

Encarnación, 25 de noviembre de 2024.

**Nota EDGÑ N° 306/2024**

Señor

**Lic. Miguel Tadeo Rojas Meza**, Ministro

Ministerio de Desarrollo Social, y

Presidente de la Comisión Nacional de Alimentación Escolar - CONAE

Fernando de la Mora

De mi mayor consideración:

Tengo a bien dirigirme a usted, y por su digno intermedio a la Dirección General de Alimentación Escolar, a los efectos de presentar el Proyecto "SERVICIO DE ALMUERZO, DESAYUNO, MERIENDA Y CENA ESCOLAR", correspondiente a los 90 adicional en los distritos de Capitán Meza, Alto Vera, San Pedro del Paraná, en la modalidad de "Alimentos preparados y entregados en las Escuelas" respectivamente, de la Gobernación de Itapúa, elaborado en el marco del "Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en nuestras escuelas y sistema educativo" implementado bajo la LEY N° 7264/2024 "QUE CREA EL FONDO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA UNIVERSALIZACIÓN EQUITATIVA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR (HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO), MODIFICA Y AMPLÍA LA LEY N° 5210/2014 "DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO" Y SUS POSTERIORES MODIFICACIONES MODIFICA LA LEY N° 6682/2020 "QUE ESTABLECE LA UNIVERSALIDAD DE LOS CURSOS DE ADMISIÓN Y DE GRADO EN TODAS LAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS DEL PAÍS, EN EL INSTITUTO SUPERIOR DE BELLAS ARTES, INSTITUTOS NACIONALES DE EDUCACIÓN SUPERIOR, INSTITUTO DE FORMACIÓN DOCENTE DEPENDIENTE DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS Y EN EL INSTITUTO NACIONAL DE LA SALUD; MODIFICA LOS ARTÍCULOS 3°, 5° Y 6° DE LA LEY N° 4758/2012 "QUE CREA EL FONDO NACIONAL DE INVERSIÓN PÚBLICA Y DESARROLLO FONACIDE Y EL FONDO PARA LA EXCELENCIA DE LA EDUCACIÓN Y LA INVESTIGACIÓN Y SUS MODIFICATORIAS". Solicitando la revisión técnica correspondiente, a los efectos de contar con la aprobación de este servicio para la población estudiantil de las instituciones educativas seleccionadas del departamento; para lo cual se adjuntan todos los documentos requeridos en las normativas vigentes.

Les informamos que, debido a dificultades para garantizar el suministro constante de pescado de buena calidad y en las cantidades necesarias, hemos decidido no incluir este alimento en el menú escolar. Esta decisión se toma pensando en la seguridad y bienestar de nuestros estudiantes, así como en la estabilidad del menú que ofrecemos. Estamos comprometidos en ofrecer una dieta balanceada y nutritiva para todos los alumnos, y nos aseguraremos de que las proteínas necesarias se obtengan a través de otras fuentes seguras y accesibles. Agradecemos su comprensión y apoyo en esta medida.

Por último, ante su autoridad administrativa, DECLARO BAJO FE DE JURAMENTO que, toda la información presentada en esta solicitud se ajusta a la verdad; por lo tanto, manifiesto estar en conocimiento de que comprueba la omisión y/o falsedad de los mismos, la institución será penalizada según las normativas vigentes.

Sin otro particular, me despido atentamente.

Francisco Javier Pereira

Gobernador de Itapúa

Telefono: +595 971 20 48 11





MINISTERIO DE  
SALUD PÚBLICA Y  
BIENESTAR SOCIAL  
PARAGUAY



DIRECCIÓN DE  
REGISTROS Y  
CONTROL DE  
PROFESIONES EN SALUD

**DIRECCIÓN DE REGISTROS Y CONTROL DE PROFESIONES EN SALUD  
CONSTANCIA DE RENOVACIÓN DE REGISTRO PROFESIONAL**

Por la presente se deja constancia que

**DANA PAOLA ARCE ZACARIAS**

con **C.I. N° 4.551.591**, se encuentra registrado en la Dirección de Registros y Control de Profesionales en Salud, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

De profesión **NUTRICIONISTA**, Registro Profesional **N° 2877**

Fecha de inscripción 15/07/2014, estando habilitado legalmente para ejercer la profesión en la República del Paraguay.

El profesional posee el Título de  
**LICENCIADO/A EN NUTRICIÓN**

Otorgado por la  
**UNIVERSIDAD DEL NORTE**

Especialidad: No posee Especialidad

Fecha de Renovación  
13/11/2024  
Validez 5 años

Fecha de Impresión del documento  
13/11/2024

Nro. Verificación : 57429



Código de Verificación

  
**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877

Gobernación de Itapúa





**Francisco Javier Pereim Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa



Consejo Regional  
de Salud de Itapúa



### CONTRATO CIVIL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS.

En la ciudad de Encarnación, República del Paraguay, a los 01 días del mes de julio del año 2024, entre el **CONSEJO REGIONAL DE SALUD DE ITAPÚA** con domicilio a los efectos de este acto en Av. Coronel Luis Irazábal, entre Sargento Reverchon y Capitán Pedro Juan Caballero, representado en este acto por su Presidente, el señor DIEGO MOISÉS BERDEJO, denominado en adelante el CONSEJO, por una parte, y por la otra el/la Sr/a. **DANA PAOLA ARCE ZACARIAS**, paraguayo/a, con cédula de identidad N.º 4.551.591 mayor de edad, domiciliado en la ciudad de Encarnación, en adelante el/la CONTRATADO/A, convienen en celebrar el presente **CONTRATO CIVIL DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS**, de acuerdo al art. 845 del CODIGO CIVIL que se registrá por las cláusulas siguientes:-----

**PRIMERA:** El/La CONTRATADO/A asume la obligación de prestar sus servicios a favor del CONSEJO, cumpliendo con la siguiente función o actividad: **ENCARGADA DE MONITOREO DEL PROGRAMA ALMUERZO ESCOLAR** durante el tiempo que dure este contrato, respetando y cumpliendo las disposiciones e instrucciones emanadas de los representantes legales del CONSEJO, así como de acuerdo a los términos de referencia o descripción de funciones específicas conferidas.

**SEGUNDA:** El/La CONTRATADO/A cumplirá con su prestación de servicios en la Secretaría de Educación de la Gobernación de Itapúa. -----

**TERCERA:** El/La CONTRATADO/A cumplirá un horario de acuerdo a las necesidades de los servicios contratados. La carga horaria será de 30 horas semanales, de lunes a viernes de 07:00 a 13:00 horas. -----

**CUARTA:** El/La CONTRATADO/A percibirá en concepto de HONORARIOS PROFESIONALES por el servicio prestado, la suma de GUARANIES **TRES MILLONES (Gs. 3.000.000.)**, mensualmente, que serán abonados del 1º al 5º día de cada mes. El/La CONTRATADO/A se obliga a emitir factura legal de pago contado, por el monto total de lo que este perciba en concepto de HONORARIOS. --

**QUINTA:** En caso de ausencia injustificada será descontado de sus honorarios la cantidad equivalente a un jornal deducido del total de sus honorarios dividido 30, por cada día de ausencia, sin perjuicio de las demás consecuencias que la reiteración pueda dar lugar. -----

**SEXTA:** El plazo de ejecución del presente contrato es de un (06) meses, a partir de la fecha 01 de julio del 2024, venciendo de pleno derecho el 31 de diciembre del 2024, quedando extinguida la relación jurídica emergente del presente acuerdo, sin responsabilidad alguna del CONSEJO. Cualquiera de las partes puede dar por terminado el presente acuerdo, previo aviso a la otra parte con una anticipación de treinta días. El presente contrato no conlleva ningún compromiso de renovación ni prórroga, sin perjuicio de la facultad de las partes de suscribir un nuevo contrato, si así fuere decisión del CONSEJO, por periodo de tiempo a ser convenido. -----

**SEPTIMA:** El/La CONTRATADO/A deberá realizar personalmente los servicios, no pudiendo delegar a terceros sin expresa autorización del CONSEJO. -----

**OCTAVA:** El CONSEJO se reserva el derecho de controlar y verificar la calidad del servicio y eficacia del desempeño del/la CONTRATADO/A, pudiendo recurrir para dicho efecto a cualquier medio, ya sean visitas in situ, circuitos cerrados, reportes, auditorías, etc. -----

**NOVENA:** El CONSEJO podrá autorizar por escrito que las prestaciones asumidas por el/la CONTRATADO/A por medio del presente instrumento, se ejecuten en dependencias de la



Dr. Diego M. Berdejo F.  
Presidente  
Consejo Regional de Salud de Itapúa

**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa

**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa



Consejo Regional  
de Salud de Itapúa



GOBERNACIÓN DE ITAPUA y en tal carácter podrá delegar expresamente la supervisión de la ejecución de dichas prestaciones a la Dirección de Gestión y Desarrollo de las Personas de la Gobernación de Itapúa, la cual en tal caso ejercerá el control y verificación la asistencia y permanencia del personal contratado en el lugar de prestación de los servicios contratados.-----

**DECIMA:** La rescisión del contrato se podrá realizar sin aviso previo cuando mediere alguna de las siguientes causas: -----

- a) La incompetencia o la negligencia del que debe prestar los servicios; -----
- b) El incumplimiento por parte del/la CONTRATADO de las instrucciones que le fueran dadas por parte del CONTRATANTE; -----
- c) La imposibilidad para desempeñar los servicios a cuya prestación se ha obligado el/la CONTRATADO/A; -----
- d) La privación de la LIBERTAD DEL/LA CONTRATADO/A por orden judicial; -----
- e) La condena judicial en proceso penal, del/la CONTRATADO/A a pena privativa de libertad que impida la prestación del servicio comprometido, o; -----
- f) Las demás causales de rescisión contractual expresamente establecidos en la ley. -----

**DECIMO-PRIMERA:** El pago de los honorarios estará sujeto a las disponibilidades presupuestarias y financieras del CONSEJO. -----

**DECIMO- SEGUNDA:** El presente contrato no genera subordinación ni convierte al CONTRATADO/A en sujeto del derecho laboral, de tal suerte que se registrará única y exclusivamente por las facultades y obligaciones contenidas en el Código Civil Paraguayo vigente. Las partes manifiestan en forma expresa que el presente contrato es de naturaleza civil, por lo que es aplicable al mismo, lo establecido en los artículos 845 en adelante del Código Civil. -----

**DECIMO-TERCERA:** En caso de controversia sobre la interpretación y/o aplicación del presente contrato, previa promoción de cualquier demanda, se deberá agotar las instancias administrativas, y las cuestiones litigiosas que se susciten entre las partes serán sometidas a la JURISDICCIÓN CIVIL

**DECIMO-CUARTA:** Para todos los efectos legales, las partes fijan domicilios especiales en las direcciones arriba consignadas, donde se tendrá por válidas todas las notificaciones que se hicieren y se someten para lo que hubiere lugar a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales Civiles de la ciudad de Encarnación, con exclusión de cualquier otra. -----

En prueba de conformidad, firman en dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en el lugar y fecha arriba señalados. -----

**DANA PAOLA ARCE ZACARIAS**  
C.I. N° 4.551.591  
CONTRATADO/A



Dr. Diego M. Berdejo F.  
Presidente  
Consejo Regional de Salud de Itapúa

**DIEGO MOISÉS BERDEJO**  
PRESIDENTE  
CONSEJO DEPARTAMENTAL DE SALUD  
DE ITAPÚA

**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa



**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

  
**Lic. Dana Arce**  
**Nutricionista**  
**Reg. N° 2.877**  
**Gobernación de Itapúa**

GOBERNACION DE ITAPUA  
GOBERNADOR  
Encarnación - Parag.

