Asunción, 16 de marzo de 2023.

Nota DGBE N° 171/2023

Señor
Rosa Agustín González Dans, Intendente
Municipalidad de Lambaré
Departamento de Central

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Municipalidad de Lambaré, sobre el ***"Proyecto de Almuerzo Escolar"*** con Expediente Xilema N° 66.189 de fecha 08 de marzo de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el ***Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar Nº 134/2023*** en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

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

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

Elaborado por: Javier Aguilar **Revisado por:** Hugo Tintel

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

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

MEMORÁNDUM DAE N°226/2023

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

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

Fecha : **16** de marzo de 2023

Referencia : **Responder Expediente Xilema N° 66.189/23 – PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N°176/2023**, en el que adjunta **Dictamen Técnico N°134/2023**, en la cual se remite la autorización al **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2023, de la **MUNICIPALIDAD DE LAMBARÉ DEL DEPARTAMENTO CENTRAL,** según Expediente Xilema de referencia, de fecha 08 de marzo de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente. –

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
MESA DE ENTRADA
Expediente N°: 66.189/23
Recibido por: Iara
Fecha: 16/03/23 Hora: 14:44

Elaborado por: Erma Ocampo

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

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

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

MEMORÁNDUM DGPAE N°176 /2023

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

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

FECHA : 15 de marzo de 2023.

REFERENCIA: Expediente Xilema N°66.189 de fecha 08 de marzo de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico DGPAE N°134/2023,** por el cual se AUTORIZA EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR, ejercicio fiscal 2023, autorizado a la Municipalidad de Lambaré a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
Dirección de Alimentación Escolar
MESA DE ENTRADA
Xilema Nº: -
Recibido por: Andrea F.
Fecha: 16-03-2023 Hora: 08:15 hs

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Selba Montanía

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

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

DICTAMEN TÉCNICO Nº 134 /2023

Referencia: Expediente Xilema Nº 66.189
de fecha 08 de marzo de 2023.

1. Antecedentes

El Sr **Rosa Agustín González Dans,** Intendente de la Municipalidad de Lambaré del departamento Central, presenta el Proyecto de Almuerzo Escolar ejercicio fiscal 2023 para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del distrito a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

2. Consideraciones técnicas

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar

Nº	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		

Elaborado por: Noelia Romero **Revisado por:** Selba Montania

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

4.1	Distribución del aporte calórico por rango etáreo	✓	
5.	Composición del menú		
5.1	Horario de preparación del menú	✓	
5.2	Horario de distribución	✓	
5.3	Constitución del menú	✓	
5.4	Modalidad del servicio	✓	
6.	Menú cíclico		
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	✓	
7.	Recetario de menú cíclico		
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento.	✓	
8.	Cálculo de insumos para el almuerzo escolar		
8.1	Planilla de cálculo de insumos	✓	
9.	Control de calidad		
9.1	Plan de monitoreo	✓	
9.2	Plan de capacitación	✓	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	✓	
10.	Modalidad del servicio		
Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)		Cumple	No Cumple
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido		
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio		
10.3	Indicaciones generales		
10.4	Procedimiento para la entrega del almuerzo escolar		
Alimentos preparados en las escuelas		Cumple	No Cumple
10.1	Mecanismo de recepción de los alimentos	✓	
10.2	Mecanismos de almacenamiento	✓	
10.3	Mecanismos de higiene	✓	
10.4	Mecanismos de pre elaboración y elaboración	✓	
10.5	Mecanismos de distribución	✓	
***El Municipio presenta carta compromiso de días de provisión del servicio de almuerzo escolar ejercicio fiscal 2023.**			

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Selba Montania

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

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia **a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1(uno) al 39 (treinta y nueve); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N°2366/14** y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por **Resolución MEC N°965** del 16 de setiembre de 2022.

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

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

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad
		Año	Total Días	Días	
05	1021	2023	98	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas

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

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

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Selba Montania

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

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

Es el dictamen.

Lic. Nut. Noelia Romero
Registro Profesional N°: 1.084
Fecha: Miércoles, 15 de marzo de 2023

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

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

Lic. Andrea Milena Fernández, Directora
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: Noelia Romero

Revisado por: Selba Montania

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

NIM N° 2250/2023.-

Lambaré, 07 de marzo del 2023.-

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

ROSA AGUSTIN GONZALEZ DANS INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE LAMBARÉ, tiene el agrado de dirigirme a Usted, a los efectos de solicitar el análisis y la autorización del Formulario 1 que contiene el Proyecto de Almuerzo Escolar 2022

Sin otro particular, aprovecho la ocasión y me despido atentamente. -

Abg. GILBERTO SOTELO R.
Secretario General.

