agregar el orégano.<br><br>**Arroz**<br>Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Locro**<br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>343 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Locro<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80 g<br>60 g<br>40 g<br>25 g<br>20 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 70 g<br>32 g<br>40 g<br>24 g<br>16 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>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.<br>Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.<br>Cortar la carne en trozos iguales. Reservar.<br>Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.<br>Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox.<br>Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro y sal yodada. |
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Tallarín con salsa de pollo**<br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:** | **Salsa de pollo**<br>Pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla | <br>60 g<br>60 g<br>20 g<br>15 g | <br>42 g<br>59 g<br>16 g<br>14 g | **Salsa de pollo:**<br>Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.<br>Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar |

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef.: (595)21 454 220 int. 16
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Crista Cardozo

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

Folio 13/31

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbo'ampaha
Mesa de Ayuda
EDUCACIÓN · CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 292 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>70 g salsa + 80 g fideo<br>Edad escolar:<br>100 g salsa + 120 g fideo | Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>**Fideo**<br>Fideo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | 8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>40 g<br>0,5 g<br>c/n | hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.<br>Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.<br><br>**Fideo:**<br>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 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de arroz con poroto**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>317 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>200 gramos<br>Edad escolar:<br>300 gramos<br>Adolescentes:<br>380 gramos | Tomate<br>Arroz<br>Poroto<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Sal yodada<br>Ajo<br>Agua potable | 70g<br>40g<br>20g<br>15g<br><br>15g<br>10g<br>5ml<br>5g<br><br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | 69g<br>40g<br>20g<br>15g<br><br>14g<br>8g<br>5ml<br>5g<br><br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.<br>Por último, agregar la cebollita de hoja.<br>Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Vorivori de pollo**<br><br>**Rendimiento:**<br>1 porción<br><br>**Energía:**<br>351 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial:<br>240 gramos<br>Edad escolar:<br>350 gramos | Pechuga de pollo<br>Zapallo<br>Harina de maíz<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 80g<br>60g<br>40g<br><br>25g<br>20g<br>10g<br><br>10g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 56g<br>32g<br>40g<br><br>24g<br>16g<br>10g<br><br>9g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos.<br>Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.<br>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 |

**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. Crista Cardozo
Nutricionista

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

Folio 14/31

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbojoaporã
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Guiso de mandioca con carne**<br><br>**Rendimiento:** 1 porción<br><br>**Energía:** 383 kcal<br><br>**Peso por porción:**<br>Nivel inicial: 170 gramos<br>Edad escolar: 250 gramos | Mandioca<br>Carne vacuna magra<br>Tomate<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 200 g<br>60 g<br>60 g<br>15 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | 116 g<br>52 g<br>59 g<br>14 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n | Mandioca:<br>Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando.<br><br>**Guiso de mandioca:**<br>Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.<br>Saltear la carne en el aceite y ajo.<br>Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente.<br>Agregar agua si es necesario. |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Soyo**<br><br>**Rendimiento: 1 porción**<br><br>**Energía: 297 Kcal**<br><br>**Peso por Porción:**<br>**Nivel inicial: 240 gramos**<br>**Edad escolar: 350 gramos** | Carne vacuna magra<br>Zapallo<br>Tomate<br>Arroz<br>Zanahoria<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Orégano<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 80 g<br>60 g<br>30 g<br>20 g<br>20 g<br>15 g<br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 70 g<br>32 g<br>29 g<br>20 g<br>16 g<br>15 g<br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar.<br>Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.<br>Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos.<br>Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida.<br>Retirar del fuego y agregar el queso y orégano. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Polenta con salsa**<br><br>**Rendimiento: 1 porción** | Salsa de pollo<br>Tomate<br>Pechuga de pollo<br>Cebolla | <br>70 g<br>60 g<br><br>10 g | <br>69 g<br>52 g<br><br>9 g | **Salsa de pollo**<br>Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras.<br>Sellar el pollo con el ajo 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 Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Cristia Cardozo