Francisco Javier Pereira Rieve  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
"HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO"**

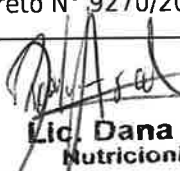
**Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar**

<b>1. Identificación de la Institución Ejecutora</b>	
Nombre de la institución: Gobernación de Itapúa.	
Dirección de la institución: Avda. Irrazábal e/ Sargento Reverchon y Capitán Pedro Juan Caballero	N° de Tel: +595 971 20 48 11
Nombre del Responsable de la Institución: Francisco Javier Pereira	
N° de teléfono de línea baja: +595 971 20 48 11	N° de celular: 0985-211155
Dirección de correo electrónico: generalitapuapy@gmail.com	
Nombre del/la profesional nutricionista responsable: Dana Arce Zacarias.	
N° de Registro Profesional: 2877	N° de celular: 0973-408040
Dirección de correo electrónico: nutricionyeducacion2@gmail.com	
<b>2. Principales datos del proyecto</b>	
<b>Cantidad de instituciones educativas seleccionadas:</b>	
• <b>ALMUERZO:</b> 31 Instituciones.	
<b>Cantidad de estudiantes beneficiados:</b>	
• <b>ALMUERZO:</b> 1.353 Alumnos.	
<b>Cantidad estimada de raciones: 622.380</b>	
<b>2025:</b>	243.540 raciones
<b>2026:</b>	243.540 raciones
<b>2027:</b>	135.300 raciones
<b>Tiempo de provisión del servicio (en días):</b>	
- Año 2025: 180 días	

  
**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa

  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

- Año 2026: 180 días
- Año 2027: 100 días
<b>Fecha estimada de inicio de la provisión:</b> 24 de Febrero - 2025
<b>Fecha estimada de finalización de la provisión:</b> 31 de Julio - 2027
<b>Presupuesto estimado para el servicio:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Alimentos preparados en las escuelas:</b> 7.877.463.660 gs.</li> </ul> <b>Total General:</b> 7.877.463.660 gs.
<b>Año 2025:</b> 3.082.485.780 gs. (Alimentos preparados en las escuelas)
<b>Año 2026:</b> 3.082.485.780 gs. (Alimentos preparados en las escuelas)
<b>Año 2027:</b> 1.712.492.100 gs. (Alimentos preparados en las escuelas)
<b>Precio referencial por alimento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Alimentos preparados en las escuelas:</b> 12.657 gs.</li> </ul>
<b>% de adquisición de la agricultura familiar a implementar:</b> 10% Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%

  
**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa



  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
**GOBERNADOR**  
Departamento de Itapúa



3. Identificación de las Instituciones educativas seleccionadas

FECHA DE EJECUCIÓN: LUNES 24 DE FEBRERO DE 2025 - Almuerzo

Nº de Orden	Nº de Prioridad (1)	Codigo de Establecimiento Escolar (**)	Codigo de Institucion (**)	Nombre de la Institucion/Centro (**)	Tipo de Gestion	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (URBANA - RURAL)	Beneficiarios (S)														FUENTE DE FINANCIACIÓN	TOTAL ALUMNOS
										Educación Inicial	Educación Escolar Básica						Educación Media				Educ. Inclusiva				
											Formal y no formal	1º Ciclo		2º Ciclo		3º Ciclo		Científico Técnico							
												H	M	H	M	H	M	H	M	H			M		
1	3	0702023	4772	ESCUELA BÁSICA N° 15407 MBOI KA'E	Oficial	Itapúa	Alto Verá	COM INDIG MBOI KA'E	Rural	5	4	13	10	8	10	20	12	0	0	0	0	0	0	82	
2	14	0725016	5529	COLEGIO NACIONAL SAN ROQUE GONZALEZ DE SANTA CRUZ	Oficial	Itapúa	Alto Verá	SAN ROQUE GONZALEZ	Rural	0	0	0	0	0	0	0	17	8	0	0	0	0	0	25	
3	35	0725018	5531	ESCUELA BÁSICA N° 4470	Oficial	Itapúa	Alto Verá	JOVERE	Rural	0	0	5	5	7	3	0	0	0	0	0	0	0	0	20	
4	33	0725022	5535	ESCUELA BÁSICA N° 4464 NIÑOS MÁRTIRES DE ACOSTA NU	Oficial	Itapúa	Alto Verá	MBATTOVI	Rural	0	0	3	1	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	11	
5	7	0725042	5326	ESCUELA BÁSICA N° 7480 NIÑO JESUS	Oficial	Itapúa	Alto Verá	ASENT. LA AMISTAD	Rural	5	6	19	12	27	12	0	0	0	0	0	0	0	0	81	
6	2	0725045	15814	ESCUELA BÁSICA N° 7458	Oficial	Itapúa	Alto Verá	COM INDIG MBERU - PIRAPO I	Rural	10	6	23	13	19	14	10	12	0	0	0	0	0	0	107	
7	41	0725046	16397	COLEGIO NACIONAL MANUEL ORTIZ GUERRERO	Oficial	Itapúa	Alto Verá	PARADEMA	Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	62	34	0	0	0	0	96	



Lic. Dana Arce  
Nutricionista  
Reg. N° 2877  
Gobernación de Itapúa

8	1	0725049	16550	ESCUELA BÁSICA N° 7752 ARROYO MOROTI	Oficial	Itapúa	Alto Verá	COM INDIG ARROYO MOROTI	Rural	2	5	13	11	8	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	45
9	4	0725051	16553	ESCUELA BÁSICA N° 7755 PINDO I	Oficial	Itapúa	Alto Verá	COM INDIG PINDO I	Rural	0	0	7	4	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	15
10	15	0725057	16995	COLEGIO NACIONAL MARIA AUXILIADORA	Oficial	Itapúa	Alto Verá	LIBERTAD DEL SUR	Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	17	12	0	0	0	0	F30	29
11	16	0704001	4806	ESCUELA BÁSICA N° 645 MARISCAL FRANCISCO SOLANO LÓPEZ	Oficial	Itapúa	Capitán Meza	CAPTAN MEZA PUERTO-SUB URBANO	Rural	9	9	24	23	19	22	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	106
12	35	0712011	5098	ESCUELA BÁSICA N° 3672 MARISCAL FRANCISCO SOLANO LÓPEZ	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	POTRERO DUARTE	Rural	1	3	6	6	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	25
13	73	0720001	5258	COLEGIO NACIONAL CAPITÁN NICANOR TORALES	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	SAN FRANCISCO	Urbana	0	0	0	0	0	0	18	9	43	48	0	0	0	0	F30	118
14	40	0720024	5281	ESCUELA BÁSICA N° 1266 EMILIANO RIVAROLA FERNANDEZ	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	IBARRA KUE	Rural	3	3	7	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	25
15	44	0720030	5287	ESCUELA BÁSICA N° 1504 EPIFANIO MENDEZ FLEITAS	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	TARUMA	Rural	1	1	6	0	4	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21
16	17	0720034	5291	ESCUELA BÁSICA N° 2258 PADRE BERNARDO KULHA	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	POTRERO YVATE	Rural	11	11	16	14	17	15	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	84



**Lic. Diana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa

**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

  
Francisco Javier Pereira Ríos  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa



**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa

Pag. 11/53

**Francisco Javier Pereira Rieve**  
**GOBERNADOR**  
**Departamento de Itapúa**

  
Javier Pereira Rieve  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa


**Lic. Dana Arce**  
**Nutricionista**  
**Reg. N° 2.877**  
**Gobernación de Itapúa**

4. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nivel inicial: 312 kcal +/- 30 kcal</li> <li>Educación Escolar Básica (1° y 2° ciclo): 450 kcal +/- 50kcal</li> <li>3° ciclo y Educación Media: 565 kcal +/- 50 kcal.</li> </ul>
5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 07:00 hs a 10:00 hs
5.2 Horario de distribución	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turno Mañana: 11:00 a 12:00 hs</li> <li>Turno Tarde: 12:00 a 13:15 hs</li> <li>JEE: 11:30 a 12:30 hs</li> </ul>
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas

## 6. Menú Cíclico

Se debe completar en los cuadros correspondientes a los niveles educativos correspondientes a los estudiantes que serán beneficiados con el servicio, debiendo eliminar los cuadros no utilizados del formato final a remitir para la verificación correspondiente.

Semana 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne	Salsa de legumbres con arroz quesu	Guiso de arroz con carne porcina	Fideo con salsa de pollo (opcional cualquier tipos de fideos)
<b>Porción para Nivel Inicial</b>	240 gramos	170 gramos	70g salsa + 100g de arroz	200 gramos	70g salsa + 80 g fideo
<b>Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)</b>	350 gramos	250 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	300 gramos	100 g salsa + 120 g fideo
<b>Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio</b>	440 gramos	320 gramos	130g salsa + 170g de arroz	380 gramos	130g salsa + 150g fideo
<b>Ensalada</b>	Lechuga, tomate, zanahoria	Lechuga, pepino, zanahoria.	Remolacha, zanahoria, cebolla	Repollo, remolacha, zanahoria	Remolacha, zanahoria, choclo
<b>Postre</b>	Crema	Arroz con leche	Frutas Cítricas - Naranja	Frutas de estación - Piña	Frutas de estación - Banana

  
**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa



  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

Semana 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	So'o apu'a	Guiso de arroz con pollo	Picadito de carne con puré de papas	Caldo de poroto con fideo	Guiso de mandioca con carne porcina
<b>Porción para Nivel Inicial</b>	240 gramos	200 gramos	70 g picadito + 110 g puré	240 gramos	170 gramos
<b>Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)</b>	350 gramos	300 gramos	100 g picadito + 160 g puré	350 gramos	250 gramos
<b>Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio</b>	440 gramos	380 gramos	130 g picadito + 200 g puré	440 gramos	320 gramos
<b>Ensalada</b>	Repollo, remolacha, zanahoria	Lechuga, tomate, cebolla.	Lechuga, pepino, zanahoria.	Remolacha, zanahoria, cebolla	Repollo, remolacha, zanahoria
<b>Postre</b>	Crema	Frutas de estación - Banana	Arroz con leche	Frutas Cítricas - Naranja	Frutas de estación - Piña

Semana 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	Picadito de pollo con puré de papas	Vori vori de Carne	Estofado de carne porcina con papa	Salsa de legumbres con arroz quesu	Guiso de fideo con pollo
<b>Porción para Nivel Inicial</b>	70 g picadito + 110 g puré	240 gramos	200 gramos	70g salsa + 100g de arroz	200 gramos
<b>Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)</b>	100 g picadito + 160 g puré	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	300 gramos
<b>Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio</b>	130 g picadito + 200 g puré	440 gramos	380 gramos	130g salsa + 170g de arroz	380 gramos
<b>Ensalada</b>	Lechuga, pepino, zanahoria.	Repollo, remolacha, zanahoria	Lechuga, tomate, cebolla.	Remolacha, zanahoria, cebolla	Repollo, remolacha, zanahoria
<b>Postre</b>	Arroz con leche	Crema	Frutas de estación - Piña	Frutas Cítricas - Naranja	Frutas de estación - Banana

  
**Lic. Dana Arce**  
 Nutricionista  
 Reg. N° 2.877  
 Gobernación de Itapúa

  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
 GOBERNADOR  
 Gobernación de Itapúa

Semana 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	Salsa de carne con arroz	Guiso de fideo con pollo	Guiso de arroz con poroto	Vori vori de pollo	Salsa de carne porcina con puré de papas
<b>Porción para Nivel Inicial</b>	70 g salsa + 90 g arroz	200 gramos	200 gramos	240 gramos	70 g picadito + 110 g puré
<b>Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)</b>	100 g salsa + 130 g arroz	300 gramos	300 gramos	350 gramos	100 g picadito + 160 g puré
<b>Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio</b>	130 g salsa + 160 g arroz	380 gramos	380 gramos	440 gramos	130 g picadito + 200 g puré
<b>Ensalada</b>	Repollo, tomate, zanahoria	Lechuga, tomate, cebolla.	Remolacha, tomate, cebolla	Repollo, remolacha, zanahoria	Lechuga, pepino, zanahoria.
<b>Postre</b>	Dulce de batata	Arroz con leche	Frutas Cítricas - Naranja	Frutas de estación - Piña	Frutas de estación - Banana