ROSA AGUSTIN GONZALEZ DANS.
Intendente Municipal.

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL
EXPEDIENTE N° 66189
RECIBIDO ARZACIA OLMEDO
FECHA 08-03-2023

Folio 139

NIM N° 2273/2023.-

Lambaré, 14 de marzo del 2023.-

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

ROSA AGUSTIN GONZALEZ DANS INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE LAMBARÉ, tiene el agrado de dirigirme a Usted, a los efectos de solicitar la modificación del proyecto de almuerzo remitido, relacionado al formulario N° 1 (que fuera modificado en su 1ra. y 2da. Semana del menú cíclico) que a su vez repercute y altera los cálculos de insumos. –

Cabe aclarar a su vez que la Municipalidad de Lambaré no llevara a cabo el llamado plurianual por razones de política administrativa y de gestión, que recién se llevara a cabo en el segundo semestre del año 2024.

Se remite el proyecto actual 2023 con las modificaciones realizadas a los fines de su aprobación. Se adjunta antecedentes en treinta y siete (37) fojas. -

Sin otro particular, aprovecho la ocasión y me despido atentamente. -

Abg. GILBERTO SOTELO R.
Secretario General.

ROSA AGUSTIN GONZALEZ DANS.
Intendente Municipal.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Fd 62/99

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*: Central	**Distrito*: LAMBARE**
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Avda. Doctor Luis Argaña	**N° de Tel*:** (021) 908 116
Nombre del Gobernador/ Intendente*: ROSA AGUSTIN GONZALEZ DANS	
N° de teléfono de línea baja*: 021 908116/118	**N° de celular:** 0981 103 032
Dirección de correo electrónico*: uoclambare@gmail.com	
Nombre del/la nutricionista*: Lic. María Elvira Guillen Samaniego	
N° de Registro Profesional*: 2622	**N° de celular:** (0982) 730 172
Dirección de correo electrónico*: elviraguillen7@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones seleccionadas*: 5 (cinco) instituciones	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 1.021 (mil veintiuno) alumnos	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 98 (noventa y ocho) días hábiles	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: Julio, 2023	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: Noviembre, 2023	
Presupuesto estimado para el servicio*: 1.248.723.840	
Precio referencial por plato*: 12.480 guaranies	
% de la agricultura familiar a implementar*: 10% (diez porciento) *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*	

**Son campos obligatorios*

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

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

Lic. Elvira Guillen
Nutrición
Reg. Nº 2 632

Abg. Gilberto Sotelo R.
Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Rosa Agustín González Dans
Intendente
Municipalidad de Lambaré

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Orden	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución/Centro	Tipo de gestión (oficial o privada subvencionada)	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (urbana o rural)	Estudiantes Beneficiarios												Fuente de Financiación
									Educación Inicial		Educación Escolar Básica				Educación Media				Educ. Inclusiva		
									Formal y No Formal		1° y 2° ciclo		3° ciclo		Bach. Científico		Bach. Técnico				
									H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	1107075	8050	Esc. Bas. N° 5564(15223) 8 de Diciembre	Oficial	Central	Lambaré	Cuatro Mojones	Urbana	1	7	43	48									Fonacide
2	1107029	7986	Esc. Bas. N° 551 Eve Luisa Talavera Richer	oficial	Central	Lambaré	Valle yvaté	Urbana	32	34	160	167									Fonacide
3	1107005	7962	Esc. Bas. N°67	oficial	Central	Lambaré	San Rafael	Urbana	12	10	95	78									Fonacide

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

Ing. Gilberto Sotelo R.
Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Rosa Adriana González Dans
Intendente
Municipalidad de Lambaré

Lic. Elvira Guille
Nutrición
Reg Nº 2.62

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

			7 Proceres de Mayo																		
4	1107040	7997	Esc. Bas. N°809 Coronel Pablo Rojas	oficial	Central	Lambaré	Cañada San Rafael	Urbana	10	10	91	76									Fonacide
5	1107100	12100	Esc. Bas. N° 7036 La Arboleda	oficial	Central	Lambaré	Cuatro Mojones	Urbana	13	10	70	54									Fonacide
								Sub total	68	71	459	423									
								Total general	139		882										

