Resolución CONAE N.° 026/2024

POR LA CUAL SE APRUEBA EL PROYECTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LA GOBERNACIÓN DEL X DEPARTAMENTO DE ALTO PARANÁ, SE ASIGNAN RECURSOS FINANCIEROS Y SE COMUNICA AL MINISTERIO DE ECONOMIA Y FINANZAS A LOS EFECTOS DE LA TRANSFERENCIA DE RECURSOS PRESUPUESTARIOS AL FONDO NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR (FONAE)

Fernando de la Mora, 04 de julio de 2024

VISTO: La Nota del Viceministerio de Políticas Sociales de fecha 03 de julio de 2024, por el cual solicita via resolución la aprobación del Proyecto de Almuerzo Escolar de la Gobernación del X Departamento de Alto Paraná. Al respecto, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, y en el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las Escuelas.

CONSIDERANDO: Que, por Nota G.A.P, de la Gobernación del X Departamento de Alto Paraná ha remitido el Proyecto de Almuerzo Escolar correspondiente a dicho Departamento, y solicita la revisión técnica correspondiente.

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

MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL
MINISTRO

Que, en la mencionada Ley, en su Artículo 5° de las funciones del CONAE, inciso d) dispone, *"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, en el Dictamen Técnico N.° 15/2024 de fecha 29 de mayo de 2024 se produjo el error material de consignar ciento setenta y un (171) instituciones educativas para el año 2026 y 2027, error que fue subsanado por el Dictamen Técnico N.° 20/2024 de fecha 03 de julio de 2024, donde se consigna correctamente la cantidad de ciento cuarenta y un (141) instituciones educativas para el año 2026 y 2027 presentada por la Gobernación del X Departamento de Alto Paraná.

Que, en el Reglamento Interno del CONAE aprobado por Resolución CONAE N.° 002/24 en su artículo 6° establece la atribución del presidente del CONAE a la firma de 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 X Departamento de Alto Paraná, para el Llamado a Licitación Pública Plurianual - Ad Referéndum, conforme al Dictamen Técnico N.° 20/2024 de fecha 03 de julio de 2024, presentado por Expediente CONAE N.° 026/2024 de fecha 28 de junio de 2024, al cual se remite la presente Resolución.

PROYECTO HAMBRE CERO

GOBIERNO DEL PARAGUAY | CONSEJO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS

Resolución CONAE N.° 026/2024

Artículo 2º **Asignar** Recursos Financieros a la Gobernación del X Departamento de Alto Paraná, para el Llamado a Licitación Pública Plurianual - Ad Referéndum, correspondiente al periodo agosto a noviembre de 2024, y a los ejercicios 2025, 2026 y hasta julio 2027 por el monto de ₲. 82.324.641.664.- (guaraníes ochenta y dos mil trescientos veinticuatro millones seiscientos cuarenta y un mil seiscientos sesenta y cuatro), conforme al proyecto presentado por dicha Gobernación.

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

Artículo 4º **Comunicar** a quienes corresponda y cumplida, archivar.

MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
MINISTRO

Miguel Tadeo Rojas Meza
Ministro – Presidente
Consejo Nacional de Alimentación Escolar

PROYECTO PENDIENTE DE FIRMA

GOBIERNO DEL PARAGUAY | CONSEJO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

HAMBRE CERO EN ESCUELAS

EXPEDIENTE CONAE Nº 00026/2024

Fecha: 28/06/2024

PROYECTO HAMBRE CERO

REMITENTE: ING. CESAR O. TORRES, GOBERNADOR
GOBERNACIÓN DEL ALTO PARANÁ

ASUNTO: NOTA G.A.P. Nº 791/2024 GOB. DE ALTO PARANÁ - SOLICITUD DE RECTIFICACION DEL PROYECTO ALMUERZO ESCOLAR.

AÑO: 2024.

Abog. Pablo Martinez Román
Técnico de Prod. Doc.
Secretaria General
04 JUL 2024
09:10

B/J Res CONAE 025 y 026
04-07-24.

#97101

VICEMINISTERIO DE POLITICAS SOCIALES - MDS
Entrada Nº 377.B.
Fecha: 02-07-24 Hora: 12:00
Recibido por: Fernando Mendieta

1 -

-01-

GOBERNACIÓN DEL X DEPARTAMENTO | ALTO PARANÁ
Av. Bernardino Caballero y Rogelio Benitez
Ciudad del Este - República del Paraguay

GOBIERNO DEL PARAGUAY

Ciudad del Este, 28 de Junio de 2024

NOTA G.A.P. N° 791/2024.-

Sr. Ministro
Lic. Miguel Tadeo Rojas Meza
Ministerio de Desarrollo Social
Presidente de la Comisión Nacional de Alimento Escolar - CONAE

Tengo a bien dirigirme a Usted, y por su digno intermedio a la Dirección General de Alimentación Escolar, a los efectos de solicitar una rectificación del Proyecto de Almuerzo Escolar, de la Gobernación del Alto Paraná, elaborado en el marco del "Programa de Alimentación Escolar Hambre cero en nuestras escuelas" implementado bajo la Ley N.º 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.º 5210/2014 "DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO" Y SUS POSTERIORES MODIFICACIONES Y MODIFICA LA LEY Nº6628/2020 " 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 EDUCACION SUPERIOR, INSTITUTO DE FORMACIÓN DOCENTE DEPENDIENTE DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS Y EN EL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD Y MODIFICA LOS ARTÍCULOS 3º, 5º Y 6º DE LA LEY Nº 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", y se solicita la modificación técnica correspondiente, a los efectos de contar con la provisión 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.

El pedido de rectificación del formulario y autorización obedece a que se refleja un error de tipeo al transcribir la cantidad total de Instituciones Educativas, se mantiene la cantidad de alumnos, por ende, nuestro presupuesto asignado según Resolución CONAE N° 019/2024 no se ve afectado. Dicho esto, solicitamos la rectificación del Dictamen Técnico N° 15.

Proyecto Autorizado con los siguientes datos:

Cantidad de instituciones educativas seleccionadas*: 2024: 88 Instituciones; 2025: 88 Instituciones; 2026: 171 Instituciones Educativas; 2027: 171 Instituciones Educativas

Queda en cuanto sigue, con las correcciones correspondientes:

GOBERNACIÓN DEL ALTO PARANÁ * Gobernador *

ING. CESAR O. TORRES A.
Gobernador Alto Parana

2-

PROYECTO SIN VALOR

GOBERNACIÓN DEL X DEPARTAMENTO | ALTO PARANÁ
Av. Bernardino Caballero y Rogelio Benítez
Ciudad del Este - República del Paraguay

GOBIERNO DEL PARAGUAY

Cantidad de instituciones educativas seleccionadas*: 2024: 88 Instituciones; 2025: 88 Instituciones; 2026: 141 Instituciones Educativas; 2027: 141 Instituciones Educativas

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 que de comprobarse la omisión y/o falsedad de los mismos, la institución será penalizada según las normativas vigentes.

Sin otro particular, me despido atentamente.

GOBERNACIÓN DEL ALTO PARANÁ * Gobernador *

Ing. Cesar O. Torres A.
Gobernador del Alto Paraná

CONSEJO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS
28 / 06 / 2024
CONAE Nº 00026
Contraseña 97101
Recibido por
Hora
CONAE
Fiorella Barboza
Ministerio de Desarrollo Social

PROYECTO HAMBRE CERO

GOBIERNO DEL PARAGUAY | PARAGUÁI REKUÁI

MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL PARAGUAY | PARAGUÁI TEKOATY AKÃRAPU'ARÃ MOTENONDEHA

DICTAMEN TÉCNICO N.º 20/2024

1. Antecedentes

En fecha, 28 de junio del 2024, el señor **César Orlando Torres Arguello,** Gobernador del Departamento de **Alto Paraná** presenta nota institucional, en el que solicita la "rectificación del formulario y autorización, lo cual obedece a que se refleja un error de tipeo al transcribir la cantidad total de las Instituciones Educativas, se mantiene la cantidad de alumnos, por ende, no afecta presupuesto asignado en la Resolución CONAE Nº 019/2024, solicitando la rectificación del dictamen Nº 15". El expediente tiene adjuntos: **Formulario 01: Proyecto de Almuerzo Escolar y Formulario 02: Proyecto para el Desayuno y Merienda Escolar** en el marco del **"Proyecto de Alimentación Escolar Hambre Cero en Nuestras Escuelas".**

2. 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		Desayuno-Merienda		Almuerzo	
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	N/A		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	N/A		X	
5.2	Horario de distribución	N/A		X	
5.3	Constitución del menú	X		X	

PROYECTO HAMBRE CERO

Lic. Nilda Benitez
Nutricionista
Reg. Nº 1.662

5.4	**Modalidad del servicio**	N/A		X	
6	**Menú cíclico**				
6.1	**Menú cíclico con la descripción de todos los còmponentes**	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**	N/A		X	
8	**Cálculo de insumos para la alimentación escolar**				
8.1	**Planilla de cálculo de insumos**	N/A		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	
Alimentos preparados en las escuelas					
10.1	**Mecanismo de recepción de los Alimentos**	N/A		X	
10.2	**Mecanismo de almacenamiento**	N/A		X	
10.3	**Mecanismo de higiene**	N/A		X	
10.4	**Mecanismo de pre elaboración y elaboración**	N/A		X	
10.5	**Mecanismo de Distribución**	N/A		X	

PROYECTO HAMBRE CERO

3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza considerando los documentos que forman parte del expediente, foliados por hojas, del 1(uno) al 41 (cuarenta y uno), y teniendo en cuenta lo establecido en la normativa vigente según las siguientes: **Ley Nº 5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", y la Ley Nº 7264/2024 "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 5210/2010 Alimentación Escolar y Control Sanitario" y sus posteriores modificaciones y modifica la Ley N.º 6628/2020 " 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 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"; su decreto reglamentario Nº1584/2024; y la Resolución CONAE Nº001/2024 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).**

Las correcciones realizadas a los formularios son las siguientes:

- Almuerzo
  - Cantidad de instituciones educativas seleccionadas: 2024: 88 instituciones, 2025: 88 instituciones, 2026:141 instituciones, 2027: 141 instituciones.

- Desayuno/merienda
  - Cantidad de instituciones educativas seleccionadas:

Lic. Nilda Benitez
Nutricionista
Reg. Nº 1.662

Desayuno: 123 instituciones educativas
Merienda: 123 instituciones educativas

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

Tabla 2. Resumen de la aprobación solicitada en relación con el servicio de alimentación escolar.