**OBSERVACIÓN:** 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

Plato Principal - Semana: 1 - Día: Lunes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Vori vori de pollo <b>Energía:</b> 351 kcal	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla de cabeza Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel	80.00 g 60.00 g 40.00 g 25.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.50 g 0.50 g	56.00 g 32.00 g 40.00 g 24.00 g 16.00 g 10.00 g 9.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.50 g 0.50 g	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. - Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. - Luego agregar el tomate. - Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. - Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). - Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 240 gramos Edad Escolar 350 gramos Adolescentes 440 gramos				

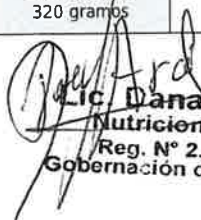
  
**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa

  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Gobernación de Itapúa

Ensalada: Lechuga, tomate, zanahoria				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Lechuga, tomate, zanahoria <b>Energía:</b> 39 kcal	Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón Lechuga	20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 30.00 g	19.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 28.00 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. - Agregar 5ml de Zumo de Limón - Servir.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 60 gramos Edad Escolar 60 gramos Adolescentes 60 gramos				

Postre: Crema				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Crema <b>Energía:</b> 110 kcal	Leche Entera UAT Azúcar Fécula de Maíz	120.00 ml 10.00 g 5.00 g	120.00 ml 10.00 g 5.00 g	-Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. -Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. -Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio - mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. -Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. -Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 60 gramos Edad Escolar 60 gramos Adolescentes 60 gramos				

Plato Principal - Semana: 1 - Día: Martes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Guiso de mandioca con carne <b>Energía:</b> 363 kcal	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla de cabeza Aceite Ajo Sal yodada Locote	200.00 g 60.00 g 60.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 10.00 g	116.00 g 52.00 g 59.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 8.00 g	- Mandioca: - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. - Guiso de mandioca: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 170 gramos Edad Escolar 250 gramos Adolescentes 320 gramos				

  
**Lic. Dana Arce**  
 Nutricionista  
 Reg. N° 2.877  
 Gobernación de Itapúa

  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
 GOBERNADOR  
 Departamento de Itapúa

Ensalada: Lechuga, pepino, zanahoria.				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Lechuga, pepino, zanahoria. <b>Energía:</b> 40 kcal	Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón Lechuga	20.00 g 20.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 30.00 g	15.00 g 16.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 28.00 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. - Agregar 5ml de Zumo de Limón - Servir.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 60 gramos Edad Escolar 60 gramos Adolescentes 60 gramos				

Postre: Arroz con leche				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Arroz con leche <b>Energía:</b> 115 kcal	Agua potable Leche Entera UAT Arroz Azúcar Canela	150.00 ml 100.00 ml 10.00 g 5.00 g 0.20 g	150.00 ml 100.00 ml 10.00 g 5.00 g 0.20 g	-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.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 100 gramos Edad Escolar 100 gramos Adolescentes 100 gramos				

Plato Principal - Semana: 1 - Día: Miércoles				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Salsa de legumbres con arroz queso <b>Energía:</b> 304 kcal	Tomate Poroto Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada	70.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 40.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g 0.50 g	69.00 g 20.00 g 14.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 40.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g 0.50 g	Salsa de legumbres: - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz queso - 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.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 70g salsa + 100g de arroz Edad Escolar 100 g salsa + 130 g de arroz Adolescentes 130g salsa + 170g de arroz				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.

  
**Dña. Dana Arce**  
 Nutricionista  
 Reg. N° 2.877  
 Gobernación de Itapúa

  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
 GOBERNADOR  
 Departamento de Itapúa

Ensalada: Remolacha, zanahoria, cebolla				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Remolacha, zanahoria, cebolla <b>Energía:</b> 49 kcal	Remolacha Zanahoria Cebolla de cabeza Aceite Sal yodada Zumo de limón	40.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	27.00 g 16.00 g 9.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	- 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. - Agregar 5ml de Zumo de Limón - Servir.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 50 gramos <u>Edad Escolar</u> 50 gramos <u>Adolescentes</u> 50 gramos				

Postre: Frutas Cítricas - Naranja				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Frutas Cítricas - Naranja <b>Energía:</b> 62 kcal	Naranja	180.00 g	130.00 g	Lavar y pelar antes de consumir
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 1 <u>Edad Escolar</u> 1 <u>Adolescentes</u> 1				

Plato Principal - Semana: 1 - Día: Jueves				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Guiso de arroz con carne porcina <b>Energía:</b> 328 kcal	Carne porcina magra Tomate Arroz Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	70.00 g 70.00 g 45.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	58.00 g 69.00 g 45.00 g 14.00 g 7.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	-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 condimentar con sal yodada y laurel. -Cocinar hasta formar una salsa roja. -Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar agua caliente y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 200 gramos <u>Edad Escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos				


  
**Mariana Arce**  
 Nutricionista  
 Reg. N° 2.877  
 Gobernación de Itapúa

  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
 GOBERNADOR  
 Departamento de Itapúa

Ensalada: Repollo, remolacha, zanahoria				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Repollo, remolacha, zanahoria <b>Energía:</b> 44 kcal	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón	30.00 g 30.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	24.00 g 20.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	-Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. -Lavar y picar el repollo. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón -Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 55 gramos Edad Escolar 55 gramos Adolescentes 55 gramos				

Postre: Frutas de estación - Piña				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Frutas de estación - Piña <b>Energía:</b> 53 kcal	Piña	200.00 g	104.00 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 1 porción Edad Escolar 1 porción Adolescentes 1 porción				

Plato Principal - Semana: 1 - Día: Viernes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Fideo con salsa de pollo (opcional cualquier tipos de fideos) <b>Energía:</b> 292 kcal	Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Fideo Sal yodada	60.00 g 60.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 40.00 g 0.50 g	42.00 g 59.00 g 16.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 40.00 g 0.50 g	Salsa de pollo: -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. -Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. -Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad Escolar 100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes 130g salsa + 150g fideo				


  
**Lic. Diana Arce**  
 Nutricionista  
 Reg. N° 2.877  
 Gobernación de Itapúa

  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
 GOBERNADOR  
 Departamento de Itapúa

Ensalada: Remolacha, zanahoria, choclo				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Remolacha, zanahoria, choclo <b>Energía:</b> 52 kcal	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada Zumo de limón	40.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	27.00 g 16.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	-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. -Agregar 5ml de Zumo de Limón -Servir.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 55 gramos <u>Edad Escolar</u> 55 gramos <u>Adolescentes</u> 55 gramos				

Postre: Frutas de estación - Banana				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Frutas de estación - Banana <b>Energía:</b> 63 kcal	Banana	110.00 g	70.00 g	Lavar, pelar antes de consumir
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 1 porción <u>Edad Escolar</u> 1 porción <u>Adolescentes</u> 1 porción				

Plato Principal - Semana: 2 - Día: Lunes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> So'o apu'a <b>Energía:</b> 306 kcal	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla de cabeza Locote Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel	80.00 g 60.00 g 30.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 5.00 g 0.50 ml 0.50 g 0.50 g 0.50 g 0.20 g	70.00 g 32.00 g 29.00 g 20.00 g 9.00 g 8.00 g 5.00 g 0.50 ml 0.50 g 0.50 g 0.50 g 0.20 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. - Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 240 gramos <u>Edad Escolar</u> 350 gramos <u>Adolescentes</u> 440 gramos				

  
**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa



  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

Ensalada: Repollo, remolacha, zanahoria				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Repollo, remolacha, zanahoria <b>Energía:</b> 44 kcal	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón	30.00 g 30.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	24.00 g 20.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	-Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. -Lavar y picar el repollo. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón -Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 55 gramos Edad Escolar 55 gramos Adolescentes 55 gramos				

Postre: Crema				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Crema <b>Energía:</b> 110 kcal	Leche Entera UAT Azúcar Fécula de Maíz	120.00 ml 10.00 g 5.00 g	120.00 ml 10.00 g 5.00 g	-Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. -Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. -Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio - mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. -Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. -Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 60 gramos Edad Escolar 60 gramos Adolescentes 60 gramos				

Plato Principal - Semana: 2 - Día: Martes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Guiso de arroz con pollo <b>Energía:</b> 348 kcal	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	70.00 g 60.00 g 45.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	69.00 g 48.00 g 45.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 200 gramos Edad Escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos				

  
**Lic. Dana Arce**  
 Nutricionista  
 Reg. N° 2.877  
 Gobernación de Itapúa



  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
 GOBERNADOR  
 Departamento de Itapúa

Ensalada: Lechuga, tomate, cebolla.				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Lechuga, tomate, cebolla. <b>Energía:</b> 40 kcal	Lechuga Tomate Cebolla de cabeza Aceite Sal yodada Zumo de limón	30.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	28.00 g 19.00 g 9.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón - Servir.  <b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 60 gramos <u>Edad Escolar</u> 60 gramos <u>Adolescentes</u> 60 gramos				

Postre: Frutas de estación - Banana				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Frutas de estación - Banana <b>Energía:</b> 63 kcal	Banana	110.00 g	70.00 g	Lavar, pelar antes de consumir
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 1 porción <u>Edad Escolar</u> 1 porción <u>Adolescentes</u> 1 porción				

Plato Principal - Semana: 2 - Día: Miércoles				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Picadito de carne con puré de papas <b>Energía:</b> 276 kcal	Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Papa Leche Entera UAT Sal yodada	60.00 g 60.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 200.00 g 50.00 ml 0.50 g	50.00 g 59.00 g 16.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 134.00 g 50.00 ml 0.50 g	Picadito de carne: -Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos. -Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. -Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. Puré de papas -Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. -Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. -Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 70 g picadito + 110 g puré <u>Edad Escolar</u> 100 g picadito + 160 g puré <u>Adolescentes</u> 130 g picadito + 200 g puré				

  
**Lic. Dana Arce**  
 Nutricionista  
 Reg. N° 2.877  
 Gobernación de Itapúa

  
**GOBERNACIÓN DE ITAPUÁ**  
 GOBERNADOR  
 Departamento de Itapúa

Ensalada: Lechuga, pepino, zanahoria.				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Lechuga, pepino, zanahoria. <b>Energía:</b> 40 kcal	Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón Lechuga	20.00 g 20.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 30.00 g	15.00 g 16.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 28.00 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. - Agregar 5ml de Zumo de Limón - Servir.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 60 gramos <u>Edad Escolar</u> 60 gramos <u>Adolescentes</u> 60 gramos				

Postre: Arroz con leche				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Arroz con leche <b>Energía:</b> 115 kcal	Agua potable Leche Entera UAT Arroz Azúcar Canela	150.00 ml 100.00 ml 10.00 g 5.00 g 0.20 g	150.00 ml 100.00 ml 10.00 g 5.00 g 0.20 g	-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.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 100 gramos <u>Edad Escolar</u> 100 gramos <u>Adolescentes</u> 100 gramos				

Plato Principal - Semana: 2 - Día: Jueves				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Caldo de poroto con fideo <b>Energía:</b> 271 kcal	Poroto Tomate Zanahoria Fideo Queso Paraguayo Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada	60.00 g 30.00 g 25.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g	32.00 g 30.00 g 24.00 g 16.00 g 15.00 g 9.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 240 gramos <u>Edad Escolar</u> 350 gramos <u>Adolescentes</u> 440 gramos				Observación: Si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente

  
**Lic. Dana Arce**  
 Nutricionista  
 Reg. N° 2.877  
 Gobernación de Itapúa

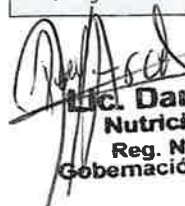


  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
 GOBERNADOR  
 Departamento de Itapúa

Ensalada: Remolacha, zanahoria, cebolla				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Remolacha, zanahoria, cebolla <b>Energía:</b> 49 kcal	Remolacha Zanahoria Cebolla de cabeza Aceite Sal yodada Zumo de limón	40.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	27.00 g 16.00 g 9.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	- 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. - Agregar 5ml de Zumo de Limón - Servir.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				<b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 50 gramos <u>Edad Escolar</u> 50 gramos <u>Adolescentes</u> 50 gramos				