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

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

MUNICIPALIDAD DE LAMBARÉ
Secretaría General

Gilberto Sotelo R.
Secretario General
Lambaré

MUNICIPALIDAD DE LAMBARÉ
INTENDENTE

Rosa Adelina González Dans
Intendente
Municipalidad de Lambaré

Lic. Elvira Guillen
Nutricion
Reg. Nº 2.6

Folio 5/39

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

4. Requerimiento nutricional		
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	**Nivel Inicial**	**Edad escolar**
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
5. Composición del menú		
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs	
5.2Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs	
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales	
5.4Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las en las escuelas.	

6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Estofado de pollo con papa	Salsa de carne con arroz	Guiso de fideo con poroto	Polenta con salsa de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70 gramos de salsa + 90 gramos arroz	200 gramos	70 gramos de salsa + 170 gramos de polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 gramos de salsa + 130 gramos arroz	300 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación	Turrón de maní	Fruta de estación	Fruta Cítrica	Fruta de estación

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Pastelón de papa relleno con carne	Polenta con salsa de pollo	Tallarín con salsa de carne	Jopara	Albóndigas de pollo con arroz
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	70 gramos de salsa + 170 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos fideo	240 gramos	70 gramos salsa (3 bolitas) + 90 gramos de arroz

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.

Gilberto Sotelo R.
Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Lic. Elvira Guiller
Nutrición
Reg. Nº 2.6[illegible]

Ministerio de Educación y Ciencias
Dirección de Alimentación Escolar

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

		de polenta			
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	100 gramos salsa + 250 de polenta	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	350 gramos	100 gramos salsa(4 bolitas) + 130 gramos de arroz
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación	Crema	Fruta de estación	Fruta Cítrica	Fruta de estación

SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de fideo con carne	Picadito de pollo con papa	Salsa de carne con arroz	Guiso de fideo con poroto	Vori Vori de pollo
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	200 gamos	70 gramos salsa + 90 gramos arroz	200 gramos	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	300 gramos	350 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación	Arroz con leche	Fruta de estación	Fruta Cítrica	Fruta de estación

SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Sopa de verduras con sopa paraguaya	Salsa de legumbres con arroz quesú	Tallarín con salsa de carne	Chupín de pollo	Revuelto de mandioca
Porción para Nivel Inicial	150 gramos de sopa de verduras+ 100 gramos de sopa paraguaya	70 gramos salsa + 100 gramos de arroz	70 gramos salsa + 80 gramos fideo	120 gramos	170 gramos

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.

Secretaria General
Municipalidad de Lambaré

Lic. Elvira Guill
Nutricioni
Reg. Nº 2.62

Folio 7/39

5

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

Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	200 gramos de sopa de verduras+ 140 gramos de sopa paraguaya	100 gramos salsa + 130 gramos de arroz	100 gramos salsa + 120 gramos fideo	180 gramos	250 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Fruta de estación	Fruta Cítrica	Fruta de estación	Turrón de Maní	Fruta de estación

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.

7. Recetario del menú cíclico

Platos Principales				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Soyo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 297 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. - 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. - Retirar del fuego y agregar queso y orégano.

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

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

Lic. Elvira Guillen
Nutricionista
Reg. Nº 2.6[illegible]

Dig. Gilberto Botelo R.
Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Folios/39

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

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52kcal **Peso por porción:** 55g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal Yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 16g 10g 3ml 0,5g	-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 yocada y aceite. Servir

Postres				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126kcal	banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Estofado de pollo con papa	Papa Pechuga de Pollo Tomate Zanahoria Cebolla	200g 60g 60g 20g 20g	134g 52g 59g 16g 18g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua

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.

Secretario General
Municipalidad de Ombaré

Lic. Elvira Guiller
Nutricionista
Reg. Nº 2.682

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

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel Inicial 200gr Edad Escolar 300gr	Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal Yodada Agua potable	10g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	8g 5ml 5g 0.5g 0.5g c/n	caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

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

Postres				
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Turrón de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Alimento a base de maní (turrón de maní)	30g	30g	Remitirse a las especificaciones técnicas que se encuentran en el pliego estándar de Merienda Escolar.