Cantidad de instituciones beneficiarias	Cantidad de Beneficiarios	Tiempo de Provisión			Modalidad del Servicio
		Años	Total Días	Días	
2024: 88 2025: 88 2026: 141 2027: 141	2024: 7413 2025: 7413 2026: 13049 2027: 13049	2024: 84 días 2025: 180 días 2026: 180 días 2027: 104 días	548	Lunes a viernes	Almuerzo Cocinando en las escuelas
123	2024: 2271 2025: 2271 2026: 6729 2027: 6729	2024: 84 días 2025: 180 días 2026: 180 días 2027: 104 días	548	Lunes a viernes	Desayuno
123	2024: 2118 2025: 2118 2026: 7132 2027: 7132	2024: 84 días 2025: 180 días 2026: 180 días 2027: 104 días	548	Lunes a viernes	Merienda

A fin de garantizar el cumplimiento de los criterios nutricionales y alimenticios básicos, el presente análisis técnico realizado, se circunscribe a las especificaciones de carácter nutricional requeridas en el Recetario PAE-H0, así mismo, se corrobora la presentación de los documentos respaldatorios según las normativas.

Por tanto, las propuestas de la Gobernación del Departamento de Alto Paraná, formalizados en los Expedientes CONAE N° 25 y N° 26, se ajustan a los "Lineamientos para los Servicios de Alimentación Escolar (PAE-H0)", y en base a ello se recomienda la aprobación 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: 03 de julio de 2024

Lic. Nilda Elizabeth Benítez Martínez
Nutricionista
Registro Profesional N° 1.662

PROYECTO HAMBRE CERO

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

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

1. Identificación de la Institución Ejecutora	
Nombre de la Institución: GOBERNACION DEL ALTO PARANÁ	
Dirección de la institución: Avda. Bernardino Caballero y Avda. Rogelio Benítez	**N° de Tel*: 061 518 105**
Dirección de correo electrónico*: secretariaeducaciongap@gmail.com	
Nombre del responsable institucional*: CESAR ORLANDO TORRES ARGUELLO	
N° de teléfono de línea baja*: 061 518 105	**N° de celular: 0983 547 551**
Dirección de correo electrónico*: secretariaeducaciongap@gmail.com	
Nombre del/la profesional nutricionista responsable*: MARIA DE LOS ANGELES SILVERO	
N° de Registro Profesional*: 4.264	**N° de celular: 0983 777 044**
Dirección de correo electrónico*: angeles.silvero.rojas@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas seleccionadas*: 2024: 88 Instituciones; 2025: 88 Instituciones; 2026: 141 Instituciones Educativas; 2027: 141 Instituciones Educativas	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 2024: 7.413 Alumnos 2025: 7.413 Alumnos; 2026: 13.049 Alumnos; 2027: 13.049 Alumnos	
Cantidad estimada de raciones: 2024: 622.692 raciones; 2025: 1.334.340 raciones; 2026: 2.348.820 raciones; 2027:1.357.096 raciones	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 2024: 84 días 2025: 180 días; 2026: 180 días; 2027: 104 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: 2024: AGOSTO 2025: FEBRERO; 2026: FEBRERO; 2027: FEBRERO	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: 2024: NOVIEMBRE	

PROYECTO HAMBRE CERO

GOBERNACION DEL ALTO PARANÁ
Ing. César O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro n:o 4264

3-

MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL PARAGUAY | PARAGUÁI TEKOATY AKÃRAPU'ARÁ MOTENONDEHA | GOBIERNO DEL PARAGUAY | MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

2025: NOVIEMBRE ; 2026: NOVIEMBRE; 2027: JULIO
Presupuesto estimado para el servicio*: 2024: 7.763.723.856Gs. **2025: 16.636.551.120Gs. ; 2026: 29.285.087.760Gs; 2027: 16.920.272.928**
Precio referencial del servicio*: 12.468Gs.
% de adquisición de la agricultura familiar a implementar*: *Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%*

0[illegible]332

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

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

PROYECTO HAMBRE CERO

3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas

Nº de Orden	IDENTIFICACIÓN DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA											CANTIDAD DE ESTUDIANTES																		FUENTE DE FINANCIAMIENTO	
												Educación Inicial								Educación Escolar Básica						Educación Media					
	Distrito	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución	Tipo de Gestión	Cuenta con Jornada Escolar [illegible]	Localidad o Barrio	Zona (Urbana, Rural)	Ubicada en una Comunidad [illegible]	Nombre de la Comunidad Indígena	Ubicada en un Asentamiento [illegible]	Nombre del Asentamiento	Materna l		Pre-Jardín		Jardín		Pre-Escolar		1er Ciclo		2do Ciclo		3er Ciclo		Bachillerato Científico		Bachillerato Técnico			
													H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M		
1	ITAKYRY	1006020	17413	ESC. BAS. 14082 ETNIA AVA GUARANI	OFICIAL	NO	CRUCE ITAKYRY	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA MCAL LOPEZ	NO		0	0	0	0	6	5	8	10	15	21	15	12	0	0	0	0	0	0	f10	f30
2	ITAKYRY	1006055	17475	ESC. BAS. 5800	OFICIAL	NO	SANTA LUCIA	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA PILIKOKUE	NO		0	0	0	0	0	0	2	3	7	8	4	5	0	0	0	0	0	0	f10	f30
3	ITAKYRY	1006057	17021	ESC. BAS. 12557 PARCIALIDAD CHIRIPA	OFICIAL	NO	YUQUYRY	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA JUKYRY	NO		0	0	0	0	0	0	2	0	15	14	4	6	5	10	0	0	0	0	f10	f30
4	ITAKYRY	1006118	15837	ESC. BAS. N° 8009 "KUÑA YSAPY POTY"	OFICIAL	NO	CAAGUY ROQUY (KAA POTY)	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA KA'A POTY	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	9	10	4	3	3	10	19	35	0	0	f10	f30
5	ITAKYRY	1006082	16529	ESC. BAS. 6529 KUNUMI AYVU JOYVY REKAVO	OFICIAL	NO	CAAGUY ROQUY (KAA POTY)	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA KA'AGUAY	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	9	7	2	4	5	7	0	0	0	0	f10	f30
6	ITAKYRY	1006036	17120	ESC. BAS. 13052 PARCIALIDAD AVA GUARANI	OFICIAL	NO	PASO CADENA	URBANA	SI	COMUNIDAD INDIGENA PASO	NO		0	0	0	0	4	5	3	6	16	12	10	15	14	17	0	0	0	0	f10	f30
7	ITAKYRY	1006043	17000	ESC. BAS. 1904 EMILIANO R. FERNANDEZ	OFICIAL	SI	CRUCE ITAKYRY	RURAL	NO	NO	NO		28	18	12	6	11	16	16	13	51	57	42	34	34	43	0	0	0	0	f10	f30

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ DEL PARAGUAY Gobernador

Ing. César O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

8	ITAKYRY	1006010	17007	ESC. BAS. 3176 SANTO DOMINGO DE GUZMAN	OFICIAL	SI	SANTO DOMINGO	RURAL	NO		NO		0	0	8	5	17	11	13	18	35	32	32	34	21	17	0	0	0	0	f10	f30
9	ITAKYRY	1006037	17005	ESC. BAS. 2413 SARA PORTILLO DE INSFRAN	OFICIAL	SI	YTU	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	2	6	4	11	23	20	24	27	16	26	0	0	0	0	f10	f30
10	ITAKYRY	1006085	18920	ESC. BAS. 7053 NIÑOS MARTIRES DE ACOSTA ÑU	OFICIAL	NO	ASENTAMIENTO YCUA PORA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	22	22	22	14	61	59	47	59	52	55	0	0	0	0	f10	f30
11	ITAKYRY	1006053	17337	ESCUELA BÁSICA N° 2908 SANTA LUCÍA	OFICIAL	NO	SANTA LUCIA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	16	23	20	17	70	60	63	51	81	67	0	0	0	0	f10	f30
12	ITAKYRY	1006087	18940	ESCUELA BASICA 7107 "SAN ISIDRO"	OFICIAL	NO	CHINO CUE	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	12	7	11	11	22	35	39	24	43	35	0	0	0	0	f10	f30
13	ITAKYRY	1006068	16458	ESC. BAS. 4629 SAN FRANCISCO DE ASIS	OFICIAL	NO	ACARAY COSTA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	4	4	7	7	20	15	28	14	24	28	0	0	0	0	f10	f30
14	ITAKYRY	1006075	18927	ESC. BAS. 7052 SAN MIGUEL	OFICIAL	NO	ASENTAMIENTO YCUA PORA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	6	10	28	30	31	31	25	21	0	0	0	0	f10	f30
15	ITAKYRY	1006042	17023	ESC. BAS. 2420 RUDI TORGA	OFICIAL	NO	TACUAREE	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	7	2	5	1	8	10	19	11	14	8	0	0	0	0	f10	f30
16	ITAKYRY	1006008	17333	ESCUELA BÁSICA N° 3510 MARÍA AUXILIADORA	OFICIAL	NO	NUEVA CONQUISTA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	11	3	17	17	11	13	21	20	0	0	0	0	f10	f30
17	ITAKYRY	1006071	17405	ESC. BAS. 6832 TAVA RORY	OFICIAL	NO	TABARORY	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	4	8	25	20	26	30	37	27	0	0	0	0	f10	f30
18	ITAKYRY	1006039	17261	ESC. BAS. 3178 JULIO RAMIREZ RIOS	OFICIAL	NO	ACARAY POTY	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	6	7	21	19	20	19	15	19	0	0	0	0	f10	f30
19	ITAKYRY	1006007	17329	ESC. BAS. 2899 15 DE MAYO	OFICIAL	NO	NARANJITO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	4	3	18	11	14	19	9	6	0	0	0	0	f10	f30
20	ITAKYRY	1006025	17016	ESC. BAS. 2683 HEROES DEL CHACO	OFICIAL	NO	TACUARA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	3	6	12	16	10	8	6	5	0	0	0	0	f10	f30
21	ITAKYRY	1006047	17024	ESC. BAS. 5527 FRAY LUIS DE BOLAÑOS	OFICIAL	NO	ACARAY COSTA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	3	5	14	8	8	20	13	10	0	0	0	0	f10	f30

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Gobernador

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
Teléfono: (+595 21) 729 5100
Email: mesadeentrada@mds.gov.py

