

Asunción, 30 de noviembre de 2023.

**Nota DGBE N°206/2023**

Señor

**César O. Torres A., Gobernador**

Gobernación Departamental de Alto Paraná

Con agrado me dirijo a usted para comunicar que, en relación a la solicitud de la Gobernación Departamental de Alto Paraná, sobre el "Proyecto de Almuerzo Escolar" con Expediente Xilema N°323.995 de fecha 13 de noviembre de 2023, se ha realizado el análisis técnico en los términos de las documentaciones presentadas, el marco normativo vigente que regula la implementación del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay (PAEP), por lo que se remite el *Dictamen técnico de la Dirección de Alimentación Escolar N° 61/2023, por el cual se autoriza el Proyecto Almuerzo Escolar*, en cuatro (04) fojas útiles.

Sin otro motivo, le presento mis afectuosos saludos.



*Robert Gayoso Mendoza*  
**Robert Gayoso Mendoza, Director General**  
Dirección General de Bienestar Estudiantil  
Ministerio de Educación y Ciencias

Elaborado por: Javier Aguilar

*Javier Aguilar*

Revisado por: Robert Gayoso

*Robert Gayoso*

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

Dirección General de Bienestar Estudiantil - Independencia Nacional c/ Humaitá (Edificio Beckelman 1º Piso)  
Correo: bienestar\_estudiantil@mec.gov.py



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

### MEMORÁNDUM DAE N° 252/2023

A : **Robert Gayoso Mendoza, Director General**  
Dirección General de Bienestar Estudiantil

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

Fecha: 29 de noviembre de 2023

Referencia : **RESPONDER EXPEDIENTE XILEMA N° 323.295/2023 - PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR.**

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir el **Memorándum DGPAE N° 140/2023** del Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar dependiente de esta Dirección, en el que adjunta **Dictamen Técnico N° 61/2023**, por el cual se autoriza el **PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR** para el ejercicio fiscal 2024-2025, presentado por la **GOBERNACIÓN DE ALTO PARANÁ** según expediente de referencia de fecha 13 de noviembre de 2023, para los fines pertinentes.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS  
DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
MESA DE ENTRADA

Expediente N°: 323.295/23  
Recibido por: Javier A.R.  
Fecha: 30/11/23 Hora: 07:00

Elaborado por: Melissa Desvars

Revisado por: Andrea Milena Fernández

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

**Dirección de Alimentación Escolar** – Independencia Nacional N°874 e/ Humaitá y Piribebuy (Edif. Beckelman, 6to piso)  
Correo: [alimentacion.escolar@mec.gov.py](mailto:alimentacion.escolar@mec.gov.py)

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

## MEMORÁNDUM DGPAE N°140/2023



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

: **Melissa Desvars**, Jefa   
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar

**FECHA** : 29 de noviembre de 2023.

**REFERENCIA:** Expediente Xilema N°323.295 de fecha 13 de noviembre de 2023.

Tengo el agrado de dirigirme a Usted, a fin de remitir en adjunto para los fines pertinentes, el **Dictamen Técnico N°61/2023**, por el cual se **AUTORIZA EL PROYECTO DEL ALMUERZO ESCOLAR** ejercicio fiscal 2024-2025, presentado por la Gobernación de Alto Paraná a través del expediente de referencia.

Atentamente.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS	
Dirección de Alimentación Escolar	
MESA DE ENTRADA	
Xilema N°: 323295	
Recibido por: Melissa D.	
Fecha: 29/11/23	Hora: 11:00

Elaborado por: Cassandra Becker 

Revisado por: Melissa Desvars 

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/  
Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)  
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py

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

**DICTAMEN TÉCNICO DGPAE N° 61/2023**

**Referencia:** Expediente Xilema N° 323.295  
de fecha 13 de noviembre de 2023.

**1. Antecedentes**

El Sr. César O. Torres A., Gobernador del departamento de Alto Paraná, presenta el proyecto de Almuerzo Escolar para proveer a los estudiantes de las instituciones educativas del departamento a su cargo, y solicita autorización para la implementación de este.

**2. Consideraciones técnicas**

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

Tabla 1. Aspectos a evaluar			
N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE
<b>1. Identificación</b>			
1.1	Datos de la Gobernación/Municipio	✓	
1.2	Datos del responsable del proyecto	✓	
1.3	Datos del nutricionista	✓	
<b>2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar</b>			
2.1	Cantidad de instituciones educativas seleccionadas	✓	
2.2	Cantidad de estudiantes beneficiados	✓	
2.3	Tiempo de provisión del servicio*	✓	
2.4	Fecha estimada de inicio de la provisión	✓	
2.5	Fecha estimada de finalización de la provisión	✓	
2.6	Presupuesto estimado para el servicio	✓	
2.7	Precio referencial	✓	
2.8	% de la agricultura familiar a implementar	✓	
<b>3. Identificación de las instituciones educativas seleccionadas</b>			
3.1	Instituciones educativas seleccionadas se encuentran en la Microplanificación	✓	
3.2	Códigos completos	✓	

Elaborado por: Cassandra Becker



Revisado por: Melissa Desvars



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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (8to. Piso Edif.Beckelman)  
Correo: cpto.gpae@mec.gov.py



1

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

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

\*La Gobernación de Alto Paraná presenta nota de compromiso de ampliar los días de provisión según disponibilidad presupuestaria.

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Melissa Desvars

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)  
Correo: dpto.gpae@mec.gov.py





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

### 3. Conclusiones

El análisis técnico se realiza en concordancia a los documentos que forman parte del expediente foliados del 1 (uno) al 31 (treinta y uno); teniendo en cuenta lo establecido en la Ley N°5210/14 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario", su decreto reglamentario N° 2366/14 y el Manual de Procedimientos para los servicios de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada, establecido por el Ministerio de Educación y Ciencias y aprobado por Resolución MEC N°965 del 16 de setiembre de 2022.

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

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

Instituciones Beneficiarias	Cantidad de Matriculados	Tiempo de Provisión			Modalidad del servicio
		Año	Total Días	Días	
102	7.277	2024	130	Lunes a viernes	Alimentos preparados en las escuelas
		2025	130		

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

Elaborado por: Cassandra Becker

Revisado por: Melissa Desvars

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá (5to. Piso Edif. Beckeimar)  
Correo: dpto.g3ae@mec.gov.py





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

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

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

Es el dictamen.

Lic. Nut. **Cassandra Becker**  
Registro Profesional N°: 1.473

Fecha: martes, 28 de noviembre de 2023



Aprobado por: Lic. Melissa Desvars, Jefa  
Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar  
Dirección de Alimentación Escolar

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



Lic. **Andrea Milena Fernández**, Directora  
Dirección de Alimentación Escolar

Elaborado por: **Cassandra Becker**

Revisado por: **Melissa Desvars**

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to

Piso Edif. Beckelman)

Correo: [dpto.gpae@mec.gov.py](mailto:dpto.gpae@mec.gov.py)





NOTA G.A.P. N° 479/2023.-

Ciudad del Este, 17 de Noviembre del 2023.-

**SR. ROBERT GAYOSO  
DIRECTOR GENERAL  
DIRECCION GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN**

**EL GOBERNADOR DEL ALTO PARANÁ**, tiene el agrado de dirigirse a Usted a fin de saludarle y remitir EL PROYECTO DE ALMUERZO ESCOLAR DEL AÑO 2024-2025 a ser ejecutado por esta Institución.

La Secretaría de Educación Departamental se encargó de trabajar coordinadamente con las diferentes Municipalidades del Departamento del Alto Paraná, distritos los cuales son beneficiados con el almuerzo escolar, dándole lugar a la Microplanificación y respetando ordenes de prioridades establecido en dicho documento.

Cabe destacar que, este proyecto en principio pretende una cobertura de 130 días, se prevé mayor cobertura de días con la disponibilidad presupuestaria prevista para el año 2024 y 2025, para lo cual se adendaran los contratos asignándole las ampliaciones correspondientes.