Lic. Gilberto Shuto R.
Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Lic. Elvira Guiller
Nutricioni
Reg. Nº 2.62

Folio 10/39

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

152kcal				

Platos Principales				
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Salsa de carne con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	 69 g 50 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. - Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego

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

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.

Dg. Gilberto Souto R.
Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Lic. Elvira Guille
Nutricionista
Reg. Nº 2 602

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

porción: 60g				mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento:1 porción (2 unidades) Energía: 126kcal	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Guiso de fideo con poroto Rendimiento:1 porción Energía: 317 kcal Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Tomate Fideo Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. *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.

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.

Secretario General

Lic. Elvira Guiller
Nutricionista
Reg. Nº 2.6

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

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción Energía: 38kcal Peso por porción: 55g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	29g 15g 8g 3ml 0,5g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.

Postres				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica Rendimiento:1 porción Energía: 62kcal	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Polenta con salsa de pollo Rendimiento:1 porción Energía:	**Salsa de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal Yodada Laurel	 70g 60g 10g 10g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g	 69g 52g 9g 8g 3ml 0.5g 0.5g 0.2g	**Salsa de pollo** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la

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

Lic. Elvira Guillen
Nutricionista
Nº 2.624

Fl 013/39

11

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

307 kcal	Agua Potabla	c/n	c/n	sal.
Peso por porción: Nivel Inicial 70gr salsa + 170gr polenta; Edad Escolar 100gr salsa + 250gr Polenta	**Polenta:** Agua Potable	200ml	200ml	**Polenta** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
	Harina de Maiz	40g	40g	
	Cebolla	15g	14g	
	Queso Paraguay	10g	10g	
	Aceite	2ml	2ml	
	Sal Yodada	0.5g	0.5g	

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

Postres				
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación	Banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 1 porción (2 unidades)				
Energía: 126kcal				

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. Elvira Guillen
Nutricionista
Reg. Nº 2.6[illegible]

Folio 14/39

12

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 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Pastelón de papa relleno de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 290 kcal **Peso por porción:** Nivel Inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	**Relleno de carne:** Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Pastelón de papa:** Papa Queso Paraguay Margarina Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 g 10g 5 g 0,5 g c/n	 50 g 59 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 134 g 10g 5 g 0,5 g c/n	**Relleno de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo, una vez sellada agregar los vegetales (sin tomate) y sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Pastelón de papa:** - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas en un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar margarina, sal y mezclar uniformemente. - En una bandeja para horno colocar la mitad del puré de papas cubriendo toda la base, colocar el relleno y cubrir con el restante de puré de papas, agregar encima el queso paraguay desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. - Retirar del horno y servir.

Ensaladas				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso**	**Peso**	**Preparación**

Secretario General
Municipalidad de Caraguatay

Lic. Flavia Galli
Nutricionista
Reg. Nº 2.646

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

Tekoi 15/09

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

		Bruto	Neto	
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40kcal **Peso por porción:** 60g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 20g 3ml 0,5g	28g 15g 16g 3ml 0,5g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.

Postres				
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126kcal	Banana	220g	140g	Lavar y pelar de consumir.

Platos Principales				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Polenta con salsa de pollo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:** Nivel Inicial 70 gr salsa + 170gr polenta Edad Escolar 100gr salsa + 250gr polenta	**Salsa de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de pollo:** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la 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.

Ing. Gilberto Otelo R.
Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Lic. Elvira Guille
Nutrición
Reg. Nº 2.6

Folio 16/39

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

	Polenta			**Polenta:**
	Agua potable	200 ml	200 ml	- Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada.
	Harina de maíz	40 g	40 g	- Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos.
	Cebolla	15 g	14 g	
	Queso Paraguay	10 g	10 g	
	Aceite	2 ml	2 ml	- Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

Ensaladas				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44kcal **Peso por porción:** 55g	Repollo	30g	24g	-Lavar y rallar la remolacha y zanahoria. -Lavar y picar el repollo. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. *Observación*: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
	Remolacha	30g	20g	
	Zanahoria	10g	8g	
	Aceite	3ml	3ml	
	Sal yodada	0,5g	0,5g	

Postres				
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110kcal **Peso por**	Leche fluída	120ml	120ml	-Separa 25 ml de leche fría y diluir la fécula en ella -Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de naranja o limón, remover constantemente. -Cuando la leche rompa hervor, bajar la intensidad del fuego (fuego medio mínimo), retirar la canela y/o cáscara de
	Azúcar	10g	10g	
	Fécula de maíz	5g	5g	
	Cáscara de naranja o limón	C/n	C/n	
	Vainilla o canela	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.