Postre: Frutas Cítricas - Naranja				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Frutas Cítricas - Naranja <b>Energía:</b> 62 kcal	Naranja	180.00 g	130.00 g	Lavar y pelar antes de consumir
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 1 <u>Edad Escolar</u> 1 <u>Adolescentes</u> 1				

Plato Principal - Semana: 2 - Día: Viernes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Guiso de mandioca con carne porcina <b>Energía:</b> 323 kcal	Mandioca Carne porcina magra Tomate Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	200.00 g 70.00 g 60.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	116.00 g 58.00 g 59.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	Mandioca: - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 170 gramos <u>Edad Escolar</u> 250 gramos <u>Adolescentes</u> 320 gramos				

  
**Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa

  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

Ensalada: Repollo, remolacha, zanahoria				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Repollo, remolacha, zanahoria <b>Energía:</b> 44 kcal	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón	30.00 g 30.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	24.00 g 20.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	-Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. -Lavar y picar el repollo. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón -Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 55 gramos <u>Edad Escolar</u> 55 gramos <u>Adolescentes</u> 55 gramos				

Postre: Frutas de estación - Piña				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Frutas de estación - Piña <b>Energía:</b> 53 kcal	Piña	200.00 g	104.00 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 1 porción <u>Edad Escolar</u> 1 porción <u>Adolescentes</u> 1 porción				

Plato Principal - Semana: 3 - Día: Lunes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Picadito de pollo con puré de papas <b>Energía:</b> 285 kcal	Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Papa Leche Entera UAT Margarina Sal yodada	60.00 g 60.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 200.00 g 50.00 ml 5.00 g 0.50 g	42.00 g 59.00 g 16.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 134.00 g 50.00 ml 5.00 g 0.50 g	Picadito de pollo: -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. -Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. -Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. Puré de papas: -Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. -Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. - Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 70 g picadito + 110 g puré <u>Edad Escolar</u> 100 g picadito + 160 g puré <u>Adolescentes</u> 130 g picadito + 200 g puré				

*Dana Arce*  
**Lic. Dana Arce**  
 Nutricionista  
 Reg. N° 2.877  
 Gobernación de Itapúa



*Francisco Javier Pereira Rieve*  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
 GOBERNADOR  
 Departamento de Itapúa

Ensalada: Lechuga, pepino, zanahoria.				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Lechuga, pepino, zanahoria. <b>Energía:</b> 40 kcal	Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón Lechuga	20.00 g 20.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 30.00 g	15.00 g 16.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 28.00 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. - Agregar 5ml de Zumo de Limón - Servir.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 60 gramos Edad Escolar 60 gramos Adolescentes 60 gramos				

Postre: Arroz con leche				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Arroz con leche <b>Energía:</b> 115 kcal	Agua potable Leche Entera UAT Arroz Azúcar Canela	150.00 ml 100.00 ml 10.00 g 5.00 g 0.20 g	150.00 ml 100.00 ml 10.00 g 5.00 g 0.20 g	-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.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 100 gramos Edad Escolar 100 gramos Adolescentes 100 gramos				

Plato Principal - Semana: 3 - Día: Martes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Vori vori de Carne <b>Energía:</b> 398 kcal	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel	80.00 g 60.00 g 40.00 g 25.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.50 g 0.20 g	70.00 g 32.00 g 40.00 g 24.00 g 16.00 g 9.00 g 8.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.50 g 0.20 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. - Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. - Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). - Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 240 gramos Edad Escolar 350 gramos Adolescentes 440 gramos				

*[Firma]*  
**Lic. Dana Arce**  
 Nutricionista  
 Reg. N° 2.877  
 Gobernación de Itapúa



*[Firma]*  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
 GOBERNADOR  
 Departamento de Itapúa

Ensalada: Repollo, remolacha, zanahoria				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Repollo, remolacha, zanahoria <b>Energía:</b> 44 kcal	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón	30.00 g 30.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	24.00 g 20.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	-Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. -Lavar y picar el repollo. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón -Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 55 gramos Edad Escolar 55 gramos Adolescentes 55 gramos				

Postre: Crema				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Crema <b>Energía:</b> 110 kcal	Leche Entera UAT Azúcar Fécula de Maíz	120.00 ml 10.00 g 5.00 g	120.00 ml 10.00 g 5.00 g	-Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella. -Colocar el resto de la leche a hervir en una cacerola junto con el azúcar y la ramita de canela, cáscara de limón o naranja, remover constantemente. -Cuando la leche rompa a hervir, bajar la intensidad del fuego (fuego medio - mínimo), retirar la canela y/o cáscara de naranja y verter la mezcla anterior poco a poco sin dejar de remover. -Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego. -Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 60 gramos Edad Escolar 60 gramos Adolescentes 60 gramos				

Plato Principal - Semana: 3 - Día: Miércoles				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Estofado de carne porcina con papa <b>Energía:</b> 303 kcal	Papa Carne porcina magra Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Arveja en granos Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada	200.00 g 70.00 g 60.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 10.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	134.00 g 58.00 g 59.00 g 16.00 g 18.00 g 8.00 g 10.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. -Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 200 gramos Edad Escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos				


  
**Lic. Dana Arce**  
 Nutricionista  
 Reg. N° 2.877  
 Gobernación de Itapúa

  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
 GOBERNADOR  
 Departamento de Itapúa

Ensalada: Lechuga, tomate, cebolla.				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Lechuga, tomate, cebolla. <b>Energía:</b> 40 kcal	Lechuga Tomate Cebolla de cabeza Aceite Sal yodada Zumo de limón	30.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	28.00 g 19.00 g 9.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón - Servir.  <b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 60 gramos <u>Edad Escolar</u> 60 gramos <u>Adolescentes</u> 60 gramos				

Postre: Frutas de estación - Piña				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Frutas de estación - Piña <b>Energía:</b> 53 kcal	Piña	200.00 g	104.00 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 1 porción <u>Edad Escolar</u> 1 porción <u>Adolescentes</u> 1 porción				

Plato Principal - Semana: 3 - Día: Jueves				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Salsa de legumbres con arroz queso <b>Energía:</b> 304 kcal	Tomate Poroto Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada	70.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 40.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g 0.50 g	69.00 g 20.00 g 14.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 40.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g 0.50 g	Salsa de legumbres: - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz queso - 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.  <b>Observación:</b> 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.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 70g salsa + 100g de arroz <u>Edad Escolar</u> 100 g salsa + 130 g de arroz <u>Adolescentes</u> 130g salsa + 170g de arroz				

  
**Lic. Dana Arce**  
 Nutricionista  
 Reg. N° 2.877  
 Gobernación de Itapúa

  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
 GOBERNADOR  
 Departamento de Itapúa

Ensalada: Remolacha, zanahoria, cebolla				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Remolacha, zanahoria, cebolla <b>Energía:</b> 49 kcal	Remolacha Zanahoria Cebolla de cabeza Aceite Sal yodada Zumo de limón	40.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	27.00 g 16.00 g 9.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	- 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. - Agregar 5ml de Zumo de Limón - Servir.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				<b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 50 gramos <u>Edad Escolar</u> 50 gramos <u>Adolescentes</u> 50 gramos				

Postre: Frutas Cítricas - Naranja				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Frutas Cítricas - Naranja <b>Energía:</b> 62 kcal	Naranja	180.00 g	130.00 g	Lavar y pelar antes de consumir
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 1 <u>Edad Escolar</u> 1 <u>Adolescentes</u> 1				

Plato Principal - Semana: 3 - Día: Viernes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Guiso de fideo con pollo <b>Energía:</b> 316 kcal	Tomate Pechuga de pollo Fideo Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	70.00 g 60.00 g 45.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	69.00 g 50.00 g 45.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	-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)
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 200 gramos <u>Edad Escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos				

  
**Dña. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa

  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

Ensalada: Repollo, remolacha, zanahoria				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Repollo, remolacha, zanahoria <b>Energía:</b> 44 kcal	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón	30.00 g 30.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	24.00 g 20.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	-Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. -Lavar y picar el repollo. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón -Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 55 gramos Edad Escolar 55 gramos Adolescentes 55 gramos				

Postre: Frutas de estación - Banana				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Frutas de estación - Banana <b>Energía:</b> 63 kcal	Banana	110.00 g	70.00 g	Lavar, pelar antes de consumir
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 1 porción Edad Escolar 1 porción Adolescentes 1 porción				

Plato Principal - Semana: 4 - Día: Lunes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Salsa de carne con arroz <b>Energía:</b> 304 kcal	Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Arroz Aceite Sal yodada	70.00 g 60.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 45.00 g 2.00 ml 0.50 g	69.00 g 50.00 g 16.00 g 14.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 45.00 g 2.00 ml 0.50 g	Salsa de carne: -Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos o molinar. -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.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 70 g salsa + 90 g arroz Edad Escolar 100 g salsa + 130 g arroz Adolescentes 130 g salsa + 160 g arroz				

*[Firma]*  
**Lic. Dana Arce**  
 Nutricionista  
 Reg. N° 2.877  
 Gobernación de Itapúa




*[Firma]*  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
 GOBERNADOR  
 Departamento de Itapúa

Ensalada: Repollo, tomate, zanahoria				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Repollo, tomate, zanahoria <b>Energía:</b> 40 kcal	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón	30.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	24.00 g 19.00 g 9.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	-Lavar y rallar la zanahoria -Lavar y picar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón -Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 55 gramos Edad Escolar 55 gramos Adolescentes 55 gramos				

Postre: Dulce de batata				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Dulce de batata <b>Energía:</b> 79 kcal	Dulce de batata	30.00 g	30.00 g	-Servir el dulce.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 35 gramos Edad Escolar 35 gramos Adolescentes 35 gramos				

Plato Principal - Semana: 4 - Día: Martes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Guiso de fideo con pollo <b>Energía:</b> 316 kcal	Tomate Pechuga de pollo Fideo Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	70.00 g 60.00 g 45.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	69.00 g 50.00 g 45.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	-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)
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 200 gramos Edad Escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos				

  
**Lici Dana Arce**  
 Nutricionista  
 Reg. N° 2.877  
 Gobernación de Itapúa



  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
 GOBERNADOR  
 Departamento de Itapúa

Ensalada: Lechuga, tomate, cebolla.				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Lechuga, tomate, cebolla. <b>Energía:</b> 40 kcal	Lechuga Tomate Cebolla de cabeza Aceite Sal yodada Zumo de limón	30.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	28.00 g 19.00 g 9.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón - 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.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 60 gramos <u>Edad Escolar</u> 60 gramos <u>Adolescentes</u> 60 gramos				

Postre: Arroz con leche				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Arroz con leche <b>Energía:</b> 115 kcal	Agua potable Leche Entera UAT Arroz Azúcar Canela	150.00 ml 100.00 ml 10.00 g 5.00 g 0.20 g	150.00 ml 100.00 ml 10.00 g 5.00 g 0.20 g	-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.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 100 gramos <u>Edad Escolar</u> 100 gramos <u>Adolescentes</u> 100 gramos				

Plato Principal - Semana: 4 - Día: Miércoles				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Guiso de arroz con poroto <b>Energía:</b> 317 kcal	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla de cabeza Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo	70.00 g 40.00 g 20.00 g 15.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	69.00 g 40.00 g 20.00 g 15.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y 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.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 200 gramos <u>Edad Escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos				

  
**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa

  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

Ensalada: Remolacha, tomate, cebolla				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Remolacha, tomate, cebolla <b>Energía:</b> 46 kcal	Remolacha Tomate Cebolla de cabeza Aceite Sal yodada Zumo de limón	40.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	27.00 g 19.00 g 9.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	- 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. - Agregar 5ml de Zumo de Limón Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 50 gramos <u>Edad Escolar</u> 50 gramos <u>Adolescentes</u> 50 gramos				