Así también solicitamos la autorización de dicho proyecto correspondiente para poder continuar con los trámites administrativos correspondientes a fin de darle celeridad.

Sin otro particular, hacemos propicia la ocasión para expresarle nuestra más alta y distinguida consideración.

  
Lic. Gricelda Escobar Oliveira  
Secretaría General

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

  




Folio 1/31



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

DIRECCIÓN GENERAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL  
DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY – PAEP

Formulario N° 01: Proyecto para el servicio de Almuerzo Escolar 2024-2025

1. Identificación de la Gobernación o Municipalidad	
Departamento*: ALTO PARANÁ	Distrito*: -
Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad: GOBERNACION DEL ALTO PARANÁ	
N° de teléfono de línea baja*: 061 518 105	
Dirección de correo electrónico: secretariaeducaciongap@gmail.com	
Nombre del Gobernador/ Intendente*: CESAR ORLANDO TORRES ARGUELLO	
N° de celular: 0983 547 551	
Nombre del/la Nutricionista: Maria Eugenia Miranda Gonzalez	
N° de Registro Profesional: 4.017	N° de celular: 0981 831 346
Dirección de correo electrónico: maeugejojo@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto de almuerzo escolar	
Cantidad de instituciones educativas beneficiadas*: 102 (ciento dos)	
Cantidad de estudiantes beneficiados*: 7277 (siete mil doscientos setenta y siete)	
Tiempo de provisión del servicio de almuerzo escolar (en días)*: 260 días Año 2024: 130 días Año 2025: 130 días	
Fecha estimada de inicio de la provisión*: febrero 2024 y febrero 2025	
Fecha estimada de finalización de la provisión*: agosto 2024 y agosto 2025	
Presupuesto estimado para el servicio*: 24.520.579.200 gs. Año 2024: 12.260.289.600 gs. Año 2025: 12.260.289.600 gs.	
Precio referencial por plato*: 12.960 gs.	
Porcentaje de la agricultura familiar a implementar*: 10% Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%	

\*Son campos obligatorios

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to.



ING. CESAR O. TORRES A.  
Gobernador Alto Parana

Maria Eugenia Miranda  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



Folio 2/31



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

### 3. Identificación de las instituciones educativas a ser beneficiadas

N°	IDENTIFICACION DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA									CANTIDAD DE ESTUDIANTES								FUENTE DE FINANCIAMIENTO				
	Código de establecimiento escolar	Código de Institución	Nombre de la Institución	Tipo de Gestión	Cuenta con Jornada Escolar Extendida SI, NO	Localidad o Barrio	Zona (Urbana, Rural)	Nombre de la Comunidad Indígena	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
ITAKYRY																						
1	1006057	17021	ESC. BAS. 12557 PARCIALIDAD CHIRIPA	OFICIAL	NO	YUQUYRY	RURAL	COMUNIDAD INDIGENA JUKYRY		0	0	0	0	0	0	3	0	15	12	4	6	F10;F30
2	1703541	10404	ESCUELA BÁSICA N° 8234 "SAN MIGUEL ARCÁNGEL"	OFICIAL	NO	CRUCE ITAKYRY	RURAL	COMUNIDAD INDIGENA LOMA		0	0	0	0	0	0	0	0	8	9	10	13	F10;F30
3	1006069	16504	ESC. BAS. 5781	OFICIAL	NO	CARRERIA I	RURAL	COMUNIDAD INDIGENA CARRERIA'I 1		0	0	0	0	0	0	0	0	18	6	7	7	F10;F30
4	1006103	18968	ESGUELA BASICA 7736 "TUPA KARAI"	OFICIAL	NO	YUQUYRY	RURAL	COMUNIDAD INDIGENA YVYPE		0	0	0	0	0	0	0	0	12	8	11	5	F10;F30
5	1006118	15837	ESC. BAS. N° 8009 "KUÑA YSAPY POTY"	OFICIAL	NO	CAAGUY ROQUY (KAA POTY)	RURAL	COMUNIDAD INDIGENA KA'A POTY		0	0	0	0	0	0	0	0	8	13	7	5	F10;F30
6	1704365	1001806	ESCUELA BÁSICA N° 8331 MBO'EHÁRA MARINA GARCETÉ	OFICIAL	NO	LOCALIDAD A CONFIRMAR	RURAL	YARYTY MIRI		0	0	0	0	0	0	0	0	11	12	5	3	F10;F30
7	1006112	17199	ESC. BAS. N° 7846 "KARAI IGNACIO FERNANDEZ"	OFICIAL	NO	CAAGUY POTY (ASENT INDI)	RURAL	COMUNIDAD INDIGENA KA'AGUY		0	0	0	0	0	0	0	0	9	8	7	6	F10;F30
8	1006070	16483	ESC. BAS. 8068 SAN ANTONIO DE PADUA	OFICIAL	NO	PROMETIDA	RURAL	COMUNIDAD INDIGENA YPORA		0	0	0	0	0	0	0	0	9	4	9	3	F10;F30
9	1006082	16529	ESC. BAS. 6529 KUNUMI AYVU JOYVY REKAVO	OFICIAL	NO	CAAGUY ROQUY (KAA POTY)	RURAL	COMUNIDAD INDIGENA KA'AGUAY		0	0	0	0	0	0	0	0	9	7	3	5	F10;F30

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 e/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mc.gov.py

Folio 3/31



**ING. CESAR O. TORRESA**  
Gobernador Alto Paraná

*María Eugenia Miranda*  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



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

10	1006033	17474	ESC. BAS. 14484	OFICIAL	NO	VILLA CELESTE	RURAL	COMUNIDAD INDIGENA KA'AGUY		0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	9	5	4	F10;F30
11	1006099	18953	ESC. BAS. N° 7688	OFICIAL	NO	CAAGUY ROQUY (KAA POTY)	RURAL	COMUNIDAD INDIGENA LOMA TAIY		0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	1	6	4	F10;F30
12	1006056	17232	ESCUELA BÁSICA N° 8105 TAKUATY	OFICIAL	NO	ARROYO GUAZU	RURAL	COMUNIDAD INDIGENA CHOPAKUE		0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	5	2	5	F10;F30
13	1703522	10403	ESCUELA BÁSICA N° 8222 "MITÁ REKOTEE"	OFICIAL	NO	CARRERIA I	RURAL	COMUNIDAD INDIGENA CARRERIA'I		0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	5	3	4	F10;F30
14	1006051	17026	ESC. BAS. 12904 PARCIALIDAD CHIRIPA	OFICIAL	NO	YUQUYRY	RURAL	COMUNIDAD INDIGENA KO'EJU		0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	F10;F30
15	1703731	1001638	ESC. BAS. N° 8278 "12 DE AGOSTO"	OFICIAL	NO	SAN JOSE	RURAL	COMUNIDAD INDIGENA KA'A POTY I		0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	4	F10;F30
16	1006083	16530	ESC. BAS. 6530 MBYJA KO'E DE KA'ATY MIRI	OFICIAL	NO	COLONIA KAATIMIRI	RURAL	COMUNIDAD INDIGENA KA'ATY MIRI		0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	3	F10;F30
17	1006036	17120	ESC. BAS. 19052 PARCIALIDAD AVA GUARANI	OFICIAL	NO	PASO CADENA	URBANA	COMUNIDAD INDIGENA PASO		0	0	0	0	7	6	6	3	21	16	16	19	F10;F30	
18	1006109	999406	ESC. BAS. N° 7798 "MBO'EHARA SERAFINA BENITEZ"	OFICIAL	NO	LOCALIDAD A CONFIRMAR	URBANA	COMUNIDAD INDIGENA URUKU		0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	10	3	5	F10;F30
19	1006106	16978	ESC. BAS. N° 7787 SAN PEDRO	OFICIAL	NO	CHINO CUE	RURAL		SAN PEDRO	0	0	0	0	0	0	3	4	13	7	7	14	F10;F30	
20	1006089	18683	ESCUELA BÁSICA N° 7499 FÉLIX PÉREZ CARDOZO	OFICIAL	NO	CHINO CUE	RURAL		26 DE MARZO	0	0	0	0	0	0	0	3	3	7	9	7	F10;F30	
21	1006107	17125	ESC. BAS. N° 7788 PAZ DEL CHACO	OFICIAL	NO	CHINO I	RURAL		CHINO I BASE 10	0	0	0	0	0	0	2	0	7	5	6	7	F10;F30	
22	1006043	17000	ESC. BAS. 1904 EMILIANO R. FERNANDEZ	OFICIAL	SI	CRUCE ITAKYRY	RURAL			28	18	11	6	12	16	16	14	51	57	43	35	F10;F30	