Lic. Elvira Guille
Nutrición
Reg. Nº 2.6

Pág 17/39

15

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

porción: 60g				naranja o limón y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. -Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. -Verter la mezcla en el recipiente, enfriar y servir bien frío.

Platos Principales				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Tallarín con salsa de carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel Inicial 70gr salsa + 80 gr fideo Edad Escolar 100gr salsa + 120gr fideo	**Salsa de carne**			**Salsa de carne:**
	Tomate	70 g	69 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa.
	Carne vacuna magra	60 g	52 g	- Cortar en porciones iguales.
	Zanahoria	20 g	20 g	- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.
	Cebolla	15 g	14 g	- Sellar la carne en aceite con ajo.
	Locote	10 g	8 g	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, zanahoria y laurel.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Laurel	0,2 g	0,2 g	- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
	Agua potable	c/n	c/n	
	Fideo			**Fideo**
	Fideo tallarín	40 g	40 g	- 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.
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
	Agua potable	c/n	c/n	

Ensaladas				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	- Lavar y cortar los vegetales.
	Tomate	20 g	19 g	- Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.
	Cebolla	10 g	9 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.

Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Lic. Elvira Guiller
Nutrición
Reg. Nº 2.6[illegible]

Folio 19/39

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

Energía: 40kcal **Peso por porción:** 60g	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	- 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.

Postres				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126kcal	banana	220g	140g	Lavar y pelar antes de de consumir.

Platos Principales				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Jopara **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 264 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Zapallo Tomate Locro Queso Paraguay Poroto Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Perejil Agua potable	60 g 40 g 30 g 20 g 15 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	32 g 39 g 30 g 20 g 15 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 5 g c/n	- Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior, o dejar en remojo en agua caliente 1 hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo - Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. - Saltear con aceite, cebolla, locote, tomate y ajo. - Agregar agua, zapallo, locro y poroto. Cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, agregar queso Paraguay desmenuzado, perejil y sal yodada. *Observación:* Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes, en agua a temperatura natural o 1 hora

Lic. Elvira Guille
Nutrición
Reg. Nº 2 6

17

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

				antes en agua caliente.

Ensaladas				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52kcal **Peso por porción:** 55g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 16g 10g 3ml 0,5g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. -Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir.

Postres				
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Albóndigas de pollo con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 324 kcal **Peso por porción:** Nivel Inicial 70gr salsa (3	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml	 69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml	**Albóndigas** - Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. - Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo picado. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** - Lavar, pelar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote

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. Elvira Guillen
Nutrición
Reg. Nº 2.6[illegible]

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

bolitas) + 90 gr de arroz Edad Escolar 100gr salsa (4 bolitas) + 130 gr de arroz	Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	en aceite y luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa. - Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. - Una vez cocinadas apagar el fuego. **Arroz** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

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

Postres				
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126kcal	banana	220g	140g	Lavar y pelar antes de consumir.

Platos Principales

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

Ing. Civil Ernesto Otelo
Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Rosa Guadalupe González Dans
Nutricionista
Municipalidad de Lambaré

Lic. Elvira Guille
Nutrición
Reg. Nº 2.62

Folio 21/39

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

Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de fideo con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 316 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Tomate Carne vacuna magra Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	70g 60g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	69g 50g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

Ensaladas				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5	24g 19g 9g 3ml 0,5g	- Lavar y rallar la zanahoria - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. *Observación:* El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación	banana	220g	140g	Lavar y pelar antes de de consumir.

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

Lic. Elvira Guiller
Nutrición
Reg. Nº 2.6[illegible]

Folio 22/39

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 (2 unidades) **Energía:** 126kcal				

Platos Principales				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Picadito de pollo con papa **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 311 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

Ensaladas				
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por**	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20g 10g 3ml 0,5g	28g 16g 9g 3ml 0,5g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir *Observación:* La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de

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. Elvira Guille
Nutrición
Reg. Nº 2.602

Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Pág 23/39

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

porción: 60 g				mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Arroz con leche **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100g	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	- Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. - Espolvorear con canela y servir.

Platos Principales				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Salsa de carne con arroz **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:**	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz**	 70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	 69 g 50 g 16 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Salsa de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Arroz**

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.