Ing. Cesar C. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

4CCCCC

22	ITAKYRY	1006081	10489	ESC. BAS. 7160 ACOSTA ÑU	OFICIAL	NO	CHINO I	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	1	2	4	6	12	3	17	12	30	24	0	0	f10	f30
23	ITAKYRY	100600 1	16995	ESC. BAS. 84 CERRO CORA	OFICIAL	NO	URBANO	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	14	12	14	12	51	56	61	65	17	21	0	0	0	0	f10	f30
24	ITAKYRY	100607 7	17284	ESC. BAS. Nº 6283 SAN JOSE	OFICIAL	NO	SAN JOSE	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	5	5	7	5	19	18	12	17	9	8	0	0	0	0	f10	f30
25	ITAKYRY	100600 2	96729	ESC. BAS. 1119 PRIV. SUBV. SAN LORENZO	SUBVENCIONADA	NO	URBANO	URBANA	NO		NO		0	0	20	20	12	11	15	10	33	33	48	42	54	59	0	0	0	0	f10	f30
26	ITAKYRY	100603 2	26763	COL. NAC. PAZ DEL CHACO	OFICIAL	NO	LAGUNA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	20	15	24	0	0	f10	f30
27	ITAKYRY	100602 4	26773	COLEGIO NACIONAL CAPIIVARY	OFICIAL	NO	CAPIIBARY	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	13	24	13	0	0	f10	f30
28	ITAKYRY	100611 5	26000	COL. NAC. NIÑOS MARTIRES DE ACOSTA ÑU	OFICIAL	NO	YCUA PORA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	39	22	36	44	f10	f30
29	ITAKYRY	100605 3	20204	COLEGIO NACIONAL "SANTA LUCIA"	OFICIAL	NO	SANTA LUCIA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46	46	0	0	f10	f30
30	ITAKYRY	100607 9	26819	COL. NAC. BARRO BLANCO	OFICIAL	NO	CRUCE ITAKYRY	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	42	0	0	f10	f30
31	ITAKYRY	100607 1	26872	COLEGIO NACIONAL TAVA RORY	OFICIAL	NO	TABARORY	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	29	23	0	0	f10	f30
32	ITAKYRY	100603 7	26830	COLEGIO NACIONAL YTU	OFICIAL	NO	YTU	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	16	0	0	f10	f30
33	ITAKYRY	100606 8	26900	COL. NAC. "SAN FRANCISCO DE ASIS"	OFICIAL	NO	ACARAY COSTA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	20	f10	f30
34	ITAKYRY	100602 6	26844	COLEGIO NACIONAL SANTO	OFICIAL	NO	SANTO DOMINGO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	22	0	0	f10	f30

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ – Gobernador – REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Ing. Cesar O. Torres Arguello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

000035

				DOMINGO DE GUZMAN																																	
35	ITAKYRY	1006046	26865	COLEGIO NACIONAL ACARAY COSTA	OFICIAL	NO	ACARAY COSTA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	15	0	0	f10	f30
36	ITAKYRY	1006003	26718	COLEGIO NACIONAL ITAKYRY	OFICIAL	NO	URBANO	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	84	67	65	71	0	0	f10	f30
37	ITAKYRY	1006002	26719	COLEGIO NACIONAL SAN LORENZO	OFICIAL	NO	URBANO	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	33	45	26	32	f10	f30
38	J.E.OLAERY	1007033	16508	ESC. BAS. 5477 PEDRO RAFAEL DOMINGUEZ GALEANO	OFICIAL	NO	VIRGEN I CONCEPCION	RURAL	NO		SI	LA CANDELARIA	50	40	17	23	9	7	7	15	32	26	33	33	20	24	0	0	0	0	f10	f30
39	J.E.OLAERY	1007027	17493	ESCUELA BÁSICA N° 4103 ALBERTO ÁLVARO ROQUE LEÓN	OFICIAL	NO	CALLE R.I. 14 CERRO CORA	RURAL	NO		SI	R I 14 SUR	0	0	0	0	11	7	7	4	18	38	29	19	17	20	0	0	0	0	f10	f30
40	J.E.OLAERY	1007034	16507	ESC. BAS. 4088 CARLOS D. ROA MELGAREJO	OFICIAL	NO	TACUARO	RURAL	NO		SI	TACUARO SUR	0	0	0	0	4	6	4	10	16	18	19	18	23	22	0	0	0	0	f10	f30
41	J.E.OLAERY	1007029	16605	ESC. BAS. 4023 NIÑO JESUS	OFICIAL	NO	LA VICTORIA MONDAY	RURAL	NO		SI	KO'E RORY	0	0	0	0	0	0	8	10	43	44	26	30	34	38	0	0	0	0	f10	f30
42	J.E.OLAERY	1007030	16551	ESC. BAS. 5743 SANTA ROSA DE LIMA	OFICIAL	NO	TACUARO	RURAL	NO		SI	KO`E RORY KM 7	0	0	0	0	0	0	5	7	15	17	19	19	26	10	0	0	0	0	f10	f30
43	J.E.OLAERY	1007038	16498	ESC. BAS. 5920 TAVARORY	OFICIAL	NO	VIRGEN I CONCEPCION	RURAL	NO		SI	LA CANDELARIA KM 5	0	0	0	0	0	0	5	3	14	11	7	6	0	0	0	0	0	0	f10	f30
44	J.E.OLAERY	1007027	994106	COLEGIO NACIONAL VIRGEN DE CAACUPÉ	OFICIAL	NO	CALLE R.I. 14 CERRO CORA	RURAL	NO		SI	R I 14 SUR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	18	0	0	f10	f30
45	J.E.OLAERY	1007009	16837	ESC. BAS. 717 SAN ISIDRO	OFICIAL	NO	LAS MERCEDES	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	5	5	4	11	23	15	23	18	0	0	0	0	0	0	f10	f30
46	J.E.OLAERY	1007014	16835	ESC. BAS. 553 ASUNCION ESCALADA	OFICIAL	NO	SAN PABLO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	5	7	5	4	21	18	23	17	14	20	0	0	0	0	f10	f30
47	J.E.OLAERY	1007008	17381	ESCUELA BÁSICA N° 3483 SAGRADA FAMILIA	OFICIAL	NO	VIRGEN I CONCEPCION	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	6	1	6	3	14	10	9	11	0	0	0	0	0	0	f10	f30

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ Gobernador REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

900060

48	J.E.OLAERY	1007023	16847	ESCUELA BÁSICA N° 1864 SAN JOSÉ OBRERO	OFICIAL	NO	LA VICTORIA MONDAY	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	4	3	7	1	13	14	7	10	15	11	0	0	0	0	f10	f30
49	J.E.OLAERY	1007011	16846	ESC. BAS. 1863 SAN ISIDRO	OFICIAL	NO	SAN ISIDRO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	4	3	5	1	11	7	10	6	0	0	0	0	0	0	f10	f30
50	J.E.OLAERY	1007007	16840	ESC. BAS. 871 SAN AGUSTIN	OFICIAL	NO	SAN AGUSTIN	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	3	2	5	2	14	11	17	17	0	0	0	0	0	0	f10	f30
51	J.E.OLAERY	1007015	16851	ESC. BAS. 2672	OFICIAL	NO	TARABY	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	4	4	3	1	14	10	13	8	0	0	0	0	0	0	f10	f30
52	J.E.OLAERY	1007013	16836	ESC. BAS. 554 CNEL. JOSE MARIA ARGAÑA	OFICIAL	NO	SAN ISIDRO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	3	1	3	3	13	13	6	8	0	0	0	0	0	0	f10	f30
53	J.E.OLAERY	1007028	16550	ESC. BAS. 5474 SAN VICENTE FERRER	OFICIAL	NO	TACUARO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	5	4	21	22	28	23	23	23	0	0	0	0	f10	f30
54	J.E.OLAERY	1007024	16845	ESC. BAS. 1768 DEFENSORES DEL CHACO	OFICIAL	NO	TACUARO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	4	5	20	16	16	25	18	14	0	0	0	0	f10	f30
55	J.E.OLAERY	1007012	16838	ESC. BAS. 829 MOISES ZARACHO	OFICIAL	NO	8 DE DICIEMBRE	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	4	5	15	16	11	11	18	9	0	0	0	0	f10	f30
56	J.E.OLAERY	1007039	16494	ESC. BAS. 5929 NSTRA.SRA.DEL PERPETUO SOCORRO	OFICIAL	NO	LA VICTORIA MONDAY	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	5	3	25	16	20	17	11	15	0	0	0	0	f10	f30
57	J.E.OLAERY	1007004	17461	ESC. BAS. 4102 SAN RAFAEL	OFICIAL	NO	URBANO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	2	1	2	2	7	9	5	8	0	0	0	0	0	0	f10	f30
58	J.E.OLAERY	1007006	16839	ESCUELA BÁSICA N° 830 SAN FRANCISCO DE ASÍS	OFICIAL	NO	SAN FRANCISCO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	2	3	0	1	11	6	11	12	10	9	0	0	0	0	f10	f30
59	J.E.OLAERY	1007037	18925	ESC. GRADUADA NRO 6666 (15366) SANTA TERESITA DEL NIÑO JESUS	OFICIAL	NO	SAN AGUSTIN	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	4	1	1	4	5	12	10	0	0	0	0	0	0	f10	f30
60	J.E.OLAERY	1007010	16841	ESC. BAS. 1324 JESUS NAZARENO	OFICIAL	NO	LOCALIDAD A CONFIRMAR	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	2	2	2	0	5	3	9	9	0	0	0	0	0	0	f10	f30
61	J.E.OLAERY	1007025	16848	ESC. BAS. 1877 NTRA. SRA. DE LA ASUNCION	OFICIAL	NO	LA VICTORIA MONDAY	RURAL	NO	NUESTRA SEÑORA DE LA	NO		0	0	0	0	0	0	3	3	7	4	6	9	0	0	0	0	0	0	f10	f30
62	J.E.OLAERY	1007005	17156	ESCUELA BÁSICA N° 2699 NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO	OFICIAL	NO	TACUARO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	2	3	11	10	18	7	0	0	0	0	0	0	f10	f30

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ Gobernador REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Ing. Cesar D. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