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mec.gov.py



CÉSAR TORRESA  
Gobernador Alto Parana

Mapia Eugenia Miranda  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



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

23	1006010	17007	ESC. BAS. 3176 SANTO DOMINGO DE GUZMÁN	OFICIAL	SI	SANTO DOMINGO	RURAL			0	0	8	5	17	11	11	18	35	32	32	34	F10;F30
24	1006037	17005	ESC. BAS. 2413 SARA PÓRTILLO DE INSFRAN	OFICIAL	SI	YTU	RURAL			0	0	0	0	2	6	5	10	23	20	23	28	F10;F30
25	1006085	18920	ESC. BAS. 7053 NIÑOS MÁRTIRES DE ACOSTA ÑU	OFICIAL	NO	ASENTAMIENTO YCUA PORA	RURAL			0	0	0	0	21	22	21	14	61	57	47	59	F10;F30
26	1006053	17337	ESCUELA BÁSICA N° 2908 SANTA LUCÍA	OFICIAL	NO	SANTA LUCIA	RURAL			0	0	0	0	16	22	20	17	70	62	65	51	F10;F30
27	1006087	18940	ESCUELA BÁSICA 7107 "SAN ISIDRO"	OFICIAL	NO	CHINO CUE	RURAL			0	0	0	0	12	7	11	12	24	35	39	24	F10;F30
28	1006023	16998	ESCUELA BÁSICA N° 1517 GENERAL BERNARDINO	OFICIAL	NO	LAGUNA	RURAL			0	0	0	0	5	7	11	13	33	24	29	18	F10;F30
29	1006068	16458	ESC. BAS. 4629 SAN FRANCISCO DE ASIS	OFICIAL	NO	ACARAY COSTA	RURAL			0	0	0	0	4	4	6	7	20	14	27	14	F10;F30
30	1006075	18927	ESC. BAS. 7052 SAN MIGUEL	OFICIAL	NO	ASENTAMIENTO YCUA PORA	RURAL			0	0	0	0	0	0	6	9	28	30	31	30	F10;F30
31	1006042	17023	ESC. BAS. 2420 RUDITORGA	OFICIAL	NO	TACUAREE	RURAL			0	0	0	0	7	2	5	1	8	10	21	11	F10;F30
32	1006008	17333	ESC. BAS. 3510 MARIA AUXILIADORA	OFICIAL	NO	NUEVA CONQUISTA	RURAL			0	0	0	0	0	0	11	3	17	17	12	13	F10;F30
33	1006071	17405	ESC. BAS. 6832 TAVARORY	OFICIAL	NO	TAVARORY	RURAL			0	0	0	0	0	0	4	8	25	18	25	30	F10;F30
34	1006039	17261	ESC. BAS. 3178 JULIO RAMIREZ RIOS	OFICIAL	NO	ACARAY POTY	RURAL			0	0	0	0	0	0	6	6	21	19	20	18	F10;F30
35	1006035	17309	ESC. BAS. 3508 3 DE FEBRERO	OFICIAL	NO	ZANJA MOROTI	RURAL			0	0	0	0	0	0	4	7	23	11	12	9	F10;F30
36	1006007	17329	ESC. BAS. 2899 15 DE MAYO	OFICIAL	NO	NARANJITO	RURAL			0	0	0	0	0	0	5	4	18	11	14	19	F10;F30
37	1006105	18748	ESCUELA BASICA 7786 "TAJY POTY"	OFICIAL	NO	CHINO I	RURAL			0	0	0	0	0	0	4	5	12	17	17	16	F10;F30
38	1006025	17016	ESC. BAS. 2683 HEROES DEL CHACO	OFICIAL	NO	TACUARA	RURAL			0	0	0	0	0	0	3	6	12	17	11	8	F10;F30

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N° 974 - Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelmán)

Correo: dpto.gpac@mec.gov.py



Gobernador Alto Paraná

*María Eugenia Miranda*  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



MINISTERIO DE  
EDUCACIÓN  
Y CIENCIAS  
PARAGUAY

PARAGUAI  
TEKOMBO'E  
HA TEMBIKUA  
MOTENONDEHA

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

39	1006047	17024	ESC. BAS. 5527.FRAY LUIS DE BOLAÑOS	OFICIAL	NO	ACARAY COSTA	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	3	5	14	8	8	20	F10;F30
40	1006119	10977	ESC. BAS. 8029 SAN LUIS	OFICIAL	NO	NARANJITO	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	5	3	9	12	12	11	F10;F30
41	1006006	17310	ESC. BAS. 3509 SAN BLAS	OFICIAL	NO	COLONIA ALEGRE	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	5	3	5	8	11	14	F10;F30
42	1006009	17240	ESC. BAS. 3179 29 DE SETIEMBRE	OFICIAL	NO	NUEVA CONQUISTA	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	2	5	13	17	13	9	F10;F30
43	1006024	17003	ESCUELA BÁSICA N° 1907 SANTA ROSA DE LIMA	OFICIAL	NO	CAPIBARY	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	1	4	9	12	9	10	F10;F30
44	1006014	17006	ESCUELA BÁSICA N° 3912 PADRE JOHANES FRANCISCUS PAGEN	OFICIAL	NO	CAREMA GUAZU	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	3	2	8	4	5	4	F10;F30
45	1006054	17334	ESC. BAS. 5525 JUAN BAUTISTA RIVAROLA	OFICIAL	NO	SANTA LUCIA	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	3	1	3	3	0	2	F10;F30
46	1006081	10489	ESC. BAS. 7160 ACOSTA ÑU	OFICIAL	NO	CHINO I	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	1	2	4	6	12	3	F10;F30
47	1006058	17107	ESC. BAS. 3358 ESPIRITU SANTO	OFICIAL	NO	3 DE FEBRERO	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	2	0	10	4	6	3	F10;F30
48	1006021	17470	ESC. BAS. 14407 1° DE MAYO	OFICIAL	NO	CAPII	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	22	15	17	F10;F30
49	1006108	18970	ESCUELA BASICA 7801 "VIRGEN DE FATIMA"	OFICIAL	NO	PARAGUAY PYAJHU	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	14	10	6	F10;F30
50	1006066	16475	ESC. BÁSICA N° 6712 RÍO PARAPITI (EX 15294 RÍO PARAPITI)	OFICIAL	NO	VILLA CUE	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	20	8	5	F10;F30
51	1006080	16474	ESC. BAS. 5528 SANTA RITA	OFICIAL	NO	BARRIO NEGRO	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	8	12	3	F10;F30
52	1006110	16990	ESC. BAS. N° 7856 SAN PATRICIO	OFICIAL	NO	CHINO CUE	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	8	5	8	F10;F30
53	1006052	17335	ESC. BAS. 4117 SOLDADO PARAGUAYO	OFICIAL	NO	VACA RETA (SANTA LUCIA)	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	6	5	11	F10;F30
54	1006018	17375	ESC. BAS. 13954 SAN ANTONIO	OFICIAL	NO	PUERTO JUANITA	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9	8	4	F10;F30

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional, N° 177, Mburitá. (6to. Piso Edif. Becklman)