Dr. Gilberto Sotelo
Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Lic. Elvira Guillen
Nutrición
Reg. Nº 2.6[illegible]

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

Nive inicial: 70 g salsa + 90 g arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g arroz	Arroz Aceite Sal yodada Agua potable	45 g 2 ml 0,5 g c/n	45 g 2 ml 0,5 g c/n	- Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. - Revolver y agregar agua caliente. -Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Ensaladas				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal. **Peso por porción:** 55g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 19g 9g 3ml 0,5g	- Lavar y rallar la zanahoria - Lavar y picar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Servir. *Observación:* El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo

Postres				
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126kcal.	banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Guiso de fideo	Tomate Fideo	70g 40g	69g 40g	-Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.

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. Elvira Guille
Nutrición
Reg. Nº 2.62

23

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

con poroto **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 317 kcal. **Peso por porción:** Nivel inicial: 200 g Edad escolar: 300 g	Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	- Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. *Observación*: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensaladas				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** 50g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. *Observación*: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:**	Naranja	180g	130g	Lavar y pelar antes de consumir.

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

Secretaría General
Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Lic. Elvira Guillen
Nutrición
Reg. Nº 2.6[illegible]

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

62kcal				

Platos Principales				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Vori vori de pollo **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240g Edad escolar: 350g	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco cel caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue toco y poder formar una masa. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano.

Ensaladas				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento:	Tomate Pepino	30 g 20g	29g 15g	-Lavar y rallar la zanahoria. -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.

Lic. Elvira Guillen
Nutricion
Reg. Nº 2.6

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

1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Zanahoria Aceite Sal yodada	10g 3ml 0,5g	8g 3ml 0,5g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir

Postres				
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126 kcal	banana	220g	140g	Levar pelar antes de consumir

Platos Principales				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Sopa de verduras con sopa paraguaya **Rendimiento:**1 porción **Energía:** 363 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: Sopa de verduras	**Sopa de verduras** Zapallo Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Sal yodada Agua potable **Sopa paraguaya**	 80 g 20 g 15 g 10 g 10 g 0,5g c/n	 42 g 16 g 14 g 8 g 10 g 0,5 g c/n	**Sopa de verduras** - Pelar, lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente con agua y sal yodada. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Procesar la preparación (licuar), agregar el queso. **Sopa paraguaya** - Pelar, lavar y cortar la cebolla, rehogarla en el aceite. - Juntar la harina de maíz y la cebolla rehogada.

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.

Secretaria General
Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Elvira Guiller
Nutrición
Reg. Nº 2.6[illegible]

Folio 28/34

20

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

150 g Sopa paraguaya 100g Edad escolar: Sopa de verduras 200 g Sopa paraguaya 140g	Huevo* Harina de maíz Leche fluida Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	50g 40 g 30 ml 25 g 10 g 5 ml 0,5 g	50g 40 g 30 ml 23 g 10 g 5 ml 0,5 g	- Mezclar bien para que baje la temperatura de la mezcla, luego agregar huevo, leche, queso paraguay en trozos y sal yodada, mezclar bien hasta que quede uniforme. - Colocar la preparación en una asadera y llevar a horno fuerte aproximadamente 40 minutos o hasta que la superficie este dorada y al pinchar con un cuchillo salga limpio. *50 g de Huevo representa 1 unidad.

Ensaladas				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 gramos	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 30g 10g 3ml 0,5ml	24g 20g 8g 3ml 0,5g	-Lavar y rallar la remolacha y zanahoria. -Lavar y picar el repollo. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir. *Observación*: el repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

Postres				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción (2 unidades) **Energía:** 126kcal	banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

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

Lic. Elvira Guill
Nutricioni
Reg. Nº 2.6

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

Platos Principales				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú Salsa de legumbres con arroz quesú **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz quesu** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz quesú** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. *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.

Ensaladas				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38kcal **Peso por**	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	29g 15g 8g 3ml 0,5g	-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.