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

Folio 15/31

TEKOMBO´ÉMA TEMBIKUAA
Ministerio de EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Energía: 307 Kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 70g salsa + 170g polenta<br>Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta | Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable<br><br>Polenta<br>Agua potable<br>Harina de maíz<br>Cebolla<br>Queso Paraguay<br>Aceite<br>Sal yodada | 10 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br><br>15 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g | 8 g<br>3 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>0,2 g<br>c/n<br><br><br>200 ml<br>40 g<br><br>14 g<br>10 g<br><br>2 ml<br>0,5 g | Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes.<br>Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.<br><br>Polenta<br>Pelar, lavar y picar la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maiz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar el queso py desmenuzado. Retirar del fuego. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Caldo de poroto con fideo<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 271 Kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 240 gramos<br>Edad escolar: 350 gramos | Zapallo<br>Poroto seco<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Fideo nido<br>Queso Paraguay<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 60 g<br>30 g<br>25 g<br>20 g<br>15 g<br>15 g<br><br>10 g<br>10 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | 32 g<br>30 g<br>24 g<br>16 g<br>15 g<br>15 g<br><br>9 g<br>8 g<br>5 ml<br>0,5 g<br>0,5 g<br>c/n | Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite.<br>Cocinar hasta que los mismos estén tiernos.<br>Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo.<br>Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato.<br>Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 dia antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Estofado de pollo con papa<br><br>Rendimiento: 1 porción<br><br>Energía: 257 Kcal<br><br>Peso por porción:<br>Nivel inicial: 200 gramos<br>Edad escolar: 300 gramos | Papa<br>Pechuga de pollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Locote<br>Arveja<br>Aceite<br>Cebollita de hoja<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Agua potable | 200g<br>60g<br><br>60 g<br>20 g<br>20 g<br>10 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | 134 g<br>42g<br><br>59 g<br>16 g<br>18 g<br>8 g<br>5 g<br>5 ml<br>5 g<br><br>0,5g<br>0,5g<br>c/n | Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas.<br>Lavar, pelar y cortar las verduras<br>Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. |

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

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

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Crista Cardozo
Nutricionista
Reg. Nro. 4.084

MUNICIPALIDAD DE VILLA

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

Folio 16/21

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| Menú 20 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| **Guiso de arroz con carne**<br>**Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 340 kcal<br>**Peso por porción:** Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos | Carne magra<br>Tomate<br>Arroz<br>Cebolla<br>Locote<br>Aceite<br>Ajo<br>Sal yodada<br>Laurel<br>Agua potable | 60g<br>70g<br>45g<br>15g<br>10g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | 52g<br>69g<br>45g<br>14g<br>8g<br>5ml<br>0,5g<br>0,5g<br>0,2g<br>c/n | Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja, incorporar el arroz, revolver un poco y luego Agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente) |

| Ensaladas | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** 60 g | Lechuga<br>Pepino<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>20 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>15 g<br>16 g<br>3 ml<br>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. |
| **Menú 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción | Berro<br>Tomate<br>Zanahoria | 30 g<br>20 g<br>10 g | 18 g<br>19 g<br>8 g | Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal |

**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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Cristia Cardozo

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

Folio 17/31

TEKOMBO'E HA TEMBIKUAA
Mbo'ehaópyre
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Energía:** 38 kcal<br>**Peso por porción:** 48 g | Aceite<br>Sal yodada | 3 ml<br>0,5 g | 3 ml<br>0,5 g | yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 39 kcal<br>**Peso por porción:** 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>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. |
| **Menú 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo |
| **Menú 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 42 kcal<br>**Peso por porción:** 56 g | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma |
| **Menú 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 38 kcal | Berro<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 18 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>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. |

**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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Cristo Cardozo

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

FOLIO 19/31

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de Educación y Ciencias
EDUCACIÓN · CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

**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: 48 g | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 39 kcal<br>**Peso por porción:** 60 g | Lechuga<br>Pepino y<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>15 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 49 kcal<br>**Peso por porción:** 50 g | Remolacha<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>16 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y picar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 11** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 40 kcal | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y picar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Crista Cardozo

