



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

Nivel inicial:				
200 gramos				
Edad escolar:				
300 gramos				

Ensaladas				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 42 kcal Peso por porción: 56 g	Lechuga	30 g	28 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.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

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

Platos Principales				
Menú 13	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 Barcevalán, 6to. Piso-Telef. : (595)21 454 220

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Nutricionista
Reg. N° 2073

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy





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

Nombre del Menú	Salsa de legumbres			Salsa de legumbres:
Salsa de legumbres con arroz quesú	Tomate	70 g	69 g	Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.
	Poroto	20 g	20 g	Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
	Cebolla	15 g	14 g	Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción.
	Locote	10 g	8 g	
Rendimiento: 1 porción	Aceite	3 ml	3 ml	Arroz quesú
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	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.
Energía: 304 kcal	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Zanahoria	20 g	20 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Peso por porción:	Arroz quesú			
<u>Nivel inicial:</u>	Arroz	40 g	40 g	
70g salsa +	Queso	10 g	10 g	
100g de arroz	Paraguay			
<u>Edad escolar:</u>	Aceite	2 ml	2 ml	
100 g salsa +	Ajo	0,5 g	0,5 g	
130 g de arroz	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.
	Remolacha	30 g	20 g	Lavar y picar el repollo.
	Zanahoria	10 g	8 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 44 kcal	Aceite	3 ml	3 ml	Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Peso por porción: 55 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres				
Menú 13	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 Bertrando, 6to. Piso- Telef. : (595)21 454 2204
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy





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

Fruta cítrica	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 62 kcal				

Platos Principales				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Vori vori de carne Rendimiento: 1 porción Energía: 398 kcal Peso por porción: <u>Nivel inicial:</u> 240 gramos <u>Edad escolar:</u> 350 gramos	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Limpia la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60 g	32 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40 g	40 g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.
	Tomate	25 g	24 g	Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.
	Zanahoria	20 g	16 g	Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme.
	Cebolla	10 g	9 g	Agregar las bolitas de maíz al caldo.
	Locote	10 g	8 g	Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
Agua potable	c/n	c/n		

Ensaladas				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.

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

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

[Firma]
N.º 2075

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy





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	Zanahoria	10 g	8 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 55 g				

Postres				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 1 porción Energía: 63 kcal				

Platos Principales				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del menú	Papa	200 g	134 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate	70 g	69 g	
Chupín de pollo	Pechuga de pollo	60 g	42 g	Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas.
	Leche fluida	20 ml	20 ml	
Rendimiento: 1 porción Energía: 275 kcal Peso por porción: 120 gramos	Cebolla	20 g	18 g	En una bandeja, colocar ordenadamente la papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate.
	Locote	20 g	16 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Perejil	5 g	5 g	Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos.
	Ajo	0,5 g	0,5 g	
	Orégano	0,5 g	0,5 g	Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Nivel inicial: 120 gramos	Agua potable	c/n	c/n	

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 Bertrando, 6to. Piso-Telef. : (595)21 454 2204
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy





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

Edad escolar:				aproximadamente. Retirar del horno y servir.
180 gramos				

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

Postres				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo/batata	Dulce de batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 79 kcal				

Platos Principales				
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Carne vacuna magra	80 g	70 g	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora
Locro	Zapallo	60 g	32 g	

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

Instituto Tecnológico Nacional 8748 / Piribebuy y Humaitá

Edificio Batambuan, 6to. Piso-Telef. : (595)21 454 220

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy





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

Rendimiento: 1 porción	Locro	40 g	40 g	antes de empezar la preparación.
	Tomate	25 g	24 g	Desechar el agua de remojo.
Energía: 343 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	Pelar, lavar y picar todos los vegetales.
	Cebolla	10 g	9 g	Reservar.
Peso por porción:	Locote	10 g	8 g	Cortar la carne en trozos iguales.
	Aceite	5 ml	5 ml	Reservar.
Nivel inicial: 240 gramos	Cebollita de hoja	5 g	5 g	Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.
Edad escolar: 350 gramos	Ajo	0,5 g	0,5 g	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.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	Lavar y cortar los vegetales.
	Zanahoria	20 g	16 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.
Energía: 42 kcal	Cebolla	10 g	9 g	Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 56 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres					
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Rendimiento: 1	Barra de maní	Alimento a base de maní (Barra de	30gr	30gr	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

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 y donal. 874 e/ Piribebuy y Humaitá

Edificio Barakel, 6to. Piso-Telef. : (595)21 454 220

Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

Res. N° 2075

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy





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

porción	mani)			
Energía:				
152 kcal				

Platos Principales				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Salsa de pollo			Salsa de pollo:
	Pollo	60 g	42 g	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Tomate	60 g	59 g	Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	15 g	14 g	
Rendimiento: 1 porción	Locote	10 g	8 g	Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada.
	Aceite	5 ml	5 ml	
	Ajo	0,5 g	0,5 g	Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel.
Energía: 292 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Laurel	0,2 g	0,2 g	
	Agua potable	c/n	c/n	
Peso por porción:	Fideo			Fideo:
Nivel inicial: 70 g salsa + 80 g fideo	Fideo	40 g	40 g	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.
Edad escolar: 100 g salsa + 120 g fideo	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la remolacha y La zanahoria.
	Remolacha	30 g	20 g	Lavar y picar el repollo.
	Zanahoria	10 g	8 g	
Energía:	Aceite	3 ml	3 ml	Colocar los vegetales en un recipiente y