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. Elvira Guiller
Nutrición
Reg. Nº 2.6[illegible]

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

porción: 55g				

Postres				
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica Rendimiento:1 porción Energía: 62kcal	Naranja	180g	130g	-Lavar y pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Tallarín con salsa de carne Rendimiento:1 porción Energía: 337kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70g salsa + 80g fideo Nivel escolar 100g salsa + 120g fideo	**Salsa de carne:** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo:** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	 70g 60g 20g 15g 10g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 40g 0.5g c/n	 69g 52g 20g 14g 8g 5ml 0.5g 0.5g 0.2g c/n 40g 0.5g c/n	**Salsa de carne:** -Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. -Cortar en porciones iguales. -Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. -Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. -Cocinar hasta que se ablande, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. -Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo:** -Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Ensaladas

Lic. Elvira Guillo
Nutrición
Reg. Nº 2.632

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

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento:1 porción Energía: 52kcal Peso por porción: 55g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40g 20g 10g 3ml 0,5g	27g 16g 10g 3ml 0,5g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Servir

Postres				
Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 126kcal	banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

Platos Principales				
Menú 19	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú Chupín de pollo Rendimiento:1 porción	Papa Tomate Pechuga de pollo Leche fluida Cebolla Locote Queso	200 g 70 g 60 g 20 ml 20 g 20 g 10 g	134 g 69 g 42 g 20 ml 18 g 16 g 10 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar en rodajas finas los vegetales. Las hojas verdes picadas. - En una bandeja, colocar ordenadamente papa, encima el pollo, luego cebolla y locote, por último, tomate.

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

Abg. Gilberto Martínez
Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Lic. Elvira Guill
Nutricio
Reg. Nº 2.6

Fdo 3259

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

Energía : 275 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 120 g Edad escolar: 180 g	Paraguay Aceite Perejil Ajo Orégano Sal yodada Agua potable	5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Hacer una mezcla de agua potable, aceite, perejil, ajo, orégano y sal yodada, colocar sobre la preparación anterior. - Cocinar en horno moderado por 25 a 30 minutos. - Retirar del horno y agregar leche y queso desmenuzado. Llevar nuevamente al horno para gratinar 5 minutos aproximadamente. - Retirar del horno y servir

Ensaladas				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30g 20g 10g 3ml 0,5g	24g 15g 8g 3ml 0,5g	-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 del mismo.

Postres				
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Turrón de maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 152kcal	Alimento a base de maní (turrón de maní)	30g	30g	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.

Ing. Gilberto Sotelo R.
Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Lic. Elvira Guille
Nutrición
Reg. Nº 2.6

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

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

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

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.

Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Lic. Elvira Guille
Nutrición
Reg. Nº 2.622

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

porción: 60g				mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postres				
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 1 porción (2 unidades) Energía: 126kcal	banana	220g	140g	Lavar, pelar antes de consumir.

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:	2023
Institucion Educativa:	5
Nº de comensales:	1021
N° de meses del proyecto:	4.9

		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	40.84	38.798	40.84	38.798	159.276	780.4524
Ajo	kg	2.5525	10.7205	2.5525	2.5525	18.378	90.0522
Almidón de maíz	kg	0	5.105	0	0	5.105	25.0145
Anís	kg	0	0	0	0	0	0
Arroz	kg	66.365	45.945	56.155	40.84	209.305	1025.5945

Ing. Gilberto Ortiz
Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Lic. Elvira Guille
Nutrición
Reg. Nº 2.626

33

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

Arveja en granos	kg	0	0	5.105	0	5.105	25.0145
Azúcar	kg	0	10.21	5.105	0	15.315	75.0435
Banana	kg	673.86	673.86	673.86	673.86	2695.44	13207.656
Batata	kg	0	0	0	0	0	0
Barrita de maní	kg	30.63	0	0	30.63	61.26	300.174
Berro	kg	0	0	0	0	0	0
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0
Calabaza	kg	0	0	0	0	0	0
Canela	kg	0	0	0.2042	0	0.2042	1.00058
Carne vacuna magra *	kg	122.52	122.52	122.52	61.26	428.82	2101.218
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	96.995	96.995	96.995	122.52	413.505	2026.1745
Cebollita de hoja	kg	10.21	0	10.21	5.105	25.525	125.0725
Choclo	kg	10.21	10.21	0	10.21	30.63	150.087
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	40.84	40.84	86.785	40.84	209.305	1025.5945
Galleta Molida	kg	0	10.21	0	0	10.21	50.029
Harina de maíz	kg	40.84	40.84	40.84	40.84	163.36	800.464
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Hígado	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	0	0	102.1	102.1	500.29
Laurel	kg	0.4084	0.8168	0.6126	0.4084	2.2462	11.00638
Leche entera	l	0	122.52	102.1	51.05	275.67	1350.783
Lechuga	kg	30.63	61.26	30.63	30.63	153.15	750.435
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	51.05	51.05	51.05	61.26	214.41	1050.609
Locro	kg	0	30.63	0	0	30.63	150.087
Mamón	kg	0	0	0	0		