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

Folio 19/31

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de Educación y Ciencias
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

■ TETÃ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

**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 g | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 12** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 38 kcal<br>**Peso por porción:** 48 g | Berro<br>Cebolla<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 18 g<br>9 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 13** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 49 kcal<br>**Peso por porción:** 50 g | Remolacha<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 40 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 27 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.<br>Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 14** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 42 kcal<br>**Peso por porción:** 56 g | Lechuga<br>Tomate<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 15** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 44 kcal<br>**Peso por porción:** | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>30 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.<br>Lavar y picar el repollo.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. [illegible]

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

Folio 30/31

TEKOMBO'E HA TEMBIAKUAA
Mbo'ampaite
Mbo'ampaite
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 55 g | | | | |
| **Menú 16** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 44 kcal<br>**Peso por porción:** 55 g | Repollo<br>Remolacha<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>30 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 24 g<br>20 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.<br>Lavar y picar el repollo.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |
| **Menú 17** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 42 kcal<br>**Peso por porción:** 56 g | Lechuga<br>Zanahoria<br>Cebolla<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>10 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>8 g<br>9 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y cortar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.<br>Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma. |
| **Menú 18** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 38 kcal<br>**Peso por porción:** 48 g | Berro<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 18 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |
| **Menú 19** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| **Rendimiento:** 1 porción<br>**Energía:** 39 kcal<br>**Peso por porción:** 60 g | Lechuga<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0,5 g | 28 g<br>19 g<br>8 g<br>3 ml<br>0,5 g | Lavar y rallar la zanahoria.<br>Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. |

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Crista Cardozo

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

Folio 21/31

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de Educación y Ciencias
EDUCACIÓN · CIENCIAS

■ TETÃ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| Menú 20 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
|---|---|---|---|---|
| Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 40 kcal<br>Peso por porción: 55 g | Repollo<br>Tomate<br>Zanahoria<br>Aceite<br>Sal yodada | 30 g<br>20 g<br>10 g<br>3 ml<br>0.5 g | 24 g<br>19 g<br>9 g<br>3 ml<br>0.5 g | Lavar y picar los vegetales.<br>Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.<br>Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo. |

| Postres | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta cítrica<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Postre 2** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 2 porciones<br>Energía: 126 kcal | 2 Bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir |
| **Postre 3** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Banana con miel<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 62 kcal | Banana con miel | 110 g<br>20ml | 70 g<br>20ml | Lavar y pelar las bananas y cortar en trozos pequeños.<br>Agregar dos cucharadas soperas de miel de abeja y luego servir. |
| **Postre 4** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Ensalada de frutas<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 64 kcal<br>Peso por porción: 100 g | Mamón<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | Lavar y pelar las frutas.<br>Cortar en trozos pequeños.<br>Colocar las frutas en un recipiente. Servir. |

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBecker-man, 6to. PisoTelef.: (595)21 454 220 int. 12
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py
www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Crisia Cardozo

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

Folio 22/31

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Postre 5** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Barra de maní<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 152 kcal | Alimento a base de maní (Barra de maní) | | | Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar |
| **Postre 6** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta cítrica<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Postre 7** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 2 porciones<br>Energía: 126 kcal | 2 Bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir |
| **Postre 8** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta cítrica<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| **Postre 9** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Barra de maní<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 152 kcal | Alimento a base de maní (Barra de maní) | | | Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar |
| **Postre 10** | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Ensalada de frutas<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: | Mamón<br>Naranja<br>Banana | 60 g<br>50 g<br>50 g | 31 g<br>37 g<br>32 g | Lavar y pelar las frutas.<br>Cortar en trozos pequeños.<br>Colocar las frutas en un recipiente. Servir. |