Postre: Frutas Cítricas - Naranja				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Frutas Cítricas - Naranja <b>Energía:</b> 62 kcal	Naranja	180.00 g	130.00 g	Lavar y pelar antes de consumir
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 1 <u>Edad Escolar</u> 1 <u>Adolescentes</u> 1				

Plato Principal - Semana: 4 - Día: Jueves				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Vori vori de pollo <b>Energía:</b> 351 kcal	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla de cabeza Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel	80.00 g 60.00 g 40.00 g 25.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.50 g 0.50 g	56.00 g 32.00 g 40.00 g 24.00 g 16.00 g 10.00 g 9.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.50 g 0.50 g	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 240 gramos <u>Edad Escolar</u> 350 gramos <u>Adolescentes</u> 440 gramos				

*[Firma]*  
**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa

*[Firma]*  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

Ensalada: Repollo, remolacha, zanahoria				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Repollo, remolacha, zanahoria <b>Energía:</b> 44 kcal	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón	30.00 g 30.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	24.00 g 20.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	-Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. -Lavar y picar el repollo. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón -Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 55 gramos <u>Edad Escolar</u> 55 gramos <u>Adolescentes</u> 55 gramos				

Postre: Frutas de estación - Piña				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Frutas de estación - Piña <b>Energía:</b> 53 kcal	Piña	200.00 g	104.00 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 1 porción <u>Edad Escolar</u> 1 porción <u>Adolescentes</u> 1 porción				

Plato Principal - Semana: 4 - Día: Viernes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Salsa de carne porcina con puré de papas <b>Energía:</b> 324 kcal	Carne porcina magra Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Papa Leche Entera UAT Margarina Sal yodada	70.00 g 60.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 200.00 g 50.00 ml 5.00 g 0.50 g	58.00 g 59.00 g 16.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 134.00 g 50.00 ml 5.00 g 0.50 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos. -Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. -Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. -Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. -Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. -Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> <u>Nivel Inicial</u> 70 g picadito + 110 g puré <u>Edad Escolar</u> 100 g picadito + 160 g puré <u>Adolescentes</u> 130 g picadito + 200 g puré				

  
**Lic. Dana Arce**  
 Nutricionista  
 Reg. N° 2.877  
 Gobernación de Itapúa

  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
 GOBERNADOR  
 Departamento de Itapúa

Ensalada: Lechuga, pepino, zanahoria.				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Lechuga, pepino, zanahoria. <b>Energía:</b> 40 kcal	Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón Lechuga	20.00 g 20.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 30.00 g	15.00 g 16.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 28.00 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. - Agregar 5ml de Zumo de Limón - Servir.
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 60 gramos Edad Escolar 60 gramos Adolescentes 60 gramos				
Postre: Frutas de estación - Banana				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Nombre del Menú:</b> Frutas de estación - Banana <b>Energía:</b> 63 kcal	Banana	110,00 g	70.00 g	Lavar, pelar antes de consumir
<b>Rendimiento:</b> 1 porción				
<b>Peso por porción:</b> Nivel Inicial 1 porción Edad Escolar 1 porción Adolescentes 1 porción				

## 8. Cálculo de insumos

Año: <b>2025</b>							
Instituciones educativas: <b>31</b>							
N° de comensales: <b>1353</b>							
Tiempo de provisión: <b>9 meses</b>							
Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	54,12	45,33	51,41	51,41	202,27	1.820,43
Ajo	kg	4,06	3,38	4,06	3,38	14,88	133,92
Arroz	kg	128,54	101,48	67,65	128,54	426,21	3.835,89
Arveja en granos	kg	0	0	13,53	0	13,53	121,77
Azúcar	kg	20,30	20,30	20,30	6,77	67,67	609,03

  
**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa


  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Encarnación - Paraguay  
Departamento de Itapúa

Banana	kg	148,83	148,83	148,83	148,83	595,32	5.357,88
Canela	kg	0,27	0,27	0,27	0,27	1,08	9,72
Carne porcina magra	kg	94,71	94,71	94,71	94,71	378,84	3.409,56
Carne vacuna magra	kg	81,18	189,42	108,24	81,18	460,02	4.140,18
Cebolla de cabeza	kg	101,48	115,01	128,54	121,77	466,80	4.201,20
Cebollita de hoja	kg	0	0	6,77	6,77	13,54	121,86
Choclo	kg	13,53	0	0	0	13,53	121,77
Dulce de batata	kg	0	0	0	40,59	40,59	365,31
Fécula de Maíz	kg	6,77	6,77	6,77	0	20,31	182,79
Fideo	kg	54,12	27,06	60,89	60,89	202,96	1.826,64
Harina de maíz	kg	54,12	6,77	54,12	54,12	169,13	1.522,17
Laurel	kg	1,49	1,08	1,08	1,49	5,14	46,26
Leche Entera UAT	l	297,66	365,31	365,31	202,95	1.231,23	11.081,07
Lechuga	kg	81,18	81,18	81,18	81,18	324,72	2.922,48
Locote	kg	67,65	67,65	67,65	67,65	270,60	2.435,40
Mandioca	kg	270,60	270,60	0	0	541,20	4.870,80
Margarina	kg	0	0	6,77	6,77	13,54	121,86
Naranja	kg	243,54	243,54	243,54	243,54	974,16	8.767,44
Orégano	kg	0,68	0,68	0,68	0,68	2,72	24,48
Papa	kg	0	270,60	541,20	270,60	1.082,40	9.741,60
Pechuga de pollo	kg	189,42	81,18	162,36	189,42	622,38	5.601,42
Pepino	kg	27,06	27,06	27,06	27,06	108,24	974,16
Perejil	kg	0	6,77	6,77	6,77	20,31	182,79
Piña	kg	270,60	270,60	270,60	270,60	1.082,40	9.741,60
Poroto	kg	27,06	81,18	27,06	27,06	162,36	1.461,24
Queso Paraguay	kg	27,06	20,30	27,06	33,83	108,25	974,25
Remolacha	kg	148,83	135,30	135,30	94,71	514,14	4.627,26
Repollo	kg	40,59	81,18	81,18	81,18	284,13	2.557,17
Sal yodada	kg	8,12	7,44	8,12	8,12	31,80	286,20
Tomate	kg	412,67	365,31	412,67	480,32	1.670,97	15.038,73
Zanahoria	kg	162,36	142,07	162,36	135,30	602,09	5.418,81
Zapallo	kg	81,18	81,18	81,18	81,18	324,72	2.922,48
Zumo de limón	l	33,83	33,83	33,83	33,83	135,32	1.217,88

**Dña. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa

**GOBERNACIÓN DE ITAPUÁ**  
Francisco Javier Pereira Rieve  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

Año: <b>2026</b>							
Instituciones educativas: <b>31</b>							
N° de comensales: <b>1353</b>							
Tiempo de provisión: <b>9 meses</b>							
Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	54,12	45,33	51,41	51,41	202,27	1.820,43
Ajo	kg	4,06	3,38	4,06	3,38	14,88	133,92
Arroz	kg	128,54	101,48	67,65	128,54	426,21	3.835,89
Arveja en granos	kg	0	0	13,53	0	13,53	121,77
Azúcar	kg	20,30	20,30	20,30	6,77	67,67	609,03
Banana	kg	148,83	148,83	148,83	148,83	595,32	5.357,88
Canela	kg	0,27	0,27	0,27	0,27	1,08	9,72
Carne porcina magra	kg	94,71	94,71	94,71	94,71	378,84	3.409,56
Carne vacuna magra	kg	81,18	189,42	108,24	81,18	460,02	4.140,18
Cebolla de cabeza	kg	101,48	115,01	128,54	121,77	466,80	4.201,20
Cebollita de hoja	kg	0	0	6,77	6,77	13,54	121,86
Choclo	kg	13,53	0	0	0	13,53	121,77
Dulce de batata	kg	0	0	0	40,59	40,59	365,31
Fécula de Maíz	kg	6,77	6,77	6,77	0	20,31	182,79
Fideo	kg	54,12	27,06	60,89	60,89	202,96	1.826,64
Harina de maíz	kg	54,12	6,77	54,12	54,12	169,13	1.522,17
Laurel	kg	1,49	1,08	1,08	1,49	5,14	46,26
Leche Entera UAT	l	297,66	365,31	365,31	202,95	1.231,23	11.081,07
Lechuga	kg	81,18	81,18	81,18	81,18	324,72	2.922,48
Locote	kg	67,65	67,65	67,65	67,65	270,60	2.435,40
Mandioca	kg	270,60	270,60	0	0	541,20	4.870,80
Margarina	kg	0	0	6,77	6,77	13,54	121,86
Naranja	kg	243,54	243,54	243,54	243,54	974,16	8.767,44
Orégano	kg	0,68	0,68	0,68	0,68	2,72	24,48
Papa	kg	0	270,60	541,20	270,60	1.082,40	9.741,60

  
**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa



  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

Pechuga de pollo	kg	189,42	81,18	162,36	189,42	622,38	5.601,42
Pepino	kg	27,06	27,06	27,06	27,06	108,24	974,16
Perejil	kg	0	6,77	6,77	6,77	20,31	182,79
Piña	kg	270,60	270,60	270,60	270,60	1.082,40	9.741,60
Poroto	kg	27,06	81,18	27,06	27,06	162,36	1.461,24
Queso Paraguay	kg	27,06	20,30	27,06	33,83	108,25	974,25
Remolacha	kg	148,83	135,30	135,30	94,71	514,14	4.627,26
Repollo	kg	40,59	81,18	81,18	81,18	284,13	2.557,17
Sal yodada	kg	8,12	7,44	8,12	8,12	31,80	286,20
Tomate	kg	412,67	365,31	412,67	480,32	1.670,97	15.038,73
Zanahoria	kg	162,36	142,07	162,36	135,30	602,09	5.418,81
Zapallo	kg	81,18	81,18	81,18	81,18	324,72	2.922,48
Zumo de limón	l	33,83	33,83	33,83	33,83	135,32	1.217,88

<p>Año: <b>2027</b></p> <p>Instituciones educativas: <b>31</b></p> <p>N° de comensales: <b>1353</b></p> <p>Tiempo de provisión: <b>5 meses</b></p>							
Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	54,12	45,33	51,41	51,41	202,27	1.011,35
Ajo	kg	4,06	3,38	4,06	3,38	14,88	74,40
Arroz	kg	128,54	101,48	67,65	128,54	426,21	2.131,05
Arveja en granos	kg	0	0	13,53	0	13,53	67,65
Azúcar	kg	20,30	20,30	20,30	6,77	67,67	338,35
Banana	kg	148,83	148,83	148,83	148,83	595,32	2.976,60
Canela	kg	0,27	0,27	0,27	0,27	1,08	5,40
Carne porcina magra	kg	94,71	94,71	94,71	94,71	378,84	1.894,20
Carne vacuna magra	kg	81,18	189,42	108,24	81,18	460,02	2.300,10
Cebolla de cabeza	kg	101,48	115,01	128,54	121,77	466,80	2.334,00