000007

63	J.E.OLAERY	100702 0	16842	ESC. BAS. 1765 VIRGEN DEL CARMEM	OFICIAL	NO	MBARACAU	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	2	3	8	7	11	6	0	0	0	0	0	0	f10	f30
64	J.E.OLAERY	100702 1	17304	ESC. BAS. 13669	OFICIAL	NO	LA VICTORIA MONDAY	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	1	2	2	8	3	5	7	0	0	0	0	0	0	f10	f30
65	J.E.OLAERY	100702 2	16834	ESC. BAS. 482 MARIA AUXILIADORA	OFICIAL	NO	CALLE R.I. 14 CERRO CORA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	4	0	8	4	8	6	0	0	0	0	0	0	f10	f30
66	J.E.OLAERY	100702 6	17498	ESC. BAS. 14643	OFICIAL	NO	SAN FRANCISCO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	1	0	1	0	4	1	2	0	0	0	0	0	0	f10	f30
67	J.E.OLAERY	100701 9	26720	COL. NAC. LAS MERCEDES	OFICIAL	NO	LAS MERCEDES	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46	36	57	35	0	0	f10	f30
68	J.E.OLAERY	100701 8	26723	COL. NAC. SAN AGUSTIN	OFICIAL	NO	SAN AGUSTIN	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	27	39	24	25	0	0	f10	f30
69	J.E.OLAERY	100702 0	26808	COL. NAC. KA'A JOVAI	OFICIAL	NO	MBARACAU	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	25	9	17	13	15	f10	f30
70	J.E.OLAERY	100703 1	26782	COL. NAC. TACUARO	OFICIAL	NO	TACUARO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	20	43	41	0	0	f10	f30
71	J.E.OLAERY	100704 3	26825	COLEGIO NACIONAL KO'E RORY	OFICIAL	NO	TACUARO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	39	0	0	f10	f30
72	J.E.OLAERY	100701 4	26836	COL. NAC. ASUNCION ESCALADA	OFICIAL	NO	SAN PABLO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	23	0	0	f10	f30
73	J.E.OLAERY	100702 3	26871	COLEGIO NACIONAL SAN JOSÉ OBRERO	OFICIAL	NO	LA VICTORIA MONDAY	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	22	0	0	f10	f30
74	J.E.OLAERY	100704 0	16526	ESC. BAS. 6294 LA AMISTAD	OFICIAL	NO	VIRGEN I CONCEPCION	URBANA	NO		SI	ASENTAMIENTO LA AMISTAD	0	0	0	0	2	3	6	3	13	5	8	6	0	0	0	0	0	0	f10	f30
75	J.E.OLAERY	100700 2	16833	ESC. BAS. 351 LA RESIDENTA	OFICIAL	NO	URBANO	URBANA	NO		NO		30	28	0	0	23	42	35	41	114	94	106	116	16	14	0	0	0	0	f10	f30
76	J.E.OLAERY	100700 3	17383	ESCUELA BÁSICA N° 3482 ACOSTA ÑÚ	OFICIAL	NO	URBANO	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	6	0	3	4	12	13	11	26	0	0	0	0	0	0	f10	f30
77	J.E.OLAERY	100700 1	26724	COL. NAC. CARLOS A. LOPEZ	OFICIAL	NO	URBANO	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	137	96	91	88	36	47	f10	f30
78	J.E.OLAERY	100704 7	16883	CENTRO NAC. DE FORM. INT. CAMPESINA "JUAN	SUBVENCIONADA	NO	CALLE R.I. 14 CERRO CORA	RURAL	NO		SI	RI 14 SUR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	4	0	0	20	8	f10	f30

Gobernación Alto Paraná
Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

800000

MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL PARAGUAY | PARAGUÁI TEKOATY AKÃRAPU'ARÃ MOTENONDEHA

GOBIERNO DEL PARAGUAY | MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

				DE DIOS SALINAS" (CENFIC)																															
79	ÑACUNDAY	1008002	16899	ESC. BAS. 633 SAN JOSE	OFICIAL	SI	URBANO	URBANA	NO		NO		0	0	15	15	15	13	11	14	41	38	34	29	39	24	0	0	0	0	f10	f30
80	ÑACUNDAY	1008018	16900	ESCUELA BÁSICA N° 1326 SAN LUIS GONZAGA	OFICIAL	NO	ITAIPYTE	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	16	19	8	15	39	38	54	42	25	27	0	0	0	0	f10	f30
81	ÑACUNDAY	1008032	17121	ESC. BAS. 2025 MARIA AUXILIADORA	OFICIAL	NO	AGROTORO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	3	5	2	2	4	11	8	5	18	20	0	0	0	0	f10	f30
82	ÑACUNDAY	1008034	17028	ESC. BAS. 5490 VIRGEN MARIA AUXILIADORA	OFICIAL	NO	CHACOREI SEGUNDA LINEA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	9	7	29	27	18	19	13	26	0	0	0	0	f10	f30
83	ÑACUNDAY	1008025	16825	ESCUELA BÁSICA N° 5489 LOMAS VALENTINAS	OFICIAL	NO	LOMAS VALENTINAS	RURAL	NO		NO		0	0	5	6	12	10	5	6	35	23	27	25	13	20	0	0	0	0	f10	f30
84	ÑACUNDAY	1008038	17062	ESC. BAS. 3804 SAN ROQUE	OFICIAL	NO	COLONIA MBARETE	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	9	8	5	7	21	24	22	15	25	19	0	0	0	0	f10	f30
85	ÑACUNDAY	1008019	17349	ESC. BAS. 4322 2 DE OCTUBRE	OFICIAL	NO	COL. 8 DE DICIEMBRE	RURAL	NO		NO		0	0	5	12	3	3	5	3	14	10	14	11	12	8	0	0	0	0	f10	f30
86	ÑACUNDAY	1008027	17175	ESC. BAS. 3615 VIRGEN DE CAACUPE	OFICIAL	NO	TOROCUA I	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	4	0	5	2	12	12	9	15	5	18	10	13	0	0	f10	f30
87	ÑACUNDAY	1008043	16509	ESCUELA BÁSICA N° 5487 SAN ROQUE GONZALEZ DE SANTACRUZ	OFICIAL	NO	ITAIPYTE	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	7	3	9	17	15	12	15	10	0	0	0	0	f10	f30
88	ÑACUNDAY	1008031	17076	ESC. BAS. 3616 WALTER FLORENCIO BERTONI F.	OFICIAL	NO	LOMAS VALENTINAS	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	3	2	13	11	15	5	9	12	0	0	0	0	f10	f30
				sumatoria oleary									80	68	17	23	95	103	154	156	550	489	527	520									
				sumatoria ñacunday									0	0	0	0	3	5	11	9	33	38	26	24									
				sumatoria itakyry									0	0	0	0	6	5	10	13	22	29	19	17									
													80	**68**	**17**	**23**	**104**	**113**	**175**	**178**	**605**	**556**	**572**	**561**	**1343**	**1264**	**715**	**719**	**154**	**166**	7413	

Obs. Se adjunta la siguiente planilla, la cual corresponde al proyecto anterior , ya en ejecución adjudicado hasta el año 2025.

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
Teléfono: (+595 21) 729 5100
Email: mesadeentrada@mds.gov.pY

GOBERNACIÓN DEL ALTO PARANÁ – Gobernador – REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

66009

Dichas escuelas están contabilizadas con la matricula hasta el sexto grado. La sumatoria de dicho proyecto, más la otra matriculación mas arriba del proyecto (solo son incluidas las escuelas de los distritos priorizados), da un total de 13.049 Alumnos.

N°	IDENTIFICACION DE LA INSTITUCION EDUCATIVA													CANTIDAD DE ESTUDIANTES												FUENTE DE FINANCIAMIENTO
	DIST-RITO	Nº de Prioridad	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución	Tipo de Gestión	Cuenta con Jornada	Localidad o Barrio	Zona (Urbana, Rural)	Ubicada en una	Nombre de la Comunidad Indígena	Ubicada en un	Nombre del Asentamiento	Maternal		Pre-Jardín		Jardín		Pre-Escolar		1er Ciclo		2do Ciclo		
														H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	
1	ITAKYRY	3	1006057	17021	ESC. BAS. 12557 PARCIALIDAD CHIRIPA	OFICIAL	NO	YUQUYRY	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA JUKYRY	NO		0	0	0	0	0	0	3	0	15	12	4	6	F10;F30
2	ITAKYRY	4	1703541	10404	ESCUELA BÁSICA Nº 8234 "SAN MIGUEL ARCÁNGEL"	OFICIAL	NO	CRUCE ITAKYRY	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA LOMA	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	8	9	10	13	F10;F30
3	ITAKYRY	5	1006069	16504	ESC. BAS. 5781	OFICIAL	NO	CARRERIA I	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA CARRERIA'I 1	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	18	6	7	7	F10;F30
4	ITAKYRY	6	1006103	18968	ESCUELA BASICA 7756 "TUPA KARAI"	OFICIAL	NO	YUQUYRY	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA YVYPE	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	12	8	11	5	F10;F30
5	ITAKYRY	7	1006118	15837	ESC. BAS. N° 8009 "KUÑA YSAPY POTY"	OFICIAL	NO	CAAGUY ROQUY (KAA POTY)	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA KA'A POTY	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	8	13	7	5	F10;F30
6	ITAKYRY	8	1704365	100180 6	ESCUELA BÁSICA N° 8331 MBO'EHÁRA MARINA GARCETE	OFICIAL	NO	LOCALIDAD A CONFIRMAR	RURAL	SI	YARYTY MIRI	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	11	12	5	3	F10;F30
7	ITAKYRY	9	1006112	17199	ESC. BAS. Nº 7846 "KARAI IGNACIO FERNANDEZ"	OFICIAL	NO	CAAGUY PTY (ASENT INDI)	RURAL	Si	COMUNIDAD INDIGENGA KA'AGUY	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	9	8	7	6	F10;F30
8	ITAKYRY	10	1006070	16483	ESC. BAS. 8068 SAN ANTONIO DE PADUA	OFICIAL	NO	PROMETIDA	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA YPORA	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	9	4	9	3	F10;F30
9	ITAKYRY	11	1006082	16529	ESC. BAS. 6529 KUNUMI AYVU JOYVY REKAVO	OFICIAL	NO	CAAGUY ROQUY (KAA POTY)	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA KA'AGUAY	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	9	7	3	5	F10;F30