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

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Crista Cardoz
Nutricionista

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

Folio 23/31

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbo'ehaovaha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 64 kcal<br>Peso por porción: 100 g | | | | |
| **Menú 11** | Ingredientes | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta cítrica<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| Postre 12 | Ingredientes | Peso Bruto | **Peso Neto** | Preparación |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 2 porción<br>Energía: 126 kcal | 2 Bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir |
| Postre 13 | Ingredientes | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | Preparación |
| Fruta cítrica<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 152 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar y pelar antes de consumir |
| Postre 14 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | **Preparación** |
| Compota de frutas<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 118 kcal<br>Peso por porción: 100 g | Fruta de estación (manzana o 1 pera de 180 g)<br>Azúcar<br>Zumo de limón<br>Canela | 200 ml<br>140 g<br>5 g<br>1 ml<br>0,5g | 200ml<br>129 g<br>5 g<br>1 ml<br>0,5g | Colocar en un recipiente el agua, el azúcar y las gotas de limón.<br>Hervir a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva poco a poco y se forme el almíbar.<br>Lavar, pelar y cortar en cubos la fruta. Añadir la fruta y la canela al almíbar, mezclar bien. Cocinar hasta que la fruta esté blanda. Retirar del fuego, enfriar y luego servir. |
| Postre 15 | **Ingredientes** | **Peso Bruto** | **Peso Neto** | Preparación |
| Fruta Cítrica<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía: 62 kcal | Naranja | 180 g | 130 g | Lavar ypelar antes de consumir |
| Postre 16 | **Ingredientes** | Peso Bruto | **Peso Neto** | **Preparación** |
| Fruta cítrica<br>Rendimiento: 1 | 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/ Pirizebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital MECpy

Lic. Crista Cardozo

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

Folio 24/31

TEKOMBO'E HA TEMBIRUAA
Mbo'ehaovoka
Mbo'ehaovoka
EDUCACIÓN · CIENCIAS

■ TETÃ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| porción<br>Energía:<br>62 kcal | | | | |
| Postre 17 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 2 porciones<br>Energía:<br>126 kcal | 2 Bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir |
| Postre 18 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Banana con miel<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía:<br>62 kcal | Banana<br>Miel de abeja | 110 g<br>20ml | 70 g<br>20ml | Lavar y pelar las bananas y cortar en trozos pequeños<br>Agregar dos cucharadas soperas de miel de abeja y luego servir |
| Postre 19 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Fruta de estación<br>Rendimiento: 2 porciones<br>Energía:<br>126 kcal | 2 Bananas | 220 g | 140 g | Lavar, pelar antes de consumir |
| Postre 20 | Ingredientes | Peso Bruto | Peso Neto | Preparación |
| Barra de maní<br>Rendimiento: 1 porción<br>Energía:<br>152 kcal | Alimento a base de maní (Barra de maní) | | | Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar |

Lic. Crisia Cardozo
Nutricionista
Reg. Nro. 4.084

MUNICIPALIDAD DE VILLA ... INTENDENCIA MUNICIPAL

DR. MAGÍN BENÍTEZ MENÍTEZ
INTENDENTE
Municipalidad de Villarrica del Espíritu Santo

**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
EdificioBeckelman. 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

Folio 25/31

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de Educación y Ciencias
EDUCACIÓN y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

## 8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Sedebe completar este ítem solo si la modalidad utilizada es alimentos preparado en las escuelas

| | |
|---|---|
| Año: | 2022 |
| Institución Educativa | 7 |
| Nº de comensales: | 461 |
| N° de meses del proyecto: | 6 |