  
**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa

  
  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

Cebollita de hoja	kg	0	0	6,77	6,77	13,54	67,70
Choclo	kg	13,53	0	0	0	13,53	67,65
Dulce de batata	kg	0	0	0	40,59	40,59	202,95
Fécula de Maíz	kg	6,77	6,77	6,77	0	20,31	101,55
Fideo	kg	54,12	27,06	60,89	60,89	202,96	1.014,80
Harina de maíz	kg	54,12	6,77	54,12	54,12	169,13	845,65
Laurel	kg	1,49	1,08	1,08	1,49	5,14	25,70
Leche Entera UAT	l	297,66	365,31	365,31	202,95	1.231,23	6.156,15
Lechuga	kg	81,18	81,18	81,18	81,18	324,72	1.623,60
Locote	kg	67,65	67,65	67,65	67,65	270,60	1.353,00
Mandioca	kg	270,60	270,60	0	0	541,20	2.706,00
Margarina	kg	0	0	6,77	6,77	13,54	67,70
Naranja	kg	243,54	243,54	243,54	243,54	974,16	4.870,80
Orégano	kg	0,68	0,68	0,68	0,68	2,72	13,60
Papa	kg	0	270,60	541,20	270,60	1.082,40	5.412,00
Pechuga de pollo	kg	189,42	81,18	162,36	189,42	622,38	3.111,90
Pepino	kg	27,06	27,06	27,06	27,06	108,24	541,20
Perejil	kg	0	6,77	6,77	6,77	20,31	101,55
Piña	kg	270,60	270,60	270,60	270,60	1.082,40	5.412,00
Poroto	kg	27,06	81,18	27,06	27,06	162,36	811,80
Queso Paraguay	kg	27,06	20,30	27,06	33,83	108,25	541,25
Remolacha	kg	148,83	135,30	135,30	94,71	514,14	2.570,70
Repollo	kg	40,59	81,18	81,18	81,18	284,13	1.420,65
Sal yodada	kg	8,12	7,44	8,12	8,12	31,80	159,00
Tomate	kg	412,67	365,31	412,67	480,32	1.670,97	8.354,85
Zanahoria	kg	162,36	142,07	162,36	135,30	602,09	3.010,45
Zapallo	kg	81,18	81,18	81,18	81,18	324,72	1.623,60
Zumo de limón	l	33,83	33,83	33,83	33,83	135,32	676,60

  
**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa

  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

## 9. Control de calidad y participación social

Descripción	
<b>9.1. Plan de Monitoreo</b>	La fiscalización y monitoreo se realizarán en forma periódica in situ, se efectuarán relevamientos de datos en cuanto a las instalaciones, almacenamiento. Se analizarán los datos y se dará intervención en caso de presentarse irregularidades. Se establecerá en contacto telefónico constante para monitoreo y control con directores a fin de descartar o solucionar los inconvenientes que pudieran surgir. Las fiscalizaciones in situ se hará 1 vez al mes y/o cuando sea necesario por parte del personal que proveerá la Gobernación
<b>9.2. Plan de capacitaciones</b>	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.
<b>9.3. Plan de difusión del proyecto a la comunidad</b>	Respecto a la difusión del Proyecto autorizado por el CONAE a la comunidad, se habilitarán secciones en los medios de comunicación en donde la Gobernación tiene espacios pagados, en la página web y en las redes sociales de la Gobernación. Todos los medios de difusión contendrán información relevante, como ser las instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menú cíclico, proceso de licitación, cantidad y calidad de productos adquiridos, etc.

## 10. Modalidad del servicio seleccionada:

### Alimentos preparados en las escuelas

Los alimentos recepcionados en las instituciones educativas beneficiadas deben estar aptos e inocuos para el consumo, aquellas materias primas empaquetadas con sus respectivos registros dentro de la fecha de vigencia para su consumo, aquellas materias primas empaquetadas con sus respectivos registros dentro de la fecha de vigencia para su consumo, frutas y verduras frescas, recepcionar en un ambiente apto, para su verificación, separación, y posterior almacenamiento.

Preparar las comidas en los horarios establecidos en la actual normativa, separando las preparaciones para cada plato principal, ensalada y postre. Seguir el orden de trabajo lineal para evitar contaminaciones.

Recurso humano requerido para la empresa proveedora del servicio en la modalidad de "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 frutihortícolas que no cumplan con dichas normas.

### 2. ALMACENAMIENTO.

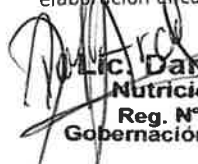
Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tienen en cuenta las características de estas, así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con freezer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

### 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.

  
**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa

  
**Francisco Javier Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

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

## 5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11:00 hs a 12:00 hs y turno tarde 12:00 hs a 13:00 hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.

Se utilizarán utensilios no tóxicos (platos, cucharas, pots para postres). 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 de área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

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

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.

### **Equipamientos y utensilios mínimos requeridos para la cocina y comedor de la institución educativa:**

La cocina comedor, de la institución educativa, deberá de contar con los equipamientos y utensilios mínimos. Como:

- a) Heladera y congeladora según volumen de alimentos a almacenar para uso diario.
- b) Cocina Industrial o fogón de material con horno y plancha de hierro.
- c) Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por si misma un agente contaminante).
- d) Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separado de los insumos domisanitarios. Los mismos deben de ser materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.
- e) Piletas de lavado.
- f) Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillo, cucharones, tenedor, tablas diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandeja y otros), según necesidad, se debe evitar utensilios de madera.

  
**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa



  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
"HAMBRE CERO EN NUESTRAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO"**

**Formulario N° 02: Proyecto para el servicio de Desayuno / Merienda Escolar**

<b>1. Identificación de la Institución Ejecutora</b>	
Nombre de la institución: Gobernación de Itapúa.	
Dirección de la institución: Avda. Irrazábal e/ Sargento Reverchon y Capitán Pedro Juan Caballero	N° de Tel: +595 971 20 48 11
Nombre del Responsable de la Institución: Francisco Javier Pereira	
N° de teléfono de línea baja: +595 971 20 48 11	N° de celular: 0985-211155
Dirección de correo electrónico: generalitapuapy@gmail.com	
Nombre del/la profesional nutricionista responsable: Dana Arce Zacarias.	
N° de Registro Profesional: 2877	N° de celular: 0973-408040
Dirección de correo electrónico: nutricionyeducacion2@gmail.com	
<b>2. Principales datos del proyecto</b>	
<b>Cantidad de instituciones educativas seleccionadas:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>DESAYUNO:</b> 25 Instituciones.</li> <li>• <b>MERIENDA:</b> 27 Instituciones.</li> </ul>	
<b>Cantidad de estudiantes beneficiados:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>DESAYUNO:</b> 561 Alumnos.</li> <li>• <b>MERIENDA:</b> 792 Alumnos.</li> </ul>	
<b>Cantidad estimada de raciones: 622.380</b>	
<b>2025:</b>	243.540 raciones
<b>2026:</b>	243.540 raciones
<b>2027:</b>	135.300 raciones
<b>Tiempo de provisión del servicio (en días):</b>	

  
**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa



  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

- Año 2025: 180 días
- Año 2026: 180 días
- Año 2027: 100 días
<b>Fecha estimada de inicio de la provisión:</b> 24 de Febrero - 2025
<b>Fecha estimada de finalización de la provisión:</b> 31 de Julio - 2027
<b>Presupuesto estimado para el servicio:</b> • <b>Catering:</b> 1.431.474.000 gs. <b>Total General:</b> 1.431.474.000 gs.
<b>Año 2025:</b> 560.142.000 gs. (Catering)
<b>Año 2026:</b> 560.142.000 gs. (Catering)
<b>Año 2027:</b> 311.190.000 gs. (Catering)
<b>Precio referencial por alimento:</b> • <b>Catering:</b> 2.300 gs.
<b>% de adquisición de la agricultura familiar a implementar:</b> 10% Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%

  
**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa

  
  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

3. Identificación de las Instituciones educativas seleccionadas

FECHA DE EJECUCIÓN: LUNES 24 DE FEBRERO DE 2025 - Desayuno

Nº de Orden	Nº de Prioridad (1)	Codigo de Establecimiento Escolar (**)	Codigo de Institucion (**)	Nombre de la Institucion/Centro (**)	Tipo de Gestion	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (URBANA - RURAL)	Beneficiarios (S)													FUENTE DE FINANCIACION	TOTAL ALUMNOS	
										Educacion Inicial	Educacion Escolar Basica						Educacion Media				Educ. Inclusiva				
											1º Ciclo		2º Ciclo		3º Ciclo		Cientifico		Tecnico						
H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M												

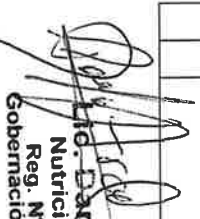
1	3	0702023	4772	ESCUELA BÁSICA N° 15407 MBOI KAE	Oficial	Itapúa	Alto Verá	COM INDIG MBOI KAE	Rural		0	0	0	8	10	13	7	0	0	0	0	0	0	0	38
2	35	0725018	5531	ESCUELA BÁSICA N° 4470	Oficial	Itapúa	Alto Verá	JOVERE	Rural		0	0	0	7	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
3	33	0725022	5535	ESCUELA BÁSICA N° 4464 NIÑOS MÁRTIRES DE ACOSTA NÚ	Oficial	Itapúa	Alto Verá	MBATOVI	Rural		0	0	3	1	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	11
4	7	0725042	5326	ESCUELA BÁSICA N° 7480 NIÑO JESÚS	Oficial	Itapúa	Alto Verá	ASENT. LA AMISTAD	Rural		0	0	13	8	19	7	0	0	0	0	0	0	0	0	47
5	2	0725045	15814	ESCUELA BÁSICA N° 7458	Oficial	Itapúa	Alto Verá	COM INDIG MBERU - PIRAPO I	Rural		0	0	0	0	19	14	10	12	0	0	0	0	0	0	55
6	1	0725049	16550	ESCUELA BÁSICA N° 7752 ARROYO MOROTI	Oficial	Itapúa	Alto Verá	COM INDIG ARROYO MOROTI	Rural		2	5	0	0	8	6	0	0	0	0	0	0	0	0	21
7	4	0725051	16553	ESCUELA BÁSICA N° 7755 PINDO'I	Oficial	Itapúa	Alto Verá	COM INDIG PINDO I	Rural		0	0	7	4	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	15

Lic. Dana Arce  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa



Francisco Javier Pereira Rieve  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

8	16	0704001	4806	ESCUELA BÁSICA N° 645 MARISCAL FRANCISCO SOLANO LOPEZ	Oficial	Itapúa	Capitán Meza	CAPTAN MEZA PUERTO-SUB URBANO	Rural	6	5	8	9	14	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	59
9	35	0712011	5098	ESCUELA BÁSICA N° 3672 MARISCAL FRANCISCO SOLANO LOPEZ	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	POTRERO DUARTE	Rural	0	0	5	5	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	16
10	73	0720001	5258	COLEGIO NACIONAL CAPITAN NICANOR TORALES	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	SAN FRANCISCO	Urbana	0	0	0	0	0	0	0	0	16	21	0	0	0	0	0	F30	37
11	40	0720024	5281	ESCUELA BÁSICA N° 1266 EMILIANO RIVAROLA FERNANDEZ	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	IBARRA KUE	Rural	0	0	3	1	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	12
12	44	0720030	5287	ESCUELA BÁSICA N° 1504 EPIFANIO MENDEZ FLEITAS	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	TARUMA	Rural	0	0	0	0	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	9
13	17	0720034	5291	ESCUELA BÁSICA N° 2258 PADRE BERNARDO KULHA	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	POTRERO YVATE	Rural	4	7	6	3	12	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	41
14	39	0720036	5293	ESCUELA BÁSICA N° 2043 DON CARLOS ANTONIO LÓPEZ	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	SAN JUAN GUASU	Rural	0	0	4	2	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	12
15	23	0720039	5296	ESCUELA BÁSICA N° 3866 SAN JOSE OBRERO	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	SAN JOSE PICADA	Rural	4	1	4	3	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	19

  
**Lito Daga Arce**  
 Nutricionista  
 Reg. N° 2.877  
 Gobernación de Itapúa

  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
 GOBERNADOR  
 Departamento de Itapúa