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

000010

10	ITAKYRY	12	1006033	17474	ESC. BAS. 14484	OFICIAL	NO	VILLA CELESTE	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA KA'AGUY	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	2	9	5	4	F10;F3O
11	ITAKYRY	13	1006099	18953	ESC. BAS. Nº 7688	OFICIAL	NO	CAAGUY ROQUY (KAA POTY)	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA LOMA TAJY	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	6	1	6	4	F10;F3O
12	ITAKYRY	14	1006056	17232	ESCUELA BÁSICA N° 8105 TAKUATY	OFICIAL	NO	ARROYO GUAZU	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA CHOPAKUE	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	3	5	2	5	F10;F3O
13	ITAKYRY	15	1703522	10403	ESCUELA BÁSICA Nº 8222 "MITÃ REKOTEE"	OFICIAL	NO	CARRERIA I	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA CARRERIA'I	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	3	5	3	4	F10;F3O
14	ITAKYRY	16	1006051	17026	ESC. BAS. 12904 PARCIALIDAD CHIRIPA	OFICIAL	NO	YUQUYRY	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA KO'EJU	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	F10;F3O
15	ITAKYRY	17	1703731	1001638	ESC. BÁS. N° 8278 "12 DE AGOSTO"	OFICIAL	NO	SAN JOSE	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA KA'A POTY 1	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	4	F10;F3O
16	ITAKYRY	18	1006083	16530	ESC. BAS. 6530 MBYJA KO'E DE KA'ATY MIRI	OFICIAL	NO	COLONIA KAATIMIRI	RURAL	SI	COMUNIDAD INDIGENA KA'ATY MIRI	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	3	F10;F3O
17	ITAKYRY	19	1006036	17120	ESC. BAS. 13052 PARCIALIDAD AVA GUARANI	OFICIAL	NO	PASO CADENA	URBANA	SI	COMUNIDAD INDIGENA PASO	NO		0	0	0	0	7	6	6	3	21	16	16	19	F10;F3O
18	ITAKYRY	20	1006109	999406	ESC. BAS. N° 7799 " MBO´EHARA SERAFINA BENITEZ "	OFICIAL	NO	LOCALIDAD A CONFIRMAR	URBANA	SI	COMUNIDAD INDIGENA URUKU	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	4	10	3	5	F10;F3O
19	ITAKYRY	21	1006106	16978	ESC. BAS. Nº 7787 SAN PEDRO	OFICIAL	NO	CHINO CUE	RURAL	NO		SI	SAN PEDRO	0	0	0	0	0	0	3	4	13	7	7	14	F10;F3O
20	ITAKYRY	22	1006089	18683	ESCUELA BÁSICA N° 7499 FÉLIX PÉREZ CARDOZO	OFICIAL	NO	CHINO CUE	RURAL	NO		SI	26 DE MARZO	0	0	0	0	0	0	0	3	3	7	9	7	F10;F3O
21	ITAKYRY	23	1006107	17125	ESC. BAS. Nº 7788 PAZ DEL CHACO	OFICIAL	NO	CHINO I	RURAL	NO		SI	CHINO'I BASE 10	0	0	0	0	0	0	2	0	7	5	6	7	F10;F3O
22	ITAKYRY	24	1006043	17000	ESC. BAS. 1904 EMILIANO R. FERNANDEZ	OFICIAL	SI	CRUCE ITAKYRY	RURAL	NO	NO	NO		28	18	11	6	12	16	16	14	51	57	43	35	F10;F3O
23	ITAKYRY	25	1006010	17007	ESC. BAS. 3176 SANTO DOMINGO DE GUZMAN	OFICIAL	SI	SANTO DOMINGO	RURAL	NO		NO		0	0	8	5	17	11	11	18	35	32	32	34	F10;F3O

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ ★ Gobernador ★ REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro. 4264

000011

24	ITAKYRY	26	1006037	17005	ESC. BAS. 2413 SARA PORTILLO DE INSFRAN	OFICIAL	SI	YTU	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	2	6	5	10	23	20	23	28	F10;F30
25	ITAKYRY	27	1006085	18920	ESC. BAS. 7053 NIÑOS MARTIRES DE ACOSTA ÑU	OFICIAL	NO	ASENTAMIENTO YCUA PORA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	21	22	21	14	61	57	47	59	F10;F30
26	ITAKYRY	28	1006053	17337	ESCUELA BÁSICA N° 2908 SANTA LUCÍA	OFICIAL	NO	SANTA LUCIA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	16	22	20	17	70	62	65	51	F10;F30
27	ITAKYRY	29	1006087	18940	ESCUELA BASICA 7107 "SAN ISIDRO"	OFICIAL	NO	CHINO CUE	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	12	7	11	12	24	35	39	24	F10;F30
28	ITAKYRY	30	1006023	16998	ESCUELA BÁSICA N° 1517 GENERAL BERNARDINO	OFICIAL	NO	LAGUNA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	5	7	11	13	33	24	29	18	F10;F30
29	ITAKYRY	31	1006068	16458	ESC. BAS. 4629 SAN FRANCISCO DE ASIS	OFICIAL	NO	ACARAY COSTA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	4	4	6	7	20	14	27	14	F10;F30
30	ITAKYRY	32	1006075	18927	ESC. BAS. 7052 SAN MIGUEL	OFICIAL	NO	ASENTAMIENTO YCUA PORA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	6	9	28	30	31	30	F10;F30
31	ITAKYRY	33	1006042	17023	ESC. BAS. 2420 RUDI TORGA	OFICIAL	NO	TACUAREE	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	7	2	5	1	8	10	21	11	F10;F30
32	ITAKYRY	34	1006008	17333	ESC. BAS. 3510 MARIA AUXILIADORA	OFICIAL	NO	NUEVA CONQUISTA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	11	3	17	17	12	13	F10;F30
33	ITAKYRY	35	1006071	17405	ESC. BAS. 6832 TAVA RORY	OFICIAL	NO	TABARORY	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	4	8	25	18	25	30	F10;F30
34	ITAKYRY	36	1006039	17261	ESC. BAS. 3178 JULIO RAMIREZ RIOS	OFICIAL	NO	ACARAY POTY	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	6	6	21	19	20	18	F10;F30
35	ITAKYRY	37	1006035	17309	ESC. BAS. 3508 3 DE FEBRERO	OFICIAL	NO	ZANJA MOROTI	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	4	7	23	11	12	9	F10;F30
36	ITAKYRY	38	1006007	17329	ESC. BAS. 2899 15 DE MAYO	OFICIAL	NO	NARANJITO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	5	4	18	11	14	19	F10;F30

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
Teléfono: (+595 21) 729 5100
Email: mesadeentrada@mds.gov.pY

Gobernación Alto Paraná – República del Paraguay

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

000012

37	ITAKYRY	39	1006105	18748	ESCUELA BASICA 7786 "TAJY POTY"	OFICIAL	NO	CHINO I	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	4	5	12	17	17	16	F10;F30
38	ITAKYRY	40	1006025	17016	ESC. BAS. 2683 HEROES DEL CHACO	OFICIAL	NO	TACUARA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	3	6	12	17	11	8	F10;F30
39	ITAKYRY	41	1006047	17024	ESC. BAS. 5527 FRAY LUIS DE BOLAÑOS	OFICIAL	NO	ACARAY COSTA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	3	5	14	8	8	20	F10;F30
40	ITAKYRY	42	1006119	10977	ESC. BAS. 8029 SAN LUIS	OFICIAL	NO	NARANJITO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	5	3	9	12	12	11	F10;F30
41	ITAKYRY	43	1006006	17310	ESC. BAS. 3509 SAN BLAS	OFICIAL	NO	COLONIA ALEGRE	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	5	3	5	8	11	14	F10;F30
42	ITAKYRY	44	1006009	17240	ESC. BAS. 3179 29 DE SETIEMBRE	OFICIAL	NO	NUEVA CONQUISTA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	2	5	13	17	13	9	F10;F30
43	ITAKYRY	45	1006024	17003	ESCUELA BÁSICA N° 1907 SANTA ROSA DE LIMA	OFICIAL	NO	CAPIIBARY	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	1	4	9	12	9	10	F10;F30
44		46	1006014	17006	ESCUELA BÁSICA N° 3912 PADRE JOHANES FRANCISCUS PAGEN	OFICIAL	NO	CAREMA GUAZU	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	3	2	8	4	5	4	F10;F30
45	ITAKYRY	47	1006054	17334	ESC. BAS. 5525 JUAN BAUTISTA RIVAROLA	OFICIAL	NO	SANTA LUCIA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	3	1	3	3	0	2	F10;F30
46	ITAKYRY	48	1006081	10489	ESC. BAS. 7160 ACOSTA ÑU	OFICIAL	NO	CHINO I	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	1	2	4	6	12	3	F10;F30
47	ITAKYRY	49	1006058	17107	ESC. BAS. 3358 ESPIRITU SANTO	OFICIAL	NO	3 DE FEBRERO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	2	0	10	4	6	3	F10;F30
48	ITAKYRY	50	1006021	17470	ESC. BAS. 14407 1° DE MAYO	OFICIAL	NO	CAPII	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	18	22	15	17	F10;F30
49	ITAKYRY	51	1006108	18970	ESCUELA BASICA 7801 "VIRGEN DE FATIMA"	OFICIAL	NO	PARAGUAY PYAJHU	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	13	14	10	6	F10;F30
50	ITAKYRY	52	1006066	16475	ESC. BÁSICA N° 6712 RÍO PARAPITI (EX 15294 RIO PARAPITI)	OFICIAL	NO	VILLAGUE	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	6	20	8	5	F10;F30

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
Teléfono: (+595 21) 729 5100
Email: mesadeentrada@mds.gov.pY

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ GOBERNADOR REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Ing. César O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