| | | Semana 1 | Semana 2 | Semana 3 | Semana 4 | TOTAL EN EL MES | TOTAL DEL PROYECT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | TOTAL l/kg | | |
| Insumo | Unidad d | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | Peso Bruto | | |
| Aceite | l | 16,596 | 18,44 | 18,44 | 18,44 | 71,916 | 33153,28 |
| Ajo | kg | 1,1525 | 1,6135 | 1,1525 | 1,1525 | 5,071 | 30,426 |
| Almidón de maíz | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Anís | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Arroz | kg | 6,915 | 39,185 | 18,44 | 29,965 | 94,505 | 567,03 |
| Arveja en granos | kg | 0 | 2,305 | 0 | 2,305 | 4,61 | 27,66 |
| Azúcar | kg | 0 | 0 | 2,305 | 0 | 2,305 | 13,83 |
| Banana | kg | 175,18 | 124,47 | 101,42 | 253,55 | 654,62 | 3927,72 |
| Batata | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Barrita de maní | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Berro | kg | 13,83 | 13,83 | 13,83 | 13,83 | 55,32 | 331,92 |
| Bicarbonato de sodio | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Calabaza | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Canela | kg | 0 | 0 | 0,2305 | 0 | 0,2305 | 0 |
| Carne vacuna magra * | kg | 55,32 | 64,54 | 64,54 | 36,88 | 221,28 | 1327,68 |
| Carne vacuna magra molida ** | kg | 0 | 0 | 0 | 27,66 | 27,66 | 165,96 |
| Cebolla de cabeza | kg | 39,185 | 43,795 | 43,795 | 41,49 | 168,265 | 1009,59 |
| Cebollita de hoja | kg | 2,305 | 2,305 | 4,61 | 2,305 | 11,525 | 69,15 |
| Choclo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 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 | 18,44 | 20,745 | 18,44 | 6,915 | 64,54 | 387,24 |
| Galleta Molida | kg | 0 | 4,61 | 0 | 0 | 4,61 | 0 |
| Harina de maíz | kg | 18,44 | 18,44 | 18,44 | 18,44 | 73,76 | 442,56 |
| Harina de trigo | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Higado | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Huevo | kg | 23,05 | 0 | 0 | 0 | 23,05 | 0 |
| Laurel | kg | 0,2766 | 0,3688 | 0,3688 | 0,1844 | 1,1986 | 7,1916 |
| Leche entera | l | 23,05 | 0 | 0 | 0 | 23,05 | 138,3 |
| Lechuga | kg | 27,66 | 27,66 | 13,83 | 27,66 | 96,81 | 580,86 |
| Lentejas | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Locote | kg | 23,05 | 23,05 | 23,05 | 23,05 | 92,2 | 553,2 |
| Locro | kg | 0 | 0 | 18,44 | 0 | 18,44 | 110,64 |

**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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef.: (595)21 454 220 int. 13
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

Lic. Crista Cardozo
Nutricionista

MUNICIPALIDAD DE VILLARICA

DR. MARIN BENITEZ BENITEZ
INTENDENTE

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
Dpto. de Gestión de Pl.
REPUBLICA DEL PARAGUAY

Folio 26/31

TEKOMBO E HA TEMBIKUAA
Ministerio de EDUCACIÓN Y CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Mamón | kg | 27,66 | 0 | 0 | 0 | | 0 |
| Mandarina | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mandioca | kg | 92,2 | 0 | 92,2 | 0 | 184,4 | 1106,4 |
| Maní | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Manzana | kg | 0 | 0 | 64,54 | 0 | 64,54 | 387,24 |
| Margarina | kg | 2,305 | 0 | 0 | 0 | 2,305 | 0 |
| Melón | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Miel de abeja | l | 0 | 0 | 0 | 9,22 | 9,22 | 55,32 |
| Miel de caña o negra | l | 9,22 | 0 | 0 | 0 | 9,22 | 55,32 |
| Naranja | kg | 106,03 | 189,01 | 248,94 | 82,98 | 626,96 | 3761,76 |
| Orégano | kg | 0 | 0,2305 | 0,2305 | 0,2305 | 0,6915 | 4,149 |
| Papa | kg | 92,2 | 92,2 | 0 | 92,2 | 276,6 | 1659,6 |
| Pechuga de pollo | kg | 27,66 | 55,32 | 64,54 | 55,32 | 202,84 | 1217,04 |
| Pera | kg | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Perejil | kg | 2,305 | 0 | 0 | 0 | 2,305 | 13,83 |
| Pepino | kg | 9,22 | 9,22 | 0 | 0 | 18,44 | 110,64 |
| 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 |
| Porote | kg | 13,83 | 9,22 | 9,22 | 13,83 | 46,1 | 276,6 |
| Queso | kg | 20,745 | 9,22 | 11,525 | 18,44 | 59,93 | 359,58 |
| Repollo | kg | 27,66 | 13,83 | 27,66 | 27,66 | 96,81 | 580,86 |
| Remolacha | kg | 0 | 18,44 | 32,27 | 13,83 | 64,54 | 387,24 |
| Sal yodada | kg | 2,9965 | 2,766 | 2,5355 | 2,5355 | 10,8335 | 65,001 |
| Tomate | kg | 140,605 | 163,655 | 138,3 | 145,215 | 587,775 | 3526,65 |
| Vinagre | l | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Zanahoria | kg | 55,32 | 41,49 | 41,49 | 50,71 | 189,01 | 1134,06 |
| Zapallo | kg | 27,66 | 27,66 | 55,32 | 55,32 | 165,96 | 995,76 |