16	4	0720042	5299	ESCUELA BÁSICA N° 5181 EMILIANO RIVAROLA FERNÁNDEZ	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	POTRERO BENITEZ	Rural	0	0	0	7	5	6	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	25
17	37	0720043	5300	ESCUELA BÁSICA N° 2660 MARISCAL JOSÉ FÉLIX ESTIGARRIBIA	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	ÑU PYAJHU	Rural	0	0	0	3	3	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	13
18	34	0720060	5317	ESCUELA BÁSICA N° 2041 DON VIDAL FLOR JARA	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	SAN JOSE POTRERO	Rural	0	0	0	2	4	6	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	17
19	62	0720063	5320	COLEGIO NACIONAL SAN AGUSTIN	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	SAN AGUSTIN	Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	13	0	0	0	0	0	F30	22
20	56	0720066	5323	ESCUELA BÁSICA N° 5179 SAN ANTONIO	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	ÑU PYAJHU	Rural	0	0	0	0	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	4
21	5	0720080	15780	ESCUELA BÁSICA N° 7436 SAN NICOLAS	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	SAN NICOLAS	Rural	0	0	0	4	5	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	17
22	3	0720081	15781	ESCUELA BÁSICA N° 7442 DOCTOR LUIS MARIA ARGANA	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	ASENT. NUEVA ESPERANZA	Rural	0	0	0	13	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	26
23	7	0720082	16319	ESCUELA BÁSICA N° 7620 SAN RAMON	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	ASENT. SAN RAMON	Rural	0	0	0	0	0	13	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21
24	9	0720086	16802	ESCUELA BÁSICA N° 7934. 12 DE JULIO	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	ASENT. 12 DE JULIO-MBORIKUE	Rural	0	0	0	0	0	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	5



*[Signature]*  
Liliana Arce  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa

### 3. Identificación de las Instituciones educativas seleccionadas

FECHA DE EJECUCION: LUNES 24 DE FEBRERO DE 2025 - Merienda

Nº de Orden	Nº de Prioridad (I)	Codigo de Establecimiento Escolar (**)	Codigo de Institucion (**)	Nombre de la Institucion/Centro (**) (*)	Tipo de Gestion	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (URBANA - RURAL)	Beneficiarios (S)												FUENTE DE FINANCIACION	TOTAL ALUMNOS																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
										Educacion Inicial	Educacion Escolar Basica						Educacion Media				Educ. Inclusiva																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
											Formal y no formal	1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo	Cientifico		Tecnico																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
															H	M	H	M	H	M				H	M																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
1	3	0702023	4772	ESCUELA BÁSICA N° 15407 MBOI KA'E	Oficial	Itapúa	Alto Verá	COM INDIG MBOI KA'E	Rural	5	4	13	10	0	0	7	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

**Lic. Nana Arce**  
**Nutricionista**  
**Reg. N° 2.877**  
**Gobernación de Itapúa**




**Francisco Javier Pereira Rieve**  
**GOBERNADOR**  
 Ministerio del Interior  
 Gobernación de Itapúa



7	1	0725049	16550	ESCUELA BÁSICA N° 7752 ARROYO MOROTI	Oficial	Itapúa	Alto Verá	COM INDIG ARROYO MOROTI	Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	24
8	15	0725057	16995	COLEGIO NACIONAL MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Itapúa	Alto Verá	LIBERTAD DEL SUR	Rural	0	0	0	0	0	0	0	17	12	0	0	0	0	0	F30	29
9	16	0704001	4806	ESCUELA BÁSICA N° 645 MARISCAL FRANCISCO SOLANO LOPEZ	Oficial	Itapúa	Capitán Meza	CAPITAN MEZA PUERTO-SUB URBANO	Rural	3	4	16	14	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	47
10	35	0712011	5098	ESCUELA BÁSICA N° 3672 MARISCAL FRANCISCO SOLANO LOPEZ	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	POTRERO DUARTE	Rural	1	3	1	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	9
11	73	0720001	5258	COLEGIO NACIONAL CAPITAN NICANOR TORALES	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	SAN FRANCISCO	Urbana	0	0	0	0	0	0	18	9	27	0	0	0	0	0	F30	81
12	40	0720024	5281	ESCUELA BÁSICA N° 1266 EMILIANO RIVAROLA FERNÁNDEZ	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	IBARRA KUE	Rural	3	3	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	13
13	44	0720030	5287	ESCUELA BÁSICA N° 1504 EPIFANIO MENDEZ FLEITAS	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	TARUMA	Rural	1	1	6	0	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	12
14	17	0720034	5291	ESCUELA BÁSICA N° 2258 PADRE BERNARDO KULHA	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	POTRERO YVATE	Rural	7	4	10	11	5	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	43
15	71	0720035	16058	COLEGIO NACIONAL MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	MBURUKUYA	Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	20	16	0	0	0	0	F30	36

*[Signature]*  
**Lic. Diana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa

*[Signature]*  
**GOBERNACIÓN DE ITAPÚA**  
**GOBERNADOR**  
Francisco Javier Pereira Rieve  
Departamento de Itapúa

16	39	0720036	5293	ESCUELA BASICA N° 2043 DON CARLOS ANTONIO LOPEZ	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	SAN JUAN GUASU	Rural	0	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	6
17	4	0720042	5299	ESCUELA BASICA N° 5181 EMILIANO RIVAROLA FERNANDEZ	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	POTRERO BENITEZ	Rural	0	0	3	2	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	13
18	37	0720043	5300	ESCUELA BASICA N° 2660 MARISCAL JOSÉ FELIX ESTIGARRIBIA	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	NU PYAJHU	Rural	2	4	6	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	18
19	72	0720053	5310	COLEGIO NACIONAL CNEI. CAB. (S.R.) LUIS VEDMA ESPINOZA	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	PINDOYU	Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	17	27	0	0	0	0	0	0	F30	44
20	34	0720060	5317	ESCUELA BASICA N° 2041 DON VIDAL FLOR JARA	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	SAN JOSE POTRERO	Rural	0	3	11	3	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	25
21	56	0720066	5323	ESCUELA BASICA N° 5179 SAN ANTONIO	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	NU PYAJHU	Rural	0	0	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	9
22	5	0720080	15780	ESCUELA BASICA N° 7436 SAN NICOLAS	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	SAN NICOLAS	Rural	2	4	4	4	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	22
23	3	0720081	15781	ESCUELA BASICA N° 7442 DOCTOR LUIS MARIA ARGANA	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	ASENT. NUEVA ESPERANZA	Rural	3	4	0	0	0	15	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	37

**Dr. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa



**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

24	7	0720082	16319	ESCUELA BÁSICA N° 7620 SAN RAMÓN	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	ASENT. SAN RAMÓN	Rural	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	20
25	9	0720086	16802	ESCUELA BÁSICA N° 7934 12 DE JULIO	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	ASENT. 12 DE JULIO-MBOPIKUE	Rural	4	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	9
26	8	0721061	13961	ESCUELA BÁSICA N° 7373 SOFIA MONTIEL	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	ASENT. 8 DE DICIEMBRE	Rural	0	0	5	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	12
27	69	0725048	16473	ESCUELA BÁSICA N° 7706 15 DE MAYO	Oficial	Itapúa	San Pedro del Paraná	ASENT. 15 DE MAYO	Rural	0	0	8	3	7	4	0	0	0	0	0	0	0	F30	22

*[Firma]*  
**Lic. Dana Arce**  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa

*[Firma]*  
**Francisco Javier Pereira Rieve**  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

4. Composición del menú	
4.1 Composición del desayuno y merienda escolar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche Entera UAT (200ml) + Chipita (30g)</li> <li>• Leche Entera UAT (200ml) + Turrón de maní (30g)</li> <li>• Leche Entera UAT (200ml) + Banana (110g)</li> <li>• Leche Entera UAT (200ml) + Palito (30g)</li> <li>• Leche Entera UAT (200ml) + Galletita Dulce con harina de avena (30g)</li> </ul>
4.2 Periodo de distribución del alimento líquido	La distribución del alimento líquido se realizará en forma Semanal. En los primeros días (1 al 15), teniendo en cuenta el periodo de vencimiento del producto en un máximo de tres meses.
4.3 Periodo de distribución de los alimentos sólidos	La distribución de los alimentos sólidos se realizará de manera Semanal. Esto incluye a la chipita, Turrón de maní, palito y galletita dulce con harina de avena. Se tendrá en cuenta el periodo de vencimiento del producto en un plazo de 3 meses.
4.4 Condiciones de la fruta en estado natural.	Las frutas se distribuirán de manera Semanal. Según las especificaciones técnicas para los alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay - PAEP, en el contexto del desayuno y merienda escolar.

#### 5. Menú Cíclico

Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Líquido	Leche Entera UAT	Leche Entera UAT	Leche Entera UAT	Leche Entera UAT	Leche Entera UAT
Sólido	Chipita Pirú	Turrón de Maní	Banana	Palito	Galletita dulce con harina de avena

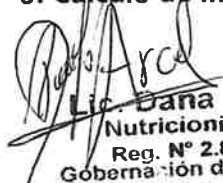
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Líquido	Leche Entera UAT	Leche Entera UAT	Leche Entera UAT	Leche Entera UAT	Leche Entera UAT
Sólido	Chipita Pirú	Turrón de Maní	Banana	Palito	Galletita dulce con harina de avena

Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Líquido	Leche Entera UAT	Leche Entera UAT	Leche Entera UAT	Leche Entera UAT	Leche Entera UAT
Sólido	Chipita Pirú	Turrón de Maní	Banana	Palito	Galletita dulce con harina de avena


Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Líquido	Leche Entera UAT	Leche Entera UAT	Leche Entera UAT	Leche Entera UAT	Leche Entera UAT
Sólido	Chipita Pirú	Turrón de Maní	Banana	Palito	Galletita dulce con harina de avena

**OBSERVACIÓN:** 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.

#### 6. Cálculo de insumos

  
Lic. Dana Arce  
Nutricionista  
Reg. N° 2.877  
Gobernación de Itapúa



  
Francisco Javier Pereira Rieve  
GOBERNADOR  
Departamento de Itapúa

<p>Año: <b>2025</b></p> <p>Instituciones educativas: <b>52</b></p> <p>N° de comensales: <b>1353</b></p> <p>Tiempo de provisión: <b>9 meses</b></p>							
Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Banana	kg	148,83	148,83	148,83	148,83	595,32	5.357,88
Chipita	kg	40,59	40,59	40,59	40,59	162,36	1.461,24
Galletita Dulce con harina de avena	kg	40,59	40,59	40,59	40,59	162,36	1.461,24
Leche Entera UAT	l	1.353,00	1.353,00	1.353,00	1.353,00	5.412,00	48.708,00
Palito	kg	40,59	40,59	40,59	40,59	162,36	1.461,24
Turrón de maní	kg	40,59	40,59	40,59	40,59	162,36	1.461,24

<p>Año: <b>2026</b></p> <p>Instituciones educativas: <b>52</b></p> <p>N° de comensales: <b>1353</b></p> <p>Tiempo de provisión: <b>9 meses</b></p>							
Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Banana	kg	148,83	148,83	148,83	148,83	595,32	5.357,88
Chipita	kg	40,59	40,59	40,59	40,59	162,36	1.461,24
Galletita Dulce con harina de avena	kg	40,59	40,59	40,59	40,59	162,36	1.461,24
Leche Entera UAT	l	1.353,00	1.353,00	1.353,00	1.353,00	5.412,00	48.708,00
Palito	kg	40,59	40,59	40,59	40,59	162,36	1.461,24
Turrón de maní	kg	40,59	40,59	40,59	40,59	162,36	1.461,24

Instituciones educativas: **52**

N° de comensales: **1353**

Tiempo de provisión: **5 meses**

Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Banana	kg	148,83	148,83	148,83	148,83	595,32	2.976,60
Chipita	kg	40,59	40,59	40,59	40,59	162,36	811,80
Galletita Dulce con harina de avena	kg	40,59	40,59	40,59	40,59	162,36	811,80
Leche Entera UAT	l	1.353,00	1.353,00	1.353,00	1.353,00	5.412,00	27.060,00
Palito	kg	40,59	40,59	40,59	40,59	162,36	811,80
Turrón de maní	kg	40,59	40,59	40,59	40,59	162,36	811,80

## 7. Control de calidad y participación social

Descripción	
<b>7.1. Plan de Monitoreo</b>	La fiscalización y monitoreo se realizarán en forma periódica in situ, se efectuarán relevamientos de datos en cuanto a las instalaciones, almacenamiento. Se analizarán los datos y se dará intervención en caso de presentarse irregularidades. Se establecerá en contacto telefónico constante para monitoreo y control con directores a fin de descartar o solucionar los inconvenientes que pudieran surgir. Las fiscalizaciones in situ se hará 1 vez al mes y/o cuando sea necesario por parte del personal que proveerá la Gobernación
<b>7.2. Plan de capacitaciones</b>	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.
<b>7.3. Plan de difusión del proyecto a la comunidad</b>	Respecto a la difusión del Proyecto autorizado por el CONAE a la comunidad, se habilitarán secciones en los medios de comunicación en donde la Gobernación tiene espacios pagados, en la página web y en las redes sociales de la Gobernación. Todos los medios de difusión contendrán información relevante, como ser las instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menú cíclico, proceso de licitación, cantidad y calidad de productos adquiridos, etc.