Correo: dpto.gpac@mec.gov.py

Foto 6/31



ING. CESAR O. TORRES A.  
Gobernador Alto Paraná

ING. Eugenia Miranda  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



MINISTERIO DE  
EDUCACIÓN  
Y CIENCIAS  
PARAGUAY

PARAGUÁI  
TEKOMBO'E  
HA TEMBIKUA  
MOTENONDEHA

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

55	1410028	19291	ESC. BAS. 2941	OFICIAL	NO	LOCALIDAD A CONFIRMAR	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	6	7	5	F10;F30
56	1006017	17020	ESC. BAS. 2414 SAN MIGUEL	OFICIAL	NO	SAN MIGUEL	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	10	6	F10;F30
57	1006045	17336	ESC. BAS. 2907 SAN ALFONZO MARIA DE LIGORIO	OFICIAL	NO	PROMETIDA	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	7	5	4	F10;F30
58	1006011	17302	ESC. BAS. 5521 SAN ROQUE GONZALEZ DE SANTA C.	OFICIAL	NO	ANGELITO	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	3	4	4	F10;F30
59	1006022	17373	ESC. BAS. 3921 NIÑO JESUS	OFICIAL	NO	VILLA CELESTE	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	4	6	F10;F30
60	1006027	17225	ESCUELA BÁSICA N° 3506 GENERAL PATRICIO ESCOBAR	OFICIAL	NO	YTORORO	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	6	1	2	F10;F30
61	1006044	17398	ESCUELA BÁSICA N° 3231 GENERAL ANDRÉS RODRÍGUEZ	OFICIAL	NO	PROMETIDA	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	2	5	F10;F30
62	1016036	17266	ESC. BAS. 3361 (12893) SANTA MARIA	OFICIAL	NO	SANTA MARIA	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	4	4	F10;F30
63	1006005	17259	ESC. BAS. 13480 DR. MOISES BERTONI	OFICIAL	NO	COLONIA ALEGRE	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	1	4	3	F10;F30
64	1006015	17295	ESCUELA BÁSICA N° 5518 SAN ROQUE	OFICIAL	NO	COLORADO I	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	2	2	F10;F30
65	1006046	17022	ESCUELA BÁSICA N° 2682 INMACULADA CONCEPCIÓN	OFICIAL	NO	ACARAY COSTA	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	4	2	F10;F30
66	1006076	17433	ESC. BAS. 6833 SAN FRANCISCO DE ASIS	OFICIAL	NO	YCUA PORA	RURAL	YCUA PORA		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	2	3	1	F10;F30
67	1006065	16477	ESC. BAS. 4654 SAN LUIS	OFICIAL	NO	ACARAY COSTA	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1	2	F10;F30
68	1006012	17410	ESC. BAS. 3914 SANTA LIBRADA	OFICIAL	NO	SANTA LIBRADA	URBANA			0	0	0	0	12	18	19	11	55	62	63	54	54	F10;F30	
69	1006001	16995	ESC. BAS. 84 CERRO CORA	OFICIAL	NO	URBANO	URBANA			0	0	0	0	15	12	13	12	51	54	63	64	64	F10;F30	

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)

Correo: dpto.gpae@mic.gov.py



ING. CESAR TORRES A.  
Gobernador Alto Parana

*Maria Eugenia Miranda*  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



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

70	1006077	17284	ESC. BAS. Nº 6283 SAN JOSE	OFICIAL	NO	SAN JOSE	URBANA			0	0	0	0	5	5	7	5	18	17	11	17	F10;F30
71	1006086	18924	ESC. BAS. 7106 MCAL. FRANCISCO S. LÓPEZ	OFICIAL	NO	ASENTAMIENTO YCUIA PORA	URBANA			0	0	0	0	0	0	3	10	28	13	16	19	F10;F30
72	1006019	17466	ESC. BAS. 5520 SANTA TERESITA DEL NIÑO JESUS	OFICIAL	NO	URBANO	URBANA			0	0	0	0	0	0	0	0	6	3	4	5	F10;F30
<b>IRALA</b>																						
73	1003006	16875	ESC. BAS. 1937 ANIBAL ALVAREZ	OFICIAL	NO	ITA VERA	RURAL		ITAVE RA	0	0	0	0	9	16	19	12	57	44	55	53	F10;F30
74	1003005	17348	ESC. BAS. 13884 MARIA AUXILIADORA	OFICIAL	NO	ITALIANO- CUE	RURAL		ITALI ANO CUE	0	0	0	0	0	0	0	9	3	3	7		F10;F30
75	1003001	16853	ESC. BAS. 872 PROF. HORTENCIA BAEZ DE DUARTE	OFICIAL	SI	URBANO	URBANA			0	0	0	0	11	8	7	12	36	28	31	21	F10;F30
76	1003004	16863	ESC. BAS. 3612 SAN MIGUEL	OFICIAL	NO	PUERTO TABUCAY	RURAL			0	0	0	0	0	0	4	1	10	16	8	7	F10;F30
77	1003009	17280	ESCUELA BÁSICA Nº 3611 VIRGEN DE CAACUPE	OFICIAL	NO	ITALIANO- CUE	RURAL			0	0	0	0	0	0	4	0	6	7	11	6	F10;F30
78	1003010	17347	ESC. BAS. 3610 SAN ROQUE	OFICIAL	NO	SARITA	RURAL			0	0	0	9	0	0	2	1	7	12	8	12	F10;F30
79	1003003	17431	ESC. BAS. 4329 MARIA AUXILIADORA	OFICIAL	NO	SAN ISIDRO STA. Y STA. LINEAS	URBANA			0	0	0	0	2	2	5	0	14	8	6	7	F10;F30
<b>LOS CEDRALES</b>																						
80	1010014	17276	ESC. BAS. 3602 FABIAN CANTERO LEIVA	OFICIAL	NO	SAN ISIDRO 1RA. LINEA "B"	RURAL		SAN ISIDR O EL LABRADOR	0	0	0	0	4	4	2	3	13	9	11	7	F10;F30
81	1010009	17273	ESC. BAS. 2777 SAN ISIDRO LABRADOR	OFICIAL	NO	SAN ISIDRO 1RA. LINEA "A"	RURAL			0	0	0	0	3	7	8	9	13	11	13	20	F10;F30

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia 174 c/ Humaitá (6to. Piso Edif. Beckelman)  
Correo: dpto.gpac@mec.gov.py