Lic. Crista Cardozo
Nutricionista
Reg. Nro. 4.084

MUNICIPALIDAD DE VILLA FLORICA
INTENDENCIA MUNICIPAL

DR. MARÍN [illegible]
INTENDENTE
Municipalidad de Villarrica
del Espíritu Santo

**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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

Folio 27/31

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Ministerio de Educación y Ciencias
EDUCACIÓN · CIENCIAS

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

## 9. Control de calidad y participación social

| | Descripción |
|---|---|
| 9.1. Plan de Monitoreo | La fiscalización del almuerzo escolar estará a cargo de los nutricionistas contratados, tanto de la empresa como por el municipio local, y lo realizaran una vez al mes.<br>Dentro del control se tendrán en cuenta los siguientes puntos:<br>Las actividades de selección, compra, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos, respetando las características organolépticas de los productos y según las buenas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos, así como de la puntualidad en la entrega de los insumos utilizados para la elaboración.<br>Las instalaciones físicas, equipamientos y utensilios utilizados para la elaboración de los alimentos.<br>Velar por el cumplimiento de las buenas prácticas de la manipulación de los alimentos en las instituciones educativas.<br>Brindar apoyo técnico a los manipuladores de alimentos en las instituciones educativas y realizar las supervisiones correspondientes.<br>Toda actividad realizada de acuerdo a las necesidades seràanotada en un libro de actas para llevar un registro del mismo. |
| 9.2. Plan de capacitaciones | Los alimentos tienen la función de mantener o mejorar la salud de las personas y favorecer el crecimiento en los niños y adolescentes. Cuando no se conocen o no se pone en práctica las recomendaciones para manipular higiénicamente los alimentos pueden ser contaminados y perder sus propiedades nutritivas y ser dañino para la salud del niño.<br>De ahí la importancia de capacitar antes de que empiece el proyecto de almuerzo escolar a las personas que estarán a cargo de manipular los alimentos, también se realizarán capacitaciones durante la ejecución del proyecto.<br>Las capacitaciones también se realizarán con los niños, directivos, docentes y padres de cada institución educativa. |
| 9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad | Se brindará charlas informativas a padres y alumnos sobre la importancia del almuerzo escolar, como por ejemplo las enfermedades propias por déficit o exceso del consumo de nutrientes, la importancia de la desparasitación y el uso del agua potable. También, se solicitará a los padres su colaboración para la elaboración del almuerzo escolar de acuerdo al tiempo que dispongan.<br>La difusión del proyecto se realizará a través de medios de comunicación como páginas web, redes sociales, prensa oral o escrita, para así dar a conocer el menú establecido para el año lectivo, cantidad de beneficiarios e instituciones educativas que cuentan con el almuerzo escolar.<br>Estos medios serán de una gran ayuda para divulgar la importancia del almuerzo escolar, los beneficios que este aporta al niño, para su buen crecimiento y desarrollo. La implementación del almuerzo también tiene como objetivo educar a los niños, de esa manera les enseñamos que con buenos hábitos alimenticios tendrán una mejor calidad de vida. |