00013

51	ITAKYRY	53	1006080	16474	ESC. BAS. 5528 SANTA RITA	OFICIAL	NO	BARRIO NEGRO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	11	8	12	3	F10;F3 O
52	ITAKYRY	54	1006110	16990	ESC. BAS. Nº 7856 SAN PATRICIO	OFICIAL	NO	CHINO CUE	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	11	8	5	8	F10;F3 O
53	ITAKYRY	55	1006052	17335	ESC. BAS. 4117 SOLDADO PARAGUAYO	OFICIAL	NO	VACA RETA (SANTA LUCIA)	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	9	6	5	11	F10;F3 O
54	ITAKYRY	56	1006018	17375	ESC. BAS. 13954 SAN ANTONIO	OFICIAL	NO	PUERTO JUANITA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	9	9	8	4	F10;F3 O
55	ITAKYRY	57	1410028	19291	ESC. BAS. 2941	OFICIAL	NO	LOCALIDAD A CONFIRMAR	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	10	6	7	5	F10;F3 O
56		58	1006017	17020	ESC. BAS. 2414 SAN MIGUEL	OFICIAL	NO	SAN MIGUEL	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	10	6	F10;F3 O
57	ITAKYRY	59	1006045	17336	ESC. BAS. 2907 SAN ALFONZO MARIA DE LIGORIO	OFICIAL	NO	PROMETIDA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	6	7	5	4	F10;F3 O
58	ITAKYRY	60	1006011	17302	ESC. BAS. 5521 SAN ROQUE GONZALEZ DE SANTA C.	OFICIAL	NO	ANGELITO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	5	3	4	4	F10;F3 O
59	ITAKYRY	61	1006022	17373	ESC. BAS. 3921 NIÑO JESUS	OFICIAL	NO	VILLA CELESTE	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	4	6	F10;F3 O
60	ITAKYRY	62	1006027	17225	ESCUELA BÁSICA N° 3506 GENERAL PATRICIO ESCOBAR	OFICIAL	NO	YTORORO	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	4	6	1	2	F10;F3 O
61	ITAKYRY	63	1006044	17398	ESCUELA BÁSICA N° 3231 GENERAL ANDRÉS RODRÍGUEZ	OFICIAL	NO	PROMETIDA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	2	5	F10;F3 O
62	ITAKYRY	64	1016036	17266	ESC. BAS. 3361 (12693) SANTA MARIA	OFICIAL	NO	SANTA MARIA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	4	4	F10;F3 O
63	ITAKYRY	65	1006005	17259	ESC. BAS. 13480 DR. MOISES BERTONI	OFICIAL	NO	COLONIA ALEGRE	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	3	1	4	3	F10;F3 O

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
Teléfono: (+595 21) 729 5100
Email: mesadeentrada@mds.gov.pY

Gobernación Alto Paraná – República del Paraguay

Ing. César O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

000014

64	ITAKYRY	66	1006015	17295	ESCUELA BÁSICA N° 5518 SAN ROQUE	OFICIAL	NO	COLORADO I	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	2	2	F10;F3O
65		67	1006046	17022	ESCUELA BÁSICA N° 2682 INMACULADA CONCEPCIÓN	OFICIAL	NO	ACARAY COSTA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	4	2	F10;F3O
66	ITAKYRY	68	1006076	17433	ESC. BAS. 6833 SAN FRANCISCO DE ASIS	OFICIAL	NO	YCUA PORA	RURAL	NO	YKUA PORA	NO		0	0	0	0	0	0	0	0	3	2	3	1	F10;F3O
67	ITAKYRY	69	1006065	16477	ESC. BAS. 4654 SAN LUIS	OFICIAL	NO	ACARAY COSTA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1	2	F10;F3O
68	ITAKYRY	70	1006012	17410	ESC. BAS. 3914 SANTA LIBRADA	OFICIAL	NO	SANTA LIBRADA	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	12	18	19	11	55	62	63	54	F10;F3O
69	ITAKYRY	71	1006001	16995	ESC. BAS. 84 CERRO CORA	OFICIAL	NO	URBANO	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	15	12	13	12	51	54	63	64	F10;F3O
70		72	1006077	17284	ESC. BAS. Nº 6283 SAN JOSE	OFICIAL	NO	SAN JOSE	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	5	5	7	5	18	17	11	17	F10;F3O
71	ITAKYRY	73	1006086	18924	ESC. BAS. 7106 MCAL. FRANCISCO S. LOPEZ	OFICIAL	NO	ASENTAMIENTO YCUA PORA	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	3	10	28	13	16	19	F10;F3O
72		74	1006019	17466	ESC. BAS. 5520 SANTA TERESITA DEL NIÑO JESUS	OFICIAL	NO	URBANO	URBANA	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	6	3	4	5	F10;F3O
73	ÑACUNDAY	1	1008002	16899	ESC. BAS. 633 SAN JOSE	OFICIAL	SI	URBANO	URBANA	NO		NO		0	0	14	14	15	13	11	13	42	39	35	29	F10;F3O
74	ÑACUNDAY	2	1008018	16900	ESCUELA BÁSICA N° 1326 SAN LUIS GONZAGA	OFICIAL	NO	ITAIPYTE	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	21	25	9	15	39	38	54	41	F10;F3O
75	ÑACUNDAY	5	1008030	17077	ESC. BAS. 4328 SAN ISIDRO LABRADOR	OFICIAL	NO	CHACOREI PRIMERA LINEA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	9	4	6	3	F10;F3O
76	ÑACUNDAY	6	1008033	17422	ESC. BAS. 4326 SAN CRISTOBAL	OFICIAL	NO	CHACOREI TERCERA LINEA	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	3	4	1	3	F10;F3O
77	ÑACUNDAY	7	1008025	16825	ESCUELA BÁSICA N° 5489 LOMAS VALENTINAS	OFICIAL	NO	LOMAS VALENTINAS	RURAL	NO		NO		0	0	5	6	12	10	5	6	35	23	27	26	F10;F3O
78	ÑACUNDAY	8	1008038	17062	ESC. BAS. 3804 SAN ROQUE	OFICIAL	NO	COLONIA MBARETE	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	10	8	5	7	20	23	23	15	F10;F3O

Gobernación Alto Paraná — Gobernador — Gobierno Departamental — República del Paraguay

Ing. Cesar O. Torres Arguello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

0015

79	ÑACUNDAY	9	1008019	17349	ESC. BAS. 4322 2 DE OCTUBRE	OFICIAL	NO	COL. 8 DE DICIEMBRE	RURAL	NO		NO		0	0	5	11	3	3	5	3	14	10	14	11	F10;F3O
80	ÑACUNDAY	10	1008027	17175	ESC. BAS. 3615 VIRGEN DE CAACUPE	OFICIAL	NO	TOROCUA I	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	4	0	5	2	12	12	9	15	F10;F3O
81	ÑACUNDAY	11	1008043	16509	ESCUELA BÁSICA N° 5487 SAN ROQUE GONZALEZ DE SANTACRUZ	OFICIAL	NO	ITAIPYTE	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	6	3	9	17	15	14	F10;F3O
82	ÑACUNDAY	12	1008031	17076	ESC. BAS. 3616 WALTER FLORENCIO BERTONI F.	OFICIAL	NO	LOMAS VALENTINAS	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	3	2	11	11	15	5	F10;F3O
83	ÑACUNDAY	13	1008026	17424	ESCUELA BÁSICA N° 4327 SAN JUAN BAUTISTA	OFICIAL	NO	TOROCUA I	RURAL	NO		NO		0	0	0	0	0	0	0	0	7	7	11	6	F10;F3O
														28	18	43	42	200	197	279	278	1209	1140	1150	1052	
														5636												

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ Gobernador REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

000016

1. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo.	Nivel Inicial	Edad Escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	586 kcal +/- 56 kcal
2. Composición del menú			
5.1 Horario de preparación del menú	De 07: 00 hs a 10:00 hs		
5.2 Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno tarde: 12:00 a 13:00 hs		
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales		
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas		

4. 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**
Plato Principal	Soyo	Polenta con salsa de pollo	Salsa de Legumbres con arroz con quesu	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos de polenta	70 gramos salsa + 100 gramos arroz	200 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos de polenta	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	300 gramos	300 gramos
Porción para Nivel EEB (Tercer Ciclo) y Nivel Medio	440 gramos	130 gramos salsa + 315 gramos de polenta	130 gramos salsa + 170 gramos arroz	380 gramos	380 gramos
Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Crema	2 Bananas	Ensalada de Fruta	Turrón de Maní	Dulce de Membrillo/Batata

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ – REPÚBLICA DEL PARAGUAY – Gobernador

Ing. Cesar O. Torres Arguello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

000018

SEMANA 2					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Picadito de pollo con papa	Polenta con salsa de carne	Guiso de arroz con poroto	Fideo con salsa de carne	Caldo de Pescado
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos de polenta	200 gramos	240 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	100 gramos de salsa + 250 gramos de polenta	300 gramos	350 gramos	300 gramos
Porción para Nivel EEB (Tercer Ciclo) y Nivel Medio	380 gramos	130 gramos de salsa + 315 gramos de polenta	380 gramos	440 gramos	380 gramos
Ensalada	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre	Crema	2 Bananas	Fruta Cítrica	Dulce de Mamon/Calabaza	Fruta de Estación

SEMANA 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesú	Vori Vori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 gramos salsa + 100 gramos arroz	240 gramos	70 gramos salsa (3 bolitas) + 90 gramos de arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300 gramos	100 gramos salsa + 130 gramos arroz	350 gramos	100 gramos salsa (4 bolitas) + 130 gramos arroz
Porción para Nivel EEB (Tercer Ciclo) y Nivel Medio	380 gramos	380 gramos	130 gramos salsa + 170 gramos arroz	440 gramos	130 gramos salsa (5 bolitas) + 160 gramos arroz

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Gobernador

Ing. César O. Torres Arguello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

Ensalada	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre	Crema	2 bananas	Compota de Frutas	Arroz con leche	Fruta de estación

SEMANA 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Locro	Fideo con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Vori Vori de pollo	Albondigas de carne con arroz
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 80 gramos de Fideo	200 gramos	240 gramos	70 gramos salsa (3 bolitas) + 90 gramos de arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	100 gramos salsa + 120 gramos de Fideo	300 gramos	350 gramos	100 gramos salsa (4 bolitas) + 130 gramos arroz
Porción para Nivel EEB (Tercer Ciclo) y Nivel Medio	440 gramos	130 gramos salsa + 150 gramos de Fideo	380 gramos	440 gramos	130 gramos salsa (5 bolitas) + 160 gramos arroz
Ensalada	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre	Dulce de membrillo/ batata	2 Bananas	Fruta Cítrica	Ensalada de Fruta	Crema

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

GOBERNACIÓN ALTO PARANA Gobernador REPUBLICA DEL PARAGUAY

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

3. Recetario del menú cíclico

Referirse a las recetas estandarizadas en el "Recetario para el servicio de almuerzo, cena escolar y colación alimentaria" disponible en la web del MEC **www.mec.gov.py**

Menú 01: Soyo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 297 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos Adolescentes 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 60 g 30 g 20 g 20 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	52 g 32 g 29 g 20 g 16 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Molinar y reservar. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. - Agregar la carne molida, zanahoria, zapallo, la sal yodada y el arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Revolver lentamente hasta que la carne este cocida. - Retirar del fuego y agregar queso y orégano.