Folio 8/31



ING. CESAR O. TORRES A.  
Gobernador Alto Parana

*Alcides Eugenia Miguera*  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



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

82	1010010	17404	ESC. BAS. 3232 MADRE PATRIA	OFICIAL	NO	SAN ISIDRO 4TA. LINEA	RURAL			0	0	0	0	4	8	2	3	11	9	8	12	F10;F30
83	1010006	16768	ESC. BAS. 3605 MARÍA-AUXILIADORA	OFICIAL	NO	MARIA AUXILIADORA	RURAL			0	0	0	0	5	6	1	5	6	8	9	7	F10;F30
84	1010013	17277	ESC. BAS. 3603 SAGRADA FAMILIA	OFICIAL	NO	SAN ISIDRO 1RA. LINEA "C"	RURAL			0	0	0	0	5	0	4	3	6	3	4	7	F10;F30
85	1010023	16807	ESC. BAS. 2002 SAN MIGUEL ARCANGEL	OFICIAL	NO	PENGO	RURAL			0	0	0	0	2	2	4	1	10	6	13	9	F10;F30
86	1010018	17039	ESC. BAS. 3599 SAN JOSE	OFICIAL	NO	SAN JOSE ARA POTI	RURAL			0	0	0	0	2	2	4	1	8	8	6	8	F10;F30
87	1010012	17274	ESC. BAS. 3601 PARAGUAY ESPAÑA	OFICIAL	NO	SAN ISIDRO 2VA. LINEA	RURAL			0	0	0	0	0	0	3	1	9	10	9	10	F10;F30
88	1010017	16778	ESC. BAS. 3609 SAN JORGE	OFICIAL	NO	SOCIEGO	RURAL			0	0	0	0	0	2	1	0	7	4	1	6	F10;F30
89	1010003	16730	ESC. BAS. 1771 ARQ. DON TOMAS ROMERO PEREIRA	OFICIAL	NO	LOS CEDRALES	URBANA			0	0	8	12	18	27	18	23	75	67	72	65	F10;F30
90	1010011	17289	ESC. BAS. 3600 PROF. SATURNINO GUZMAN D.	OFICIAL	NO	SAN ISIDRO 5TA. Y 6TA. LINEAS	URBANA			0	0	0	0	5	2	10	3	18	14	26	27	F10;F30
91	1010001	17321	ESCUELA BÁSICA N° 2904 NUESTRA SEÑORA DE LA	SUBVENCI ONADA	NO	BARRIO LOS LAURELES	URBANA			0	0	0	0	7	6	10	14	26	23	24	14	F10;F30
ÑACUNDAY																						
92	1008002	16899	ESC. BAS. 633 SAN JOSE	OFICIAL	SI	URBANO	URBANA			0	0	14	14	15	13	11	13	42	39	35	29	F10;F30
93	1008018	16900	ESCUELA BÁSICA N° 1326 SAN LUIS GONZAGA	OFICIAL	NO	ITAIPYTE	RURAL			0	0	0	0	21	25	9	15	39	38	54	41	F10;F30
94	1008030	17077	ESC. BAS. 4328 SAN ISIDRO LABRADOR	OFICIAL	NO	CHACOREI PRIMERA LINEA	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	9	4	6	3	F10;F30
95	1008033	17422	ESC. BAS. 4326 SAN CRISTOBAL	OFICIAL	NO	CHACOREI TERCERA LINEA	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	3	4	1	3	F10;F30
96	1008025	16825	ESCUELA BÁSICA N° 5489 LOMAS VALENTINAS	OFICIAL	NO	LOMAS VALENTINAS	RURAL			0	0	5	6	12	10	5	6	35	23	27	26	F10;F30

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif.Beckelman)  
Correo: dpto.gpas@educ.gov.py



ING. CESAR O. TORRES A.  
Gobernador Alto Parana

*Dr. Cesar O. Torres A.*  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



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

97	1008038	17062	ESC. BAS. 3804 SAN ROQUE	OFICIAL	NO	COLONIA MBARETE	RURAL			0	0	0	0	10	8	5	7	20	23	23	15	F10;F30
98	1008019	17349	ESC. BAS. 4322 2 DE OCTUBRE	OFICIAL	NO	COL. 8 DE DICIEMBRE	RURAL			0	0	5	11	3	3	5	3	14	10	14	11	F10;F30
99	1008027	17175	ESC. BAS. 3615 VIRGEN DE CAACUPE	OFICIAL	NO	TOROCUA I	RURAL			0	0	0	0	4	0	5	2	12	12	9	15	F10;F30
100	1008043	16509	ESCUELA BÁSICA N° 5487 SAN ROQUE GONZALEZ DE SANTACRUZ	OFICIAL	NO	ITAIPYTE	RURAL			0	0	0	0	0	0	6	3	9	17	15	14	F10;F30
101	1008031	17076	ESC. BAS. 3616 WALTER FLORENCIO BERTONI F.	OFICIAL	NO	LOMAS VALENTINAS	RURAL			0	0	0	0	0	0	3	2	11	11	15	5	F10;F30
102	1008026	17424	ESCUELA BÁSICA N° 4327 SAN JUAN BAUTISTA	OFICIAL	NO	TOROCUA I	RURAL			0	0	0	0	0	0	0	0	7	7	11	6	F10;F30
								SUB TOTAL		28	18	51	63	272	289	387	364	1550	1430	1468	1357	
								TOTAL		7277												

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional 8874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: dpto.gpac@mec.gov.py



ING. CÉSAR O. TORRES A.  
Gobernador Alto Parana

*María Eugenia Nicanda*  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017

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

4. Requerimiento nutricional			
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo.	Nivel Inicial	Edad Escolar	Adolescente
	312 kcal +/- 30 kcal	450 kcal +/- 50 kcal	NO APLICA
5. 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		

#### 6. Menú Cíclico

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
<b>Porción para Nivel Inicial</b>	240 gramos	70 g salsa + 170 gr de polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
<b>Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)</b>	350 gramos	100 gr salsa + 250 gr de polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
<b>Ensalada</b>	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
<b>Postre</b>	Crema	2 Bananas	Ensalada de Fruta	2 Bananas	2 Bananas

SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	Picadito de pollo con pure de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Revuelto de mandioca
<b>Porción para Nivel Inicial</b>	70 gr picadito + 110 gr de puré	70 gr salsa + 170 gr de polenta	240 gramos	70 gr salsa + 80 gr de fideo	170 gramos
<b>Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)</b>	100 gr de picadito + 160 gr de puré	100 gr de salsa + 250 gr de polenta	350 gramos	100 gr de salsa + 120 gr de Fideo	250 gramos
<b>Ensalada</b>	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
<b>Postre</b>	Crema	2 bananas	Fruta cítrica	2 bananas	2 bananas

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Bockelman)

Correo: dpto.gpac@nec.gov.py



ING. CESAR O. TORRES A  
Gobernador Alto Parana

Maria Eugenia Miranda  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



Folio 11/31

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

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz blanco	Vori Vori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
<b>Porción para Nivel Inicial</b>	200 gramos	200 gramos	70 gr salsa + 100 gr arroz	240 gramos	70 gr salsa (3 bolitas) + 90 gr de arroz
<b>Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)</b>	300 gramos	300 gramos	100 gr salsa + 130 gr arroz	350 gramos	100 gr salsa (4 bolitas) + 130 gr arroz
<b>Ensalada</b>	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
<b>Postre</b>	Crema	2 bananas	Fruta citrica	2 bananas	2 bananas

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	Locro	Tallarín con salsa de pollo	Guiso de poroto con arroz	Vori Vori de pollo	Guiso de mandioca con carne
<b>Porción para Nivel Inicial</b>	240 gramos	70 gr salsa + 80 gr de Fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
<b>Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)</b>	350 gramos	100 gr salsa + 120 gr de Fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
<b>Ensalada</b>	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
<b>Postre</b>	Dulce de batata	2 Bananas	Fruta Cítrica	2 Bananas	2 Bananas

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.



ING. CESAR O. TORRES A.  
Gobernador Alto Paraná

*Manita Eugenia Miranda*  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)  
Correo: dpto.gpae@mcc.gov.py



Folio 12/31

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

7. Recetario del menú cíclico

Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Soyo</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción <b>Energía:</b> 297 kcal <b>Peso por porción:</b> 240 gr <b>Edad escolar:</b> 350 gr	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 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 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Polenta con salsa de pollo</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción <b>Energía:</b> 307 kcal <b>Peso por porción:</b> Nivel inicial 70g salsa + 170g polenta Edad escolar 100g salsa + 250g polenta	<b>Salsa de pollo</b> Tomate Pechuga de pollo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable  <b>Polenta</b> 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 5 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	<b>Salsa de pollo</b> - 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.  <b>Polenta</b> - Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. - Agregar agua. Cuando hierva, 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 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Caldo de poroto con fideo</b> <b>Rendimiento:</b> 1 porción <b>Energía:</b> 271 kcal <b>Peso por</b>	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Fideo nido Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Ajo	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g	52 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - incorporar el poroto y agua hervida, una vez biando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada.

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá (6to. Piso Edif. Bachelman)

Correo: [info@ga.gov.py](mailto:info@ga.gov.py)



ING. CESARO TORRES A. *Maria Eugenia Miranda*  
 Gerente del Alto Parana

Lic. en nutrición  
 Reg. N° 4017



Folio 13/31

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

porción: Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Sal yodada Agua potable	0,5 g c/n	0,5 g c/n	<b>Observación:</b> si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente.
<b>Menú 4</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Estofado de pollo con papa</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 257 kcal  <b>Peso por porción:</b> Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 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.
<b>Menú 5</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Guiso de arroz con carne</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción <b>Energía:</b> 340 kcal  <b>Peso por porción:</b> Nivel inicial: 200 gramos Edad escolar: 300 gramos	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60g 70g 45g 15g 10g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	52g 69g 45g 14g 8g 5ml 0,5g 0,5g 0,2g c/n	Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
<b>Menú 6</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Picadito de pollo con puré de papas</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 235 kcal  <b>Peso por porción:</b> Nivel inicial: 70 g picadito +	Picadito de pollo Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	60 g 60 g 20 g 15 g 10 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	42 g 59 g 16 g 14 g 8 g 5g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	<b>Picadito de pollo:</b> - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandos. - Luego agregar tomate, sal yodada, laurel y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. - Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido.