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

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional, 874 e/ Piribebuy y Humaitá

Edificio Tekombó'e, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 2204

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy





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

44 kcal Peso por porción: 55 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	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.
---	------------	-------	-------	---

Postres				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	Banana	110 g	70 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 63 kcal				

Platos Principales				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Tomate	70g	69g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.
Guiso de arroz con poroto	Arroz	40g	40g	Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
Rendimiento: 1 porción	Queso	20g	20g	Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.
Energía: 317 kcal	Paraguay	15g	15g	Por último, agregar la cebollita de hoja.
Peso por porción:	Cebolla	15g	14g	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.
Nivel inicial: 200 gramos	Locote	10g	8g	
Edad escolar: 300 gramos	Aceite	5ml	5ml	
	Cebollita de hoja	5g	5g	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	
	Ajo	0,5g	0,5g	
	Agua potable	c/n	c/n	

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 Bertha Solís, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

[Handwritten signature]
Nutricionista
Res. N° 2077

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy





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

Ensaladas				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38 kcal Peso por porción: 55 g	Tomate	30 g	29 g	Lavar y rallar la zanahoria.
	Pepino	20 g	15 g	Lavar y cortar los demás vegetales.
	Zanahoria	10 g	8 g	Colocar los vegetales en un recipiente y
	Aceite	3 ml	3 ml	mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres					
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación	
Rendimiento: 1 porción Energía: 62 kcal	Fruta cítrica	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Vori vori de pollo Rendimiento: 1 porción Energía: 351 kcal Peso por	Pechuga de pollo	80g	56g	Limpia el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
	Zapallo	60g	32g	Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
	Harina de maíz	40g	40g	Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate.
	Tomate	25g	24g	Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel.
	Zanahoria	20g	16g	Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos.
	Queso	10g	10g	
	Paraguay			
	Cebolla	10g	9g	
	Locote	10g	8g	
	Aceite	5ml	5ml	

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 Betancourt, 6to. Piso-Telef. : (595)21 454 2204
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy





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

porción:	Orégano	0,5g	0,5g	Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
Nivel inicial:	Ajo	0,5g	0,5g	
240 gramos	Sal yodada	0,5g	0,5g	
Edad escolar:	Laurel	0,2g	0,2g	
350 gramos	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha	40 g	27 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 52 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	
Peso por porción: 55 g	Choclo	10 g	10 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas	Piña	60 g	31 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
	Naranja	50 g	37 g	
	Banana	50 g	32 g	
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 64 kcal				
Peso por porción: 100 g				

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 874 e/ Piribebuy y Humaitá

Edificio Betancourt, 6to. Piso-Telef. : (595)21 454 220

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy





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

Platos Principales				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú	Papa	200g	134 g	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
	Carne vacuna magra	60g	42g	
Estofado de carne con papa	Tomate	60 g	59 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	20 g	18 g	
Rendimiento: 1 porción	Locote	10 g	8 g	
	Arveja	5 g	5 g	
Energía: 265 kcal	Aceite	5 ml	5 ml	
	Cebollita de hoja	5 g	5 g	
Peso por porción:	Ajo	0,5g	0,5g	
	Sal yodada	c/n	c/n	
Nivel inicial:	Agua potable			
200 gramos				
Edad escolar:				
300 gramos				

Ensaladas				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	Pepino	20 g	15 g	
Energía: 37 kcal	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 50g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Postres				
Menú 20	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 Betancourt, 6to. Piso-Telef. : (595)21 454 220

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy





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

Dulce de membrillo/ batata	Dulce de batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 79 kcal				

8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2020						
Institución Educativa:	3						
Nº de comensales:	494						
Nº de meses del proyecto:	3,8						
		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	19,76	19,76	19,76	19,76	79,04	300,352
Ajo	kg	1,235	1,482	1,482	1,235	5,434	20,6492
Fécula de maíz	kg	2,47	0	2,47	0	4,94	18,772
Arroz	kg	32,11	34,58	19,76	19,76	106,21	403,598
Arveja en granos	kg	2,47	0	2,47	2,47	7,41	28,158
Azúcar	kg	4,94	4,94	9,88	0	19,76	75,088
Banana	kg	133,38	108,68	108,68	79,04	429,78	1633,164
Barrita de mani	kg	14,82	0	0	14,82	29,64	0
Carne vacuna magra *	kg	59,28	59,28	69,16	69,16	256,88	976,144
Cebolla de cabeza	kg	44,46	32,11	44,46	39,52	160,55	610,09
Cebollita de hoja	kg	2,47	0	2,47	4,94	9,88	37,544
Margarina	kg	0	2,47	0	0	2,47	9,386
Dulce de batata	kg	0	14,82	14,82	29,64	59,28	225,264
Fideo	kg	7,41	19,76	22,23	19,76	69,16	262,808