Menú 02: Polenta con salsa de pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 307 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta Adolescentes 130g salsa + 315g polenta	**Salsa de pollo** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g 14 g 10 g 2 ml 0,5 g	**Salsa de pollo** - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo y aceite. - Una vez sellado agregar tomate y laurel, luego las demás verduras por último agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **Polenta** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Menú 03: Salsa de legumbres con arroz quesu

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:**	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla	70 g 20 g 15 g	69 g 20 g 14 g	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ – REPÚBLICA DEL PARAGUAY – Gobernador

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz Adolescentes: 130g salsa + 170g de arroz	Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz kesu** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- 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 kesu** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. *Observación*: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

Menú 04: Estofado de pollo con papas

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 257 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200g 60g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	134 g 52g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con el ajo, una vez sellado agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. - Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

Menú 05: Guiso de arroz con carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 340 kcal	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote	60g 70g 45g 15g 10g	52g 69g 45g 14g 8g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos.

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ – REPÚBLICA DEL PARAGUAY – Gobernador

Ing. César O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- 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 arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)

Menú 06: Picadito de pollo con papas

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 311 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

Menú 07: Polenta con salsa de carne

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 356 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa +	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Polenta** Agua potable Harina de maíz	 70 g 60 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g	 69 g 52 g 9 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 200 ml 40 g	**Salsa de carne** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. - Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte

GOBERNACIÓN ALTO PARANA * REPUBLICA DEL PARAGUAY * Gobernador *

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

250g polenta Adolescentes 130g salsa + 315g polenta	Cebolla Queso Paraguay Aceite Sal yodada	15 g 10 g 2 ml 0,5 g	14 g 10 g 2 ml 0,5 g	cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta.** - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. - Por último, agregar queso paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Menú 08: Guiso de arroz con poroto

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y 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.

Menú 09: Fideo con salsa de carne (opcional cualquier tipo de fideo)

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 337 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	**Salsa de carne** Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**Salsa de carne:** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar 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.

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ – REPÚBLICA DEL PARAGUAY – Gobernador

Ing. Cesar O. Tortes Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

Adolescentes 130g salsa + 150g fideo				**Fideo** - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Menú 10: Caldo de pescado

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 273 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Papa Pescado **sin escamas ni espinas** Zapallo Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	150 g 60 g 60 g 25 g 20 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5 g 0,2 g c/n	101 g 60 g 32 g 24 g 16 g 20 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5g 0,5 g 0,2 g c/n	- Cortar el pescado en trozos iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales. - Sellar el pescado en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, locote, zanahoria y sal yodada, cocinar hasta que estén tiernos. - Agregar agua potable caliente, zapallo y papa. Por último, cebollita de hoja y laurel, cocinar hasta que esté listo. - Retirar del fuego, agregar queso Paraguay

Menú 11: Guiso de fideo con pollo

Descripción	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 308 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Pechuga de pollo Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	42g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. - Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ Gobernador

Ing. Cesar O. Torres Arguello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

Menú 12: Picadito de carne con papa				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 319 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Arveja Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 60 g 60 g 20 g 20 g 10 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	134 g 52 g 59 g 16 g 18 g 8 g 5 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g c/n	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar las verduras. - Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. Agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes - Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

Menú 13: Salsa de legumbres con arroz quesu				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 304 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz Adolescentes: 130g salsa + 170g de arroz	**Salsa de legumbres** Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz kesu** Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 20 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 20 g 14 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 10 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	**Salsa de legumbres:** - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz kesu** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. *Observación*: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ – Gobernador del Alto Paraná

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

Menú 14: Vorí vorí de carne				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 398 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos Adolescentes 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- 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.

Menú 15: Albóndigas de pollo con arroz				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 324 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz Adolescentes 130 g salsa (5 bolitas) + 160	**Albóndigas de pollo:** Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	**Albóndigas** - Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. - Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo picado. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** - Lavar, pelar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceite y luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa. - Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. - Una vez cocinadas apagar el fuego. **Arroz** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente.

Gobernación Alto Paraná – República del Paraguay – Gobernador

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

g de arroz				- Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Menú 16: Locro				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 343 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos Adolescentes 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	70 g 32 g 40 g 24 g 16 g 9 g 8 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	- Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. - Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar. - Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. - Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.

Menú 17: Fideo con salsa de pollo (opcional cualquier tipo de fideo)				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 292 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes 130g salsa + 150g fideo	**Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Fideo** Fideo Sal yodada Agua potable	 60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	 42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 40 g 0,5 g c/n	**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.

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ – REPÚBLICA DEL PARAGUAY – Gobernador

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

Menú 18: Guiso de arroz con poroto				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 317 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo Agua potable	70g 40g 20g 15g 15g 10g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	69g 40g 20g 15g 14g 8g 5ml 5g 0,5g 0,5g c/n	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y 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.

Menú 19: Vorí vorí de pollo				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 351 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos Adolescentes: 440 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	80 g 60g 40g 25g 20g 10g 10g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	56g 32g 40g 24g 16g 10g 9g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco 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.

Menú 20: Albóndigas de carne con arroz				
Descripción	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ – Gobernador

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

000029

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 332 kcal **Peso por porción:** Nivel inicial 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz Adolescentes 130 g salsa (5 bolitas) + 160 g de arroz	**Albóndigas de carne:** Tomate Carne vacuna magra Cebolla Harina de maíz Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	 70 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g c/n	 69 g 50 g 14 g 10 g 8 g 3ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n 45 g 2 ml 0,5 g 0, 5g c/n	**Albóndigas** - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos, cortar en cubos y procesarla. - Mezclar la carne con la harina de maíz y el diente de ajo picado. Amasar bien la mezcla. - Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** - Lavar, pelar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ajo y locote en aceite y luego agregar tomate y cocinar hasta formar una salsa. - Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. - Una vez cocinadas apagar el fuego. **Arroz** - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

Ensaladas				
Menú 1	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 46 kcal **Peso por porción:** -50 g	Remolacha Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Gobernador

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

				misma.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 4	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 19 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ REPÚBLICA DEL PARAGUAY Gobernador

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por porción:** 50 g	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 40 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 20 g 3 ml 0,5 g	28 g 15 g 16 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	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. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:**	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite	40 g 20 g 10 g 3 ml	27 g 16 g 10 g 3 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.

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ ★ Gobernador ★

Ing. Cesar C. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 38 kcal **Peso por porción:** 48 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	18 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 42 kcal **Peso por porción:** 56 g	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 37 kcal **Peso por porción:** 50g	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 15 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 49 kcal **Peso por**	Remolacha Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ
REPÚBLICA DEL PARAGUAY
Gobernador

Ing. César O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

porción: 50 g				recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 52 kcal **Peso por porción:** 55 g	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada	40 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	27 g 16 g 10 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 44 kcal **Peso por porción:** 55 g	Repollo Remolacha Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 30 g 10 g 3 ml 0,5 g	24 g 20 g 8 g 3 ml 0,5 g	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. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 39 kcal **Peso por porción:** 60 g	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	28 g 19 g 8 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 43 kcal **Peso por porción:** 55 g	Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	30 g 20 g 10 g 3 ml 0,5 g	29 g 16 g 9 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ · REPÚBLICA DEL PARAGUAY · Gobernador

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

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

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 Kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	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.
Menú 2	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 3	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de Fruta **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	- Lavar y pelar las frutas. - Cortar en trozos pequeños. - Colocar las frutas en una compotera o taza. Servir.

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
Teléfono: (+595 71) 729 5100
Email: mesadeentrada@mds.gov.py

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ – REPÚBLICA DEL PARAGUAY – Gobernador

Ing. César O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Turrón de Maní **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 99 kcal **Peso por porción:** 50 g	Turrón de maní	30 g	30 g	Servir el turrón.
Menú 5	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de Batata/Membrillo **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Menú 6	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 Kcal **Peso por porción:** 60 g	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	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.
Menú 7	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción	2 Bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ REPÚBLICA DEL PARAGUAY Gobernador

Ing. César O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

Energía: 63 kcal				
Menú 8	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 9	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de Mamón/ Calabaza **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 99 kcal	Mamón/calabaza Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio Agua potable	200 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	102 g 10 g 0,2 g 0,2 g c/n	- Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. - Escaldar el mamón cortado, colocándolo en 1 litro de agua con bicarbonato de sodio y hervirlo por 5 minutos. Retirar del fuego y escurrir. - Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. - Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 30 minutos. Luego retirar del fuego y esperar que se enfríe para servir en compotera o taza.
Menú 10	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 50 kcal	Melón	300 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.
Menú 11	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón	120 ml 10 g 5 g c/n	120 ml 10 g 5 g c/n	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

GOBIERNO DEPARTAMENTAL ALTO PARANÁ REPÚBLICA DEL PARAGUAY Gobernador

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

Peso por porción: 60 g	Vainilla o canela	c/n	c/n	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.
Menú 12	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 13	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Rendimiento: 1 porción **Energía:** 118 kcal **Peso por porción:** 100 gramos	Agua potable Fruta de estación (*manzana/pera*) Azúcar Zumo de limón Canela	200 ml 140 g 5 g 1 ml 0,5g	200ml 129 g 5 g 1 ml 0,5g	- Colocar en un recipiente el agua, el azúcar y las gotas de limón. - Hervir a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva poco a poco y se forme el almíbar. - Lavar, pelar y cortar en cubos la fruta. Añadir la fruta y la canela al almíbar, mezclar bien. - Cocinar hasta que la fruta esté blanda. Retirar del fuego, enfriar y luego servir. ***Observación***: se puede reemplazar la manzana de 140g por pera de 180g.
Menú 14	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Arroz con leche **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 115 kcal **Peso por porción:** 100 gramos	Agua potable Leche fluida Arroz Azúcar Canela Piel de naranja o limón	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	150 ml 100 ml 10 g 5 g 0,2 g c/n	- Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. - Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. - Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. Espolvorear con canela y servir.
Menú 15	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de Estación	Piña	200 g	180 g	Lavar, pelar y cortar en cubos pequeños. Colocar en una compotera o taza. Servir.

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ REPÚBLICA DEL PARAGUAY Gobernador

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

Rendimiento: 1 porción **Energía:** 50 kcal				
Menú 16	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Dulce de membrillo/ batata **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 79 kcal	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Menú 17	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta de estación **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 63 kcal	2 bananas	220 g	140 g	Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 18	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Fruta cítrica **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 61 kcal	Mandarina	160 g	115 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 19	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Ensalada de fruta **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 62 kcal **Peso por**	Piña Naranja Banana	60 g 50 g 50 g	31 g 37 g 32 g	- Lavar y pelar las frutas. - Cortar en trozos pequeños. - Colocar las frutas en una compotera o taza. Servir.