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Córeo: dpa@pac.mec.gov.py



**ING. CESAR O. TORRES A.**  
Gobernador Alto Paraná

*María Eugenia Muanda*  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



Folio 14/31



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

110 g puré Edad escolar 100 g picadito + 160 g puré	<b>Puré de papas</b> Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	200 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	134 g 50 ml 5 g 0,5 g c/n	- Por último, agregar el perejil picado. Agregar agua si es necesario. <b>Puré de papas</b> - Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. - Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
<b>Menú 7</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Polenta con salsa de carne</b>  <b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía: 356 kcal</b>  <b>Peso por porción: 70g salsa + 170g polenta</b> <b>Edad escolar: 100g salsa + 250g polenta</b>	<b>Salsa de carne</b> Tomate Carne vacuna magra Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable  <b>Polenta</b> Agua potable Harina de maíz Cebolla Queso Paraguayo 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	<b>Salsa de carne</b> - 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 último, 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 cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. <b>Polenta</b> - 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.
<b>Menú 8</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Caldo de poroto con arroz</b>  <b>Rendimiento: 1 porción</b>  <b>Energía: 266 kcal</b>  <b>Peso por porción: 240 gr</b> <b>Edad escolar: 350 gr</b>	Zapallo Poroto seco Tomate Zanahoria Arroz Queso Paraguayo Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 15 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	32 g 30 g 24 g 16 g 15 g 15 g 9 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g c/n	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. Luego agregar el arroz y cocinar hasta que esté cocido, retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura ambiente o una hora antes en agua caliente
<b>Menú 9</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to.

Pico Toribio Beckelman  
Correo: tp6@ma.gub.uy



**ING. CESAR O. TORRES A.**  
Gobernador Alto Parana

*Maria Eugenia Miranda*  
**Lic. en nutrición**  
Reg. N° 4017



Folio 15/31

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

Tallarín con salsa de carne	Salsa de carne Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel 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	69 g 52 g 20 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 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. 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.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 337 kcal				
Peso por porción: 70g salsa + 80 g fideo				
Edad escolar 100 g salsa + 120 g fideo	Fideo Fideo tallarín Sal yodada Agua potable	40 g 0,5 g c/n	40 g 0,5 g c/n	
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Revuelto de mandioca	Mandioca Huevo* Queso Paraguay Cebolla Locote Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada Agua potable	200 g 50 g 20 g 20 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	116 g 50 g 20 g 18 g 8 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,5 g c/n	<b>Mandioca:</b> -Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. <b>Revuelto:</b> -Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. -Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. -Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. -Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule).  *50 g de huevo corresponde a 1 unidad
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 339 kcal				
Peso por porción: Nivel inicial: 170 gramos Edad escolar: 250 gramos				
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de fideo con pollo	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)
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 308 kcal				
Peso por porción: Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos				

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humailá. (6to. Piso) con Beckelman  
Cortado: dpto. gpa@me.gov.py



INGOZARO TORRES A.  
Governador Alto Parana

Maria Eugenia Miranda  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



Folio 16/31

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

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Picadito de carne con papa</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 319 kcal  <b>Peso por porción:</b> 200 gramos Edad escolar 300 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.</li> <li>Lavar, pelar y cortar las verduras.</li> <li>Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. Agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes</li> <li>Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.</li> </ul>
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Salsa de legumbres con arroz queso</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 304 kcal  <b>Peso por porción:</b> 70g salsa + 100g de arroz Edad escolar: 100 g salsa + 130 g de arroz	Salsa de legumbres Tomate Poroto Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable  <b>Arroz queso</b> 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	<b>Salsa de legumbres:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pelar, lavar y picar los vegetales finamente.</li> <li>Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.</li> <li>Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción.</li> </ul> <b>Arroz queso</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente.</li> <li>Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien.</li> <li>Apagar el fuego.</li> </ul> <b>Observación:</b> Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Vori Vori de carne</b>  <b>Rendimiento:</b> 1 porción  <b>Energía:</b> 398 kcal  <b>Peso por porción:</b> 240 gramos Edad escolar	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,5 g 0,2 g	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 0,5 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.</li> <li>Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.</li> <li>Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate.</li> <li>Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox.</li> <li>Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego</li> </ul>

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso) Prof. B. Scelman

Correo: dpto.gpa@educ.gov.py



**ING. CESAR O. TORRES A.**  
Gobernador Alto Parana

*Manita Eugenia Miranda*  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



FOLIO 17/31



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

350 gramos	Agua potable	c/n	c/n	<p>agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se lique todo y poder formar una masa uniforme.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo.</li> <li>- Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.</li> </ul>
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<p><b>Albóndigas de pollo con arroz</b></p> <p><b>Rendimiento:</b> 1 porción</p> <p><b>Energía:</b> 324 kcal</p> <p><b>Peso por porción:</b> Nivel inicial 70 g salsa (3 bolitas) + 90 g de arroz Edad escolar 100 g salsa (4 bolitas) + 130 g de arroz</p>	<p><b>Albóndigas de pollo</b> Tomate Pechuga de pollo Cebolla Galleta molida Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable</p> <p><b>Arroz</b> Arroz Aceite Ajo Sal yodada Agua potable</p>	<p>70 g 69 g 60 g</p> <p>15 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n</p> <p>45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n</p>	<p>69 g 42 g 14 g 10 g 8 g 3 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n</p> <p>45 g 2 ml 0,5 g 0,5 g 0,5 g c/n</p>	<p><b>Albóndigas</b> - Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. - Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar.</p> <p><b>Salsa</b> - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales. - Cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. - Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano.</p> <p><b>Arroz</b> - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. - Revolver y agregar agua caliente. - Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.</p>
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<p><b>Locro</b></p> <p><b>Rendimiento:</b> 1 porción</p> <p><b>Energía:</b> 343 kcal</p> <p><b>Peso por porción:</b> Nivel inicial 240 gramos Edad escolar 350 gramos</p>	<p>Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel Agua potable</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar.</li> <li>- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar.</li> <li>- Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo.</li> <li>- 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.</li> <li>- Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.</li> </ul>
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<p><b>Tallarín con salsa de pollo</b></p>	<p>Salsa de pollo Pechuga de pollo</p>	<p>60 g</p>	<p>42 g</p>	<p><b>Salsa de pollo:</b> - Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.</p>