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 Batemban, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

[Firma]
Lic. Pedro B. Zaracho P.
Nutricionista
Reg. N° 2079

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy





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

Harina de maíz	kg	19,76	19,76	19,76	19,76	79,04	300,352
Galleta molida	kg	0	4,94	0	0	4,94	18,772
Laurel	kg	0,1976	0,3952	0,2964	0,2964	1,1856	4,50528
Leche entera	l	59,28	74,1	69,16	0	202,54	769,652
Lechuga	kg	14,82	14,82	14,82	0	44,46	168,948
Locote	kg	24,7	24,7	29,64	24,7	103,74	394,212
Locro	kg	0	0	0	19,76	19,76	75,088
Naranja	kg	24,7	88,92	113,62	113,62	340,86	1295,268
Orégano	kg	0,247	0	0,247	0,247	0,741	2,8158
Papa	kg	98,8	98,8	197,6	0	395,2	1501,76
Pechuga de pollo	kg	59,28	69,16	69,16	69,16	266,76	1013,688
Perejil	kg	0	0,247	0	0	0,247	0,9386
Pepino	kg	19,76	29,64	9,88	19,76	79,04	300,352
Choclo	kg	4,94	4,94	0	4,94	14,82	56,316
Piña	kg	29,64	0	29,64	29,64	88,92	337,896
Poroto	kg	14,82	14,82	9,88	9,88	49,4	187,72
Queso	kg	19,76	12,35	14,82	12,35	59,28	225,264
Repollo	kg	29,64	29,64	44,46	29,64	133,38	506,844
Remolacha	kg	19,76	34,58	14,82	34,58	103,74	394,212
Sal yodada	kg	2,717	3,458	2,717	2,717	11,609	44,1142
Tomate	kg	150,67	160,55	180,31	133,38	624,91	2374,658
Zanahoria	kg	64,22	64,22	59,28	74,1	261,82	994,916
Zapallo	kg	59,28	29,64	59,28	65,3068	213,507	811,32584

9. Control de calidad y participación social

Descripción	
9.1. Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo de los Nutricionistas tanto de la Empresa contratada como de la Municipalidad.
9.2. Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar.

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 Humata

Edificio B, 6to. Piso Telef.: (595)21 454 220

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

[Firma]
Nutricionista
Res. N° 2077

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy





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

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

10. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada

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

1. RECEPCION.

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

2. ALMACENAMIENTO.

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

3. HIGIENE.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

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

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

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

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 Barro Colorado, 6to. Piso-Telef. : (595)21 454 220
Email: alimentacion_escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py
MEC Digital @MECpy





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

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00hs a 12:00hs y turno tarde 12:00hs a 13:00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizarán utensilios no tóxicos, platos de plásticos, cucharas y un pote plástico para la ensalada y otro para el postre. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS)

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

6. EQUIPAMIENTOS BÁSICOS MÍNIMOS QUE DEBE SER MONTADO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA.

- Heladeras y congeladores.
- Cocina o Fogón.
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, de materiales no contaminantes.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas), aptos para entrar en contacto con alimentos.
- Basureros con bolsa y tapa.

6. PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipula en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
- Preparar el Menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
- Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara).
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.
- Las personas responsables de elaborar los alimentos en las escuelas deberán cumplir con todas las normas prácticas de higiene salubridad.

La empresa proveedora deberá disponer de los siguientes recursos humanos para la ejecución del contrato:

- 1 (un) Cocinero/a (Demanda: 1 cocinero/a por cada 100 estudiantes).
- 1 (un) Auxiliar de cocina (Demanda: 1 auxiliar por cada 100 estudiantes)
- 1 (un) personal para la limpieza de utensilios y del espacio (Demanda: 1 por institución

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

Ministerio de Educación y Ciencias

Independencia Nacional 874 e/ Piribebuy y Humaitá

Edificio Beckmann, 6to. Piso-Telef. : (595)21 454 220

Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

Res. N° 2015

www.mec.gov.py

MEC Digital

@MECpy





TEKOMBO'E HA TEMBIKUA
Mekonondcha
Ministerio de
EDUCACIÓN Y CIENCIAS

■ TETĀ REKUĀI
■ 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.

educativa)

1 (un) profesional nutricionista (Demanda: 1 profesional por cada 1000 estudiantes).



Sra. Ninfa González Delvalle
Intendente Municipal de Carlos A. López

Sandra Beatriz Zaracho
Lic. Sandra Beatriz Zaracho S.
Nutricionista
Reg. N° 2075

Lic. Sandra Beatriz Zaracho
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/ Piribebuy y Humaita
Edificio Beckelman, 6to. Piso Telef. : (595)21 454 220 int. 18
Email: alimentacion.escolar@mec.gov.py

www.mec.gov.py



MEC Digital



@MECpy