Lic. Crista Cardozo
Nutricionista
Reg. Nro. 4.084

MUNICIPALIDAD DE VILLARRICA
INTENDENCIA MUNICIPAL

DR. MARIO RAMÍREZ BÁEZ
INTENDENTE
Municipalidad de Villarrica del Espíritu Santo

**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
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef.: (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

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

Folio 28/31

**10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada**

**El Sistema de entrega es:** Alimentos preparados 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 frutihortícolas que no cumplan con dichas normas

El responsable de recepcionar los alimentos que componen el almuerzo escolar en las instituciones educativas no deberá aceptar productos en las condiciones citadas más abajo:

- ✓ Lote de producto vencido
- ✓ Producto que no cuente con fecha de vencimiento legible.
- ✓ Producto que tenga olor desagradable, que a simple viste se encuentren enmohecidos.
- ✓ Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios, averiados o aplastados.
- ✓ Productos que no se contemple como componente del servicio de almuerzo escolar en el presente documento.

**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 diaria o tres veces por semana. Para ello cada institución cuenta con frezzer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente
- ✓ Mantener limpios y bien tapados los alimentos aun dentro de la heladera para evitar la contaminación cruzada.
- ✓ Lavar y secar bien las frutas y verduras antes de guardarlas en la heladera, en recipientes cerrados.
- ✓ Antes de guardar los huevos en la heladera se deben limpiar con un paño limpio y seco, colocándolos en el recipiente bien separados de otros alimentos.
- ✓ Guardar los alimentos en recipientes de vidrio o de plásticos con tapa

**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.
- ✓ El personal encargado de elaborar el menú dispondrá de uniformes tales como: cofia, delantal, guardapolvo, guantes, tapabocas, para que puedan realizar una correcta manipulación de los alimentos.



Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py



Lic. Brigida Rosa

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS · DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR · REPUBLICA DEL PARAGUAY · Dpto. de Gestión de

Folio 29/31

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

- ✓ Las personas que manipulan y sirven los alimentos deben estar en óptimas condiciones de salud, libre de enfermedades respiratorias o infectocontagiosas, además deberán mantener limpiar las manos constantemente (uñas cortas sin esmaltes y accesorios)
- ✓ Además, los estudiantes deben lavarse correctamente las manos antes de consumir los alimentos.

**4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN**

El horario de pre elaboración es a partir de las 07.00hs a 10.00 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.

El menú establecido para el día, serán elaborados con alimentos frescos e inocuos y la cocción realizará en cada Institución, de acuerdo a la cantidad de alumnos que cuentan con el beneficio del almuerzo.

**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 y cucharas). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los días hábiles escolares (de lunes a viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidas en la semana.

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

Cada Institución Educativa será montada con equipamientos básicos, que se detallan a continuación.

- ✓ Heladeras y congeladores

**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. Crista Cardozo
Nutricionista

MUNICIPALIDAD DE VILLA ...

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

Folio 30/31

TEKOMBO´E HA TEMBIKUAA
Mbocoyakúa
Ministerio de
EDUCACIÓN · CIENCIAS

■ TETÃ REKUÁI
■ GOBIERNO NACIONAL

Paraguay de la gente

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

- ✓ Cocina.
- ✓ Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- ✓ Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- ✓ Piletas de lavado.
- ✓ Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros).
- ✓ Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos.
- ✓ Basureros con bolsa y tapa.
- ✓ Mesas y sillas.

Intendente Municipal

DR. MAGÍN BENÍTEZ BENÍTEZ
INTENDENTE
Municipalidad de Villarrica del Espíritu Santo

MUNICIPALIDAD DE VILLARRICA
INTENDENCIA MUNICIPAL

Nutricionista

Lic. Crista Cardozo
Nutricionista
Reg. Nro. 4.084

Aclaración
Sello de la institución

Aclaración
Sello de la 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.**

Ministerio de Educación y Ciencias
Independencia Nacional 874 e/ Pirabebuy y Humaitá
EdificioBeckelman, 6to. PisoTelef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Dpto. de Gestión de RR.HH.

Folio 31/31