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

Jorge Chiriboga
Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Lic. Elvira Guille
Nutricion
Reg. Nº 2.622

Folio 36/39

34

Mandarina	kg	0	0	0	0	0	0
Mandioca	kg	0	0	0	0	0	0
Maní	kg	0	0	0	0	0	0
Manzana	kg	0	0	0	0	0	0
Margarina	kg	0	5.105	0	0	5.105	25.0145
Melón	kg	0	0	0	0	0	0
Miel de abeja	l	0	0	0	0	0	0
Miel de caña o negra	l	0	0	0	0	0	0
Naranja	kg	183.78	183.78	183.78	183.78	735.12	3602.088
Orégano	kg	0.5105	0	0.5105	0.5105	1.5315	7.50435
Papa	kg	204.2	204.2	204.2	408.4	1021	5002.9
Pechuga de pollo	kg	122.52	122.52	142.94	61.26	449.24	2201.276
Pera	kg	0	0	0	0	0	0
Perejil	kg	0	5.105	0	5.105	10.21	50.029
Pepino	kg	40.84	40.84	20.42	40.84	142.94	700.406
Pescado sin hueso ni piel	kg	0	0	0	0	0	0
Piña	kg	0	0	0	0	0	0
Pomelo	kg	0	0	0	0	0	0
Poroto	kg	20.42	15.315	20.42	20.42	76.575	375.2175
Queso	kg	40.84	40.84	25.525	61.26	168.465	825.4785
Repollo	kg	61.26	30.63	61.26	61.26	214.41	1050.609
Remolacha	kg	40.84	71.47	40.84	71.47	224.62	1100.638
Sal yodada	kg	6.126	6.6365	5.6155	6.6365	25.0145	122.57105
Tomate	kg	357.35	367.56	393.085	245.04	1363.04	6678.8715
Vinagre	l	0	0	0	0	0	0
Zanahoria	kg	132.73	102.1	112.31	102.1	449.24	2201.276
Zapallo	kg	61.26	61.26	61.26	81.68	265.46	1300.754

9. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	Se realizarán controles diarios de la materia prima (desde la recepción, y utilización y almacenamiento de los alimentos) para garantizar la inocuidad y buena calidad de los alimentos; estos

Ing. Gilberto Toledo
Secretario General
Municipalidad de Lambaré

Lic. Elvira Gi
Nutricio
Reg. Nº 2.67

Folio 37/39

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

	trabajos de monitoreo y fiscalización estarán a cargo del nutricionista de la municipalidad.
9.2. Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de los alimentos debe ser otorgada por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del almuerzo escolar. Los nutricionistas de la empresa adjudicada tendrán a su cargo capacitar al personal encargado de manipular y elaborar los alimentos, se les capacitará sobre buenas prácticas de manufactura, control, higiene e inocuidad de los alimentos, métodos de cocción, cómo evitar la contaminación cruzada, la importancia de los nutrientes que tiene cada menú y la roción que le corresponde a cada niño, la importancia del consumo del almuerzo del niño, para que los encargados de elaborar los alimentos, pueden 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 empelada es ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS (COCINANDO EN LAS ESCUELAS)

1. RECEPCIÓN.

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 fructihorticulas que no cumplan con dichas normas.

2. ALMACENAMIENTOS.

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

3. HIGIENE.

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

4. PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 hs a 10:00 hs. Se cuentan con utensilios necesario para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuenta con cocineros 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 las raciones, a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizados de manera diaria, según

Ing. Secretario General Municipalidad de Lambaré

Lic. Elvira Guill Nutricioi Reg. Nº 2 6

Folio 32/69

36

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

corresponda.

5. DISTRIBUCIÓN

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

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

MUNICIPALIDAD DE LAMBARÉ
INTE

ROSA AGUSTINA GONZALEZ DANS
Intendente municipal

Lic. Elvira Guiller
Nutrición
Reg. Nº 2.6

MARIA ELVIRA GUILLÉN
Nutricionista

MUNICIPALIDAD DE LAMBARÉ
Secretaría

ABOG. GILBERTO SOTELO
Secretario General.

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

Folio 38/39

37