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso - Edif. Beckelman)

gub. paraguay.gov.py



Gobernador Alto Parana

*Maria Eugenia Miranda*

Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



Folio 18/31

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

<b>Rendimiento:</b> 1 porción	Tomate Zanahoria Cebolla	60 g 20 g 15 g	59 g 16 g 14 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales.</li> <li>- Se lar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel.</li> <li>- Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.</li> </ul>
<b>Energía:</b> 292 kcal	Locote Aceite Ajo	10 g 5 ml 0,5 g	8 g 5 ml 0,5 g	
<b>Peso por porción:</b> Nivel inicial 70g salsa + 80 g fideo	Sal yodada Laurel Agua potable	0,5 g 0,2 g c/n	0,5 g 0,2 g c/n	<b>Fideo:</b>
<b>Edad escolar:</b> 100 g salsa + 120 g fideo	Fideo Sal yodada Agua potable	40 g 0,5 g c/n	40 g 0,5 g c/n	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.</li> <li>- Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.</li> </ul>
<b>Menú 18</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Guiso de arroz con poroto</b>	Tomate Arroz Poroto	70g 40g 20g	69g 40g 20g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.</li> <li>- Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.</li> <li>- Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos.</li> <li>- Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado.</li> </ul>
<b>Rendimiento:</b> 1 porción	Queso Paraguay Cebolla Locote	15g 15g 10g	15g 14g 8g	
<b>Energía:</b> 317 kcal	Aceite Cebollita de hoja	5ml 5g	5ml 5g	<p><i>Observación:</i> 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.</p>
<b>Peso por porción:</b> Nivel inicial 200 gramos Edad escolar 300 gramos	Sal yodada Ajo Agua potable	0,5g 0,5g c/n	0,5g 0,5g c/n	
<b>Menú 19</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
<b>Vori vori de pollo</b>	Pechuga de pollo Zapallo	80 g 60g	56g 32g	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.</li> <li>- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.</li> <li>- 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.</li> <li>- Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.</li> <li>- 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.</li> </ul>
<b>Rendimiento:</b> 1 porción	Harina de maíz Tomate Zanahoria	40g 25g 20g	40g 24g 16g	
<b>Energía:</b> 351 kcal	Queso Paraguay Cebolla Locote	10g 10g 10g	10g 9g 8g	
<b>Peso por porción:</b> Nivel inicial: 240 gramos Edad escolar: 350 gramos	Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	5 ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	5ml 0,5g 0,5g 0,5g 0,2g c/n	

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso - Edif. Beckelman)

Comunicación: [comunicacion@go.gov.py](mailto:comunicacion@go.gov.py)



**ING. LESAN O. TORRES A.**  
Gobernador Alto Parana

*Maria Eugenia Mieranda*  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



FOLIO 19/31

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

Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
				- Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
<b>Guiso de mandioca con carne</b>	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	<b>Mandioca:</b> - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. <b>Guiso de mandioca:</b> - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.
<b>Energía:</b> 363 kcal				
<b>Peso por porción:</b> 170 gramos Edad escolar 250 gramos				

Ensaladas				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Rendimiento:</b> 1 porción	Repollo Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	24 g 15 g 8 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.
<b>Energía:</b> 37 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	<b>Observación:</b> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
<b>Peso por porción:</b> 50g				
Menú 2	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Rendimiento:</b> 1 porción	Remolacha Tomate Cebolla	40 g 20 g 10 g	27 g 19 g 9 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales.
<b>Energía:</b> 46 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
<b>Peso por porción:</b> 50 g				<b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
<b>Rendimiento:</b> 1 porción	Remolacha Zanahoria Chodo	40 g 20 g 10 g	27 g 16 g 10 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua
<b>Energía:</b> 52 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to.



**ING. CESAR O. TORRES A.**  
Gobernador Alto Paraná

**Maria Eugenia Miranda**  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



Folio 20/31

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

Peso por porción: 55 g				
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 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.
Energía: 38 kcal	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 55 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 g	-Lavar y picar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <b>Observación:</b> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Energía: 40 kcal	Tomate	20 g	19 g	
	Zanahoria	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 55 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 6	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 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.
Energía: 38 kcal	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 55 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha	40 g	27 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. <b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 49 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 50 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 8	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 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.
Energía: 40 kcal	Pepino	20 g	15 g	
	Zanahoria	20 g	16 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)  
Correo: dpto.gpa@educ.gov.py



ING. CESAR O. TORRES A  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017

Maria Eugenia Miranda  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



Folio 21/31

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

Peso por porción: 60 g				
Menú 9	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Repollo	30 g	24 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. <b>Observación:</b> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Energía: 44 kcal	Remolacha	30 g	20 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 55 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 10	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Tomate	30 g	29 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. <b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 43 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 55 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 11	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Remolacha	40 g	27 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. -Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Energía: 52 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	
	Choclo	10 g	10 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 55 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Berro	30 g	18 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.
Energía: 38 kcal	Tomate	20 g	19 g	
	Zanahoria	10 g	8 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
Peso por porción: 48 g	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Rendimiento: 1 porción	Lechuga	30 g	28 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. <b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Energía: 42 kcal	Zanahoria	20 g	16 g	
	Cebolla	10 g	9 g	
	Aceite	3 ml	3 ml	
	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to.

Piso Edif. Beckelman)  
Correo: dpto.gpac@mta.gov.py



ING. CESAR O. TORRES A.  
Gobernador Alto Paraná

Maria Eugenia Miranda  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



Folio 22/31

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

Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
				minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
<b>Menú 14</b>				
<b>Rendimiento:</b> 1 porción	Repollo Pepino Zanahoria	30 g 20 g 10 g	24 g 15 g 8 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales.
<b>Energía:</b> 37 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
<b>Peso por porción:</b> 50g				<b>Observación:</b> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
<b>Menú 15</b>				
<b>Rendimiento:</b> 1 porción	Remolacha Zanahoria Cebolla	40 g 20 g 10 g	27 g 16 g 9 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
<b>Energía:</b> 49 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
<b>Peso por porción:</b> 50 g				<b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
<b>Menú 16</b>				
<b>Rendimiento:</b> 1 porción	Remolacha Zanahoria Choclo	40 g 20 g 10 g	27 g 16 g 10 g	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños.
<b>Energía:</b> 52 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-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.
<b>Peso por porción:</b> 55 g				
<b>Menú 17</b>				
<b>Rendimiento:</b> 1 porción	Repollo Remolacha Zanahoria	30 g 30 g 10 g	24 g 20 g 8 g	-Lavar y rallar la remolacha y la zanahoria. -Lavar y picar el repollo.
<b>Energía:</b> 44 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
<b>Peso por porción:</b> 55 g				<b>Observación:</b> El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
<b>Menú 18</b>				
<b>Rendimiento:</b> 1 porción	Lechuga Tomate Zanahoria	30 g 20 g 10 g	28 g 19 g 8 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales.
<b>Energía:</b>	Aceite	3 ml	3 ml	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to.

Piso P.H. Schelman)  
Correo electrónico: gpa@altparana.gov.py



**ING. CESAR O. TORRES A.**  
Lic. en nutrición

Gobernador Alto Parana

**Maria Eugenia Miranda**  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



Folio 23/31



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

39 kcal	Sal yodada	0,5 g	0,5 g	
Peso por porción: 60 g				
<b>Menú 19</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
Rendimiento: 1 porción	Tomate Zanahoria Cebolla	30 g 20 g 10 g	29 g 16 g 9 g	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales.
Energía: 43 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	-Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Peso por porción: 55 g				<b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
<b>Menú 20</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
Rendimiento: 1 porción	Lechuga Zanahoria Cebolla	30 g 20 g 10 g	28 g 16 g 9 g	-Lavar y cortar los vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir.
Energía: 42 kcal	Aceite Sal yodada	3 ml 0,5 g	3 ml 0,5 g	<b>Observación:</b> La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Peso por porción: 56 g				

Postres				
Menú 1	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Crema Rendimiento: 1 porción	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.
Energía: 110 kcal				
Peso por porción: 60 gramos				
<b>Menú 2</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones	2 Bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Energía:				

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso con Baskelman)  
Correo: dpto.gpa@mcc.gov.py



**ING. CÉSAR O. TORRES A.**  
Gobernador Alto Paraná

*María Eugenia Micaela*  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



Foto 24/31

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

Menú 3	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Ensalada de frutas Rendimiento: 1 porción Energía: 64 kcal Peso por porción: 100 g	Mamón 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 un recipiente. Servir.
Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 5	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 6	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.
Menú 7	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 cl Humaitá. (6to.