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ – REPÚBLICA DEL PARAGUAY – Gobernador

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

porción: 100 g				
Menú 20	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Crema **Rendimiento:** 1 porción **Energía:** 110 kcal **Peso por porción:** 60 gramos	Leche fluida Azúcar Fécula de maíz Cáscara de naranja o limón Vainilla o canela	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	120 ml 10 g 5 g c/n c/n	- 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.

5. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

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

Año:	2024-2025
Institucion Educativa:	88
Nº de comensales:	7413
N° de meses del proyecto:	13.2

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	237.716	296.520	296.520	296.520	1,127.276	14,880.043
Ajo	kg	19.033	18.533	25.946	22.239	85.750	1,131.893
Almidón de maíz	kg	0.500	37.065	37.065	37.065	111.695	1,474.374
Arroz	kg	778.365	296.520	704.235	630.105	2,409.225	31,801.770
Arveja en granos	kg	0.000	0.000	37.065	0.000	37.065	489.258
Azúcar	kg	74.130	222.390	111.195	74.130	481.845	6,360.354
Banana	kg	2,001.510	1,630.860	1,630.860	2,001.510	7,264.740	95,894.568
Barrita de maní	kg	222.390	0.000	0.000	0.000	222.390	2,935.548
Berro	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Bicarbonato de sodio	kg	0.000	2.965	0.000	0.000	2.965	39.141

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro n:o 4264

Canela	kg	0.000	1.483	1.483	0.000	2.965	39.141
Carne vacuna magra *	kg	889.560	889.560	1,037.820	1,037.820	3,854.760	50,882.832
Carne porcina magra	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Cebolla de cabeza	kg	593.040	778.365	704.235	630.105	2,705.745	35,715.834
Cebollita de hoja	kg	37.065	74.130	37.065	74.130	222.390	2,935.548
Choclo	kg	74.130	0.000	74.130	74.130	222.390	2,935.548
Choclo	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Clavo de olor	kg	0.000	1,482.600	0.000	0.000	1,482.600	19,570.320
Dulce de mamon	kg	0.000		0.000	0.000	0.000	
Dulce de membrillo/batata	kg	222.390	0.000	0.000	222.390	444.780	5,871.096
Fideo	kg	0.000	296.520	333.585	296.520	926.625	12,231.450
Galleta Molida	kg	0.000	0.000	74.130	0.000	74.130	978.516
Harina de maíz	kg	296.520	296.520	296.520	370.650	1,260.210	16,634.772
Huevo	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Laurel	kg	4.448	4.448	5.930	5.930	20.756	273.984
Leche entera	l	889.560	889.560	1,630.860	889.560	4,299.540	56,753.928
Lechuga	kg	0.000	222.390	444.780	444.780	1,111.950	14,677.740
Locote	kg	370.650	370.650	370.650	370.650	1,482.600	19,570.320
Locro	kg	0.000	0.000	0.000	296.520	296.520	3,914.064
Mamón	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Mandarina	kg	0.000	1,186.080	0.000	1,186.080	2,372.160	31,312.512
Mandioca	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Margarina	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Melón	kg	0.000	2,223.900	2,223.900	0.000	4,447.800	58,710.960
Naranja	kg	370.650	0.000	0.000	370.650	741.300	9,785.160
Orégano	kg	3.707	0.000	3.707	3.707	11.120	146.777
Papa	kg	1,482.600	2,594.550	1,482.600	0.000	5,559.750	73,388.700
Pechuga de pollo	kg	889.560	444.780	889.560	1,037.820	3,261.720	43,054.704
Perejil	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Pepino	kg	296.520	296.520	148.260	0.000	741.300	9,785.160
Pescado sin hueso ni piel	kg	0.000	444.780	0.000	0.000	444.780	5,871.096
Piña	kg	444.780	0.000	1,482.600	444.780	2,372.160	31,312.512
Pomelo	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Poroto	kg	148.260	148.260	148.260	148.260	593.040	7,828.128
Queso	kg	259.455	333.585	148.260	185.325	926.625	12,231.450
Repollo	kg	444.780	222.390	222.390	222.390	1,111.950	14,677.740
Remolacha	kg	593.040	518.910	593.040	518.910	2,223.900	29,355.480
Sal yodada	kg	44.478	44.478	44.478	44.478	177.912	2,348.438
Tomate	kg	2,742.810	2,631.615	2,335.095	2,223.900	9,933.420	131,121.144
Zanahoria	kg	667.170	889.560	889.560	1,037.820	3,484.110	45,990.252
Zapallo/calabaza	kg	444.780	444.780	444.780	889.560	2,223.900	29,355.480

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro n.o 4264

MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL PARAGUAY | PARAGUÁI TEKOATY AKÃRAPU'ARÃ MOTENONDEHA

GOBIERNO DEL PARAGUAY | MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

000041

Año:	2026-2027
Institucion Educativa:	171
Nº de comensales:	13,049
N° de meses del proyecto:	14.2

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	418.068	521.960	521.960	521.960	1,983.948	28,172.062
Ajo	kg	33.123	32.623	45.672	39.147	150.564	2,138.002
Almidón de maíz	kg	0.500	65.245	65.245	65.245	196.235	2,786.537
Arroz	kg	1,370.145	521.960	1,239.655	1,109.165	4,240.925	60,221.135
Arveja en granos	kg	0.000	0.000	65.245	0.000	65.245	926.479
Azúcar	kg	130.490	391.470	195.735	130.490	848.185	12,044.227
Banana	kg	3,523.230	2,870.780	2,870.780	3,523.230	12,788.020	181,589.884
Barrita de maní	kg	391.470	0.000	0.000	0.000	391.470	5,558.874
Berro	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Bicarbonato de sodio	kg	0.000	5.220	0.000	0.000	5.220	74.118
Canela	kg	0.000	2,609.800	0.000	0.000	2,609.800	37,059.160
Carne vacuna magra *	kg	0.000	2.610	2.610	0.000	5.220	74.118
Carne porcina magra	kg	1,565.880	1,565.880	1,826.860	1,826.860	6,785.480	96,353.816
Cebolla de cabeza	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Cebollita de hoja	kg	1,043.920	1,370.145	1,239.655	1,109.165	4,762.885	67,632.967
Choclo	kg	65.245	130.490	65.245	130.490	391.470	5,558.874
Choclo	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Clavo de olor	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Dulce de mamon	kg	0.000	2,609.800	0.000	0.000	0.000	
Dulce de membrillo/batata	kg	391.470	0.000	0.000	391.470	782.940	11,117.748
Fideo	kg	0.000	521.960	587.205	521.960	1,631.125	23,161.975
Galleta Molida	kg	0.000	0.000	130.490	0.000	130.490	1,852.958
Harina de maíz	kg	521.960	521.960	521.960	652.450	2,218.330	31,500.286
Huevo	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Laurel	kg	7.829	7.829	10.439	10.439	36.537	518.828
Leche entera	l	1,565.880	1,565.880	2,870.780	1,565.880	7,568.420	107,471.564
Lechuga	kg	0.000	391.470	782.940	782.940	1,957.350	27,794.370
Locote	kg	652.450	652.450	652.450	652.450	2,609.800	37,059.160
Locro	kg	0.000	0.000	0.000	521.960	521.960	7,411.832
Mamón	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Mandarina	kg	0.000	2,087.840	0.000	2,087.840	4,175.680	59,294.656
Mandioca	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Margarina	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Melón	kg	0.000	3,914.700	3,914.700	0.000	7,829.400	111,177.480

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro n:o 4264

Naranja	kg	652.450	0.000	0.000	652.450	1,304.900	18,529.580
Orégano	kg	6.525	0.000	6.525	6.525	19.574	277.944
Papa	kg	2,609.800	4,567.150	2,609.800	0.000	9,786.750	138,971.850
Pechuga de pollo	kg	1,565.880	782.940	1,565.880	1,826.860	5,741.560	81,530.152
Perejil	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Pepino	kg	521.960	521.960	260.980	0.000	1,304.900	18,529.580
Pescado sin hueso ni piel	kg	0.000	782.940	0.000	0.000	782.940	11,117.748
Piña	kg	782.940	0.000	2,609.800	782.940	4,175.680	59,294.656
Pomelo	kg	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000
Poroto	kg	260.980	260.980	260.980	260.980	1,043.920	14,823.664
Queso	kg	456.715	587.205	260.980	326.225	1,631.125	23,161.975
Repollo	kg	782.940	391.470	391.470	391.470	1,957.350	27,794.370
Remolacha	kg	1,043.920	913.430	1,043.920	913.430	3,914.700	55,588.740
Sal yodada	kg	78.294	78.294	78.294	78.294	313.176	4,447.099
Tomate	kg	4,828.130	4,632.395	4,110.435	3,914.700	17,485.660	248,296.372
Zanahoria	kg	1,174.410	1,565.880	1,565.880	1,826.860	6,133.030	87,089.026
Zapallo/calabaza	kg	782.940	782.940	782.940	1,565.880	3,914.700	55,588.740

**anexar al proyecto la planilla de Excel correspondiente al cálculo de insumos*

6. Control de calidad y participación social

	Descripción
9.1. Plan de Monitoreo	Se monitorearán la distribución a través de informe de recepción de los alimentos referente a la cantidad que han recibido por cada Institución Educativa. La calidad será verificada por el EGIE y se informará cualquier duda para la revisión por los profesionales pertinentes del equipo de control de calidad de la Gobernación. Para el correcto control son designados por la Gobernación profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo distrital, director del programa. Mediante las visitas semanales a las instituciones educativas se realiza el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación.
9.2. Plan de capacitaciones	La capacitación de los manipuladores de alimentos debe ser otorgado por el INAN al personal de la empresa adjudicada antes del inicio de la provisión del Almuerzo escolar.
9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad	Se publicará el proyecto final de Alimentación Escolar en la Página oficial de la Gobernación y se publicarán en todas las redes sociales y los Medios Masivos de Comunicación con Apoyo de la Dirección departamental de Educación del Departamento.

7. Modalidad del servicio de almuerzo escolar seleccionada "COCINANDO EN LAS ESCUELAS"

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

2. ALMACENAMIENTO.

GOBERNACIÓN DEL ALTO PARANÁ – Gobernador – REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Ing. Cesar O. Torres Argüello
Gobernador del Alto Paraná

Angeles Silvero
Nutricionista
Registro nro 4264

Visión: "Somos la institución que lidera el desarrollo social sostenible e inclusivo en el Paraguay"
Teléfono: (+595 21) 729 5100
Email: mesadeentrada@mds.gov.pY