  
**Francisco Javier Pereira**  
Gobernador de Itapúa

  
**Dana Arce Zacarias**  
Nutricionista  
Registro Profesional N° 2877

DICTAMEN TÉCNICO N.º 44.

1. Antecedentes

En fecha, 25 de noviembre del 2024, el señor Francisco Javier Pereira, Gobernador/a del Departamento de Itapúa presenta nota institucional, con formularios adjuntos; **Formulario 01: Almuerzo, Formulario 02: Desayuno / Merienda** en el marco del “**Proyecto de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas**”, para promover la alimentación adecuada de los estudiantes matriculados de las instituciones educativas del departamento a su cargo, y solicita autorización para la implementación del mismo.

1. Consideraciones técnicas

Se realiza la revisión y el análisis técnico del proyecto que forma parte del expediente, teniendo en cuenta los siguientes criterios y la consecuente calificación de **Cumple o No cumple**.

Tabla 1. Aspectos a evaluar		Almuerzo		Desayuno / Merienda	
Nº	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Identificación				
1.1	Datos de la Gobernación	X		X	
1.2	Datos del/la responsable del Proyecto	X		X	
1.3	Datos del/la Nutricionista	X		X	
2	Principales datos del proyecto de alimentación escolar				
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	X		X	
2.2	Cantidad de estudiantes matriculados/participantes	X		X	
2.3	Tiempo de provisión de servicio*	X		X	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	X		X	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	X		X	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	X		X	
2.7	Precio referencial	X		X	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	X		X	
3	Identificación de las instituciones educativas seleccionadas				
3.1	Instituciones educativas ubicadas en los distritos seleccionados por incidencia de pobreza	X		X	
3.2	Códigos completos	X		X	
4	Requerimiento nutricional				
4.1	Distribución del aporte calórico por rango de edades	X		X	
5	Composición del menú				
5.1	Horario de preparación del menú	X		X	
5.2	Horario de distribución	X		X	
5.3	Constitución del menú	X		X	
5.4	Modalidad del servicio	X		X	
6	Menú cíclico				

Tabla 1. Aspectos a evaluar		Almuerzo		Desayuno / Merienda	
N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE
6.1	Menú cíclico con la descripción de todos los componentes	X		X	
7	Recetario del Menú cíclico				
7.1	Calorías del Menú, ingredientes, medidas en gramos para un comensal (una persona) y la forma de preparación del alimento	X		X	
8	Cálculo de insumos para la alimentación escolar				
8.1	Planilla de cálculo de insumos	X		X	
9	Control de calidad				
9.1	Plan de monitoreo	X		X	
9.2	Plan de Capacitación	X		X	
9.3	Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	X		X	
10	Modalidad de servicio Alimentos ofrecidos por el servicio de plato servido (Catering)				
10.1	Condiciones mínimas del servicio requerido	N/A		N/A	
10.2	Procedimiento para la prestación del servicio	N/A		N/A	
10.3	Indicaciones generales	N/A		N/A	
10.4	Procedimiento para la entrega de almuerzo escolar	N/A		N/A	
11	Alimentos preparados en las escuelas				
11.1	Mecanismo de recepción de los Alimentos	X		X	
11.2	Mecanismo de almacenamiento	X		X	
11.3	Mecanismo de higiene	X		X	
11.4	Mecanismo de pre elaboración y elaboración	X		X	
11.5	Mecanismo de Distribución	X		X	

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza considerando los documentos que forman parte del expediente, de 52 (cincuenta y dos) páginas, y teniendo en cuenta lo establecido en la normativa vigente según las siguientes: **Ley Nº 5.210/14 de “Alimentación Escolar y Control Sanitario”, y la Ley Nº 7.264/2024 “Que crea el Fondo Nacional de Alimentación Escolar para la universalización equitativa de la alimentación escolar (Hambre Cero en nuestras Escuela y Sistema Educativo), Modifica y Amplía la Ley N.º 5.210/2010 Alimentación Escolar y Control Sanitario”** y sus posteriores modificaciones y modifica la **Ley N.º 6.628/2020 “ Que establece la gratuidad de los cursos de admisión y de grado en todas las universidades públicas del país, en el instituto superior de Bellas Artes, Instituto Nacional de Educación Superior, en Institutos de Formación Docente, dependientes del Ministerio de Educación y Ciencia y el Instituto Nacional de Salud y modifica los artículos 3º, 5º y 6º de la Ley Nº 4.758/2012,”** Que crea el fondo nacional de inversión pública y desarrollo (FONACIDE) y el fondo para la excelencia de la educación y la investigación y sus modificatorias”; su decreto reglamentario Nº 1.584/2024; y la Resolución CONAE Nº 001/2024 Por la cual se aprueban los lineamientos para los servicios de alimentación escolar, en el marco del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las Escuelas (PAE-H0).

Verificados los documentos recibidos, y evaluados los datos presentados por la gobernación convocante, según **la Tabla 1 de Criterios de Evaluación**, se aprueban los Proyectos presentados de Alimentación Escolar, consignados en la siguiente **la Tabla 2**.

Tabla 2. Resumen de la autorización solicitada en relación con el servicio de alimentación escolar.					
Cantidad de instituciones beneficiarias	Cantidad de matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad del Servicio
		Años	Total Días	Días	
Almuerzo: 31 Desayuno: 25 Merienda: 27	Almuerzo: 1.353 Desayuno: 561 Merienda: 792	2025: 180 días 2026: 180 días 2027: 100 días	460	Lunes a viernes	- Alimentos preparados en las escuelas - Otra Modalidad Permitida por el MDS

Por tanto, las propuestas de la Gobernación del Departamento de Itapúa, formalizados en el Proyecto ID N° 39 se ajustan a los “Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar (PAE-H0)” y consideran aspectos tanto logísticos como culturales relevantes, y en base a ello se recomienda la autorización por parte del **Consejo Nacional de Alimentación Escolar CONAE**.

Se exhorta al responsable de los Proyectos de Alimentación Escolar, agotar los medios y las gestiones administrativas necesarias, a fin de efectivizar el derecho a la alimentación escolar de los estudiantes en los plazos comprometidos; así como a ceñirse estrictamente a estos proyectos aceptados por constituir los únicos revisados por la dictaminante.

Es el dictamen.

Fecha: 25 de noviembre del 2024

NILDA ELIZABETH BENITEZ MARTINEZ

BENITEZ MARTINEZ NILDA ELIZABETH

Nutricionista

Registro Profesional N° 1662

Firmado digitalmente por NILDA ELIZABETH BENITEZ MARTINEZ

Fecha: 2024.11.25 14:57:43 -03'00'

Asuncion , 26 de noviembre de 2024

**Señor**

**Tadeo Rojas**

Presidente del Consejo Nacional de Alimentación Escolar (CONAE)

Me dirijo a usted en relación a la solicitud del Gobernador Francisco Javier Pereira sobre la aprobación del Proyecto de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas correspondiente al Departamento de Itapúa , según Proyecto con ID 141 de fecha 25 de noviembre de 2024. Al respecto, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas y el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas, por lo que se remite el Dictamen Técnico para su consideración.

Sin otro motivo, le presento mis atentos saludos.

**CARLOS  
JORGE PARIS  
FERRARO**

Firmado  
digitalmente por  
CARLOS JORGE  
PARIS FERRARO  
Fecha: 2024.11.26  
13:50:57 -03'00'

**Carlos Jorge Paris Ferraro**

Viceministro de Políticas Sociales

Ministerio de Desarrollo Social

**Resolución CONAE N.º 069/2024**

***POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROYECTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL VII DEPARTAMENTO DE ITAPÚA, SE ASIGNAN RECURSOS FINANCIEROS Y SE COMUNICA AL MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS A LOS EFECTOS DE LA TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS AL FONDO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (FONAE)***

Asunción, 27 de noviembre de 2024

**VISTO:** La Nota del Viceministerio de Políticas Sociales de fecha 26 de noviembre de 2024, solicitando vía resolución la aprobación del Proyecto de Alimentación Escolar de la Gobernación del VII Departamento de Itapúa, indicando que se ha realizado el análisis técnico de la documentación presentada en el marco normativo vigente que regula el Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las Escuelas.

**CONSIDERANDO:** Que, por Nota EDGÑ N.º 306/2024 de fecha 25 de noviembre de 2024, la Gobernación del VII Departamento de Itapúa, ha remitido el Proyecto de Alimentación Escolar correspondiente a dicho Departamento y solicita la revisión técnica.

Que, la Ley N.º 7264/2024, "Que crea el Fondo Nacional de Alimentación Escolar ...", en su Artículo 3º, establece la creación del Consejo Nacional de Alimentación Escolar (CONAE), cuya presidencia será ejercida por el Ministerio de Desarrollo Social (MDS).

Que, en dicha Ley, el Artículo 5º indica que el CONAE tiene entre sus funciones, inciso d), "Establecer los mecanismos normativos y de control para la provisión del servicio de alimentación escolar a nivel nacional y la rendición de cuentas en el manejo de los recursos asignados".

Que, por Dictamen Técnico N.º 44 de fecha 25 de noviembre de 2024, elaborado por la Nutricionista Nilda Benítez, con Registro Prof. N.º 1662, se aprueba la propuesta de la Gobernación del VII Departamento de Itapúa.

Que, el Reglamento Interno del CONAE, aprobado por Resolución CONAE N.º 002/2024 en su artículo 6º, establece la atribución del presidente del CONAE para firmar las resoluciones emanadas del mismo.

**POR TANTO**, en ejercicio de sus atribuciones legales,

**EL PRESIDENTE DEL CONSEJO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR  
RESUELVE:**

**Artículo 1º** **Aprobar** el Proyecto de Alimentación Escolar de la Gobernación del VII Departamento de Itapúa para el Llamado a Licitación Pública Plurianual - Ad. Referéndum, conforme al Dictamen Técnico N.º 44 de fecha 25 de noviembre de 2024, presentado por Nota del Viceministerio de Políticas Sociales de fecha 26 de noviembre de 2024.

**Artículo 2º** **Asignar** Recursos Financieros a la Gobernación del VII Departamento de Itapúa para el Llamado a Licitación Pública Plurianual - Ad. Referéndum, correspondiente al periodo de los ejercicios 2025, 2026 y hasta julio 2027 por un monto de G. 9.308.937.660, conforme al proyecto presentado por dicha Gobernación.

**Artículo 3º** **Comunicar** al Ministerio de Economía y Finanzas para la transferencia de recursos presupuestarios al Fondo Nacional de Alimentación Escolar (FONAE), de conformidad con lo establecido en la Ley N.º 7264/2024.


**Resolución CONAE N.º 069/2024**

***POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROYECTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL VII DEPARTAMENTO DE ITAPÚA, SE ASIGNAN RECURSOS FINANCIEROS Y SE COMUNICA AL MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FINANZAS A LOS EFECTOS DE LA TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS AL FONDO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (FONAE)***

**Artículo 4º**

**Comunicar** a quienes corresponda y, cumplida, archivar.

MIGUEL  
TADEO  
ROJAS MEZA



Firmado digitalmente  
por MIGUEL TADEO ROJAS MEZA, Ministro  
ROJAS MEZA  
Presidente  
Fecha: 2024.11.27  
15:17:23 -03'00'

Consejo Nacional de Alimentación Escolar - CONAE