Piso 2 del Beethoven  
Correo: dpto.gpa@educ.gov.py



ING. CESAR O. TORRES A.  
Gobernador Alto Paraná

*María Eugenia Miranda*  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



Folio 25/31



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

Fruta de estación	2 Bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				
<b>Menú 8</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
Fruta cítrica	Mandarina	160 g	115 g	- Lavar y pelar antes de consumir
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 61 kcal				
<b>Menú 9</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
Fruta de estación	2 Bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				
<b>Menú 10</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
Fruta de estación	2 Bananas	220 g	140 g	- Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				
<b>Menú 11</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>
Crema	Leche fluida	120 ml	120 ml	- Separar 25ml de leche fría y diluir la fécula en ella.
Rendimiento: 1 porción	Azúcar	10 g	10 g	- 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.
Energía: 110 kcal	Fécula de maíz	5 g	5 g	- 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.
Peso por porción: 60 gramos	Cáscara de naranja o limón	c/n	c/n	- Dejar cocer la mezcla por 5 minutos aproximadamente y luego sacar del fuego.
	Vainilla o canela	c/n	c/n	- Verter la crema en el recipiente, enfriar y servir bien frío.
<b>Menú 12</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Peso Bruto</b>	<b>Peso Neto</b>	<b>Preparación</b>

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso - Edificio Beckmann)



ING. CESAR O. TORRES A.  
Gobernador Alto Parana

*[Firma]*  
María Eugenia Miranda  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



Folio 26/31

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

Fruta de estación	2 Bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				
Menú 13	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta cítrica	Naranja	180 g	130 g	Lavar y pelar antes de consumir
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 62 kcal				
Menú 14	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	2 Bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				
Menú 15	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	2 Bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				
Menú 16	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Dulce de membrillo/ batata	Dulce de membrillo/ batata	30 g	30 g	Servir el dulce.
Rendimiento: 1 porción				
Energía: 79 kcal				
Menú 17	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación	2 Bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.
Rendimiento: 2 porciones				
Energía: 126 kcal				

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to.



RODRIGO TORRESA  
Gobernador Alto Paraná

Maria Eugenia Miranda  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



Foto 27/31

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

Menú 18	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.
Menú 20	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Fruta de estación Rendimiento: 2 porciones Energía: 126 kcal	2 Bananas	220 g	140 g	-Lavar, pelar antes de consumir.

#### 8. Cálculo de insumos para el almuerzo escolar

Año: 2024-  
2025  
Institución Educativa: 102  
Nº de comensales: 7277  
Nº de meses del proyecto: 13

Insumo	Unidad de medida	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		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	291,08	261,972	291,08	291,08	1135,212	14757,756
Ajo	kg	18,1925	18,1925	25,4695	18,1925	80,047	1040,611
Almidón de maíz	kg	36,385	36,385	36,385	0	109,155	1419,015
Arroz	kg	473,005	109,155	618,545	291,08	1491,785	19393,205
Arveja en granos	kg	36,385	0	36,385	0	72,77	946,01
Azúcar	kg	72,77	72,77	72,77	0	218,31	2838,03
Banana	kg	2765,26	4802,82	4802,82	4802,82	17173,72	223258,36
Berro	kg	0	0	218,31	0	218,31	2838,03
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0	0	0	0

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beekelmann)  
Correo: dpto.gpa@mc.gov.py



ING. CÉSAR O. TORRES A.  
Gobernador Alto Paraná

*[Firma]*  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



folio 28/31

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

Canela	kg	0	1,4534	0	0	1,4554	18,9202
Carne vacuna magra *	kg	436,62	873,24	1018,78	1018,78	3347,42	43516,46
Carne vacuna magra molida **	kg	0	0	0	0	0	0
Cebolla de cabeza	kg	654,93	764,085	691,315	618,545	2728,875	35475,375
Cebollita de hoja	kg	36,385	36,385	36,385	72,77	181,925	2365,025
Choclo	kg	72,77	0	72,77	72,77	218,31	2838,03
Choclo	kg	0	0	0	218,31	218,31	2838,03
Clavo de olor	kg	363,85	0	0	0	363,85	4730,05
Dulce de membrillo	kg	0	0	0	0	0	0
Fideo	kg	109,155	291,08	327,465	291,08	1018,78	13244,14
Galleta Molida	kg	0	0	72,77	0	72,77	946,01
Harina de maíz	kg	291,08	291,08	291,08	291,08	1164,32	15136,16
Harina de trigo	kg	0	0	0	0	0	0
Huevo	kg	0	363,85	0	0	363,85	4730,05
Laurel	kg	2,9108	4,3662	5,8216	4,3662	17,4648	227,0424
Leche entera	l	873,24	1964,79	873,24	0	3711,27	48246,51
Lechuga	kg	0	218,31	218,31	436,62	873,24	11352,12
Lentejas	kg	0	0	0	0	0	0
Locote	kg	363,85	363,85	363,85	363,85	1455,4	18920,2
Locro	kg	0	0	0	291,08	291,08	3784,04
Mamón	kg	436,62	0	0	0	436,62	5676,06
Mandarina	kg	0	1164,32	0	1164,32	2328,64	30272,32
Mandioca	kg	0	1455,4	0	1455,4	2910,8	37840,4
Margarina	kg	0	36,385	0	0	36,385	473,005
Naranja	kg	363,85	0	1309,86	0	1673,71	21758,23
Orégano	kg	3,6385	0	3,6385	3,6385	10,9155	141,9015
Papa	kg	1455,4	1455,4	1455,4	0	4366,2	56760,6
Pechuga de pollo	kg	873,24	436,62	873,24	1018,78	3201,88	41624,44
Perejil	kg	0	36,385	0	0	36,385	473,005
Pepino	kg	291,08	291,08	145,54	0	727,7	9460,1
Poroto	kg	218,31	218,31	145,54	145,54	727,7	9460,1
Queso	kg	291,08	327,465	145,54	181,925	946,01	12298,13
Repollo	kg	436,62	218,31	218,31	436,62	1309,86	17028,18
Remolacha	kg	582,16	509,39	582,16	727,7	2401,41	31218,33
Sal yodada	kg	40,0235	47,3005	43,662	40,0235	171,0095	2223,1235
Tomate	kg	2365,025	2073,945	2292,255	1964,79	8696,015	113048,195
Zanahoria	kg	654,93	1018,78	873,24	1018,78	3565,73	46354,49
Zapallo/calabaza	kg	873,24	436,62	1892,02	873,24	4075,12	52976,56

## 9. Control de calidad y participación social

Descripción

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 e/ Humaitá. (6to. Piso Edif. Beckelman)

Correo: dpl@pnc.gov.py



DNG CESAR O. TORRES A.  
Gobernador Alto Parana

Maria Eugenia Miranda  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



Foto 29/31

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

<b>9.1. Plan de Monitoreo</b>	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.
<b>9.2. Plan de capacitaciones</b>	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.
<b>9.3. Plan de Difusión del proyecto a la comunidad</b>	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.

## 10. MODALIDAD DEL SERVICIO

### ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS

#### 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.

#### ALMACENAMIENTO

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

#### HIGIENE

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

#### PRE ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN

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

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

Los alimentos deberán ser elaborados en las instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, no se aceptarán alimentos pre elaborados y refrigerados.

#### DISTRIBUCIÓN

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 11.00hs a 12.00hs y turno tarde 12.00hs a 13.00hs, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.

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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Independencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edificio Solman)  
www.gub.uy/educacion.gov.py



**CESAR O. TORRESA**  
Gobernador Alto Parana

*[Signature]*  
**Lic. en nutrición**  
Reg. N° 4017



Folio 30/31

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

Se utilizarán utensilios no tóxicos (platos y cucharas). Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada. Así cumpliendo estrictamente con las exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP Y BS).

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

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

La Gobernación debe de proveer todo lo relacionado para la implementación de la alimentación, la empresa se encargará de la entrega de los ingredientes del menú a la institución educativa.

Firma del Gobernador o Intendente  
Aclaración  
Sello de la Institución  
ING. CÉSAR O. TORRES A.  
Gobernador Alto Paraná



Firma del/la Nutricionista  
Aclaración  
María Eugenia Muarda  
Lic. en nutrición  
Reg. N° 4017



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

Departamento de Gestión de Programas de Alimentación Escolar - Dependencia Nacional N°874 c/ Humaitá. (6to. Piso Edif Beckelman)  
Correo: dpto\_gpac@mec.gov.py



Foto 31/31