Amambay, 05 de noviembre de 2024.

Sr. Ministro

Lic. Miguel Tadeo Rojas Meza

Ministerio de Desarrollo Social

Presidente de la Comisión Nacional de Alimentación Escolar – CONAE

Tengo a bien dirigirme a usted, y por su digno intermedio a la Dirección General de Alimentación Escolar, a los efectos de presentar el Proyecto ALMUERZO ESCOLAR, DESAYUNO/MERIENDA Y CENA ESCOLAR, para los distritos de Pedro Juan Caballero, Cerro Cora y Karapai en la modalidad de "Alimentos cocinando en las Escuelas" (para ALMUERZO Y CENA ESCOLAR), para Desayuno/Merienda no aplica tipo de modalidad, de la Gobernación del XIII del Departamento de Amambay, elaborado en el marco del "Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en muestras escuelas" implementado bajo la LEY N° 7264/2024 "QUE CREA EL FONDO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA UNIVERSALIZACIÓN EQUITATIVA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR (HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO), MODIFICA Y AMPLÍA LA LEY N° 5210/2014 "DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO" Y SUS POSTERIORES MODIFICACIONES Y MODIFICA LA LEY N° 6682/2020 "QUE ESTABLECE LA GRATUIDAD DE LOS CURSOS DE ADMISIÓN Y DE GRADO EN TODAS LAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS DEL PAÍS, EN EL INSTITUTO SUPERIOR DE BELLAS ARTES, INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR, INSTITUTO DE FORMACIÓN DOCENTE DEPENDIENTE DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS Y EN EL INSTITUTO NACIONAL DE LA SALUD; MODIFICA LOS ARTÍCULOS 3°, 5° Y 6° DE LA LEY N° 4758/2012 "QUE CREA EL FONDO NACIONAL DE INVERSIÓN PÚBLICA Y DESARROLLO FONACIDE Y EL FONDO PARA LA EXCELENCIA DE LA EDUCACIÓN Y LA INVESTIGACIÓN Y SUS MODIFICATORIAS", y se solicita la revisión técnica correspondiente, a los efectos de contar con la provisión de este servicio para la población estudiantil de las instituciones educativas seleccionadas del departamento; para lo cual se adjuntan todos los documentos requeridos en las normativas vigentes.

Se hace la salvedad que el producto ¨pescado¨ no consta en el menú cíclico de Amambay debido a la escases en la zona, y justificando que la misma se hace inviable para el programa hambre cero, debido que los enseres deben de ser alimentos frescos.

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

Sin otro particular me despido atentamente.

JUAN SILVINO ACOSTA BENITEZ

Firmado digitalmente por JUAN SILVINO ACOSTA BENITEZ
Fecha: 2024.11.13 13:20:01 -03'00'

Abog. Juan Silvino Acosta
Gobernador de Amambay
Telefono:0986-967688

PROYECTO HAMBRE CERO

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

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

1. Identificación de la Institución Ejecutora	
Nombre de la institución: Gobernación de Amambay.	
Dirección de la institución: Calle 14 de Mayo N°255 entre Tte Herrero y Carlos A. López	N° de Tel: 0336-2756505
Nombre del Responsable de la Institución: Abog. Juan Silvino Acosta	
N° de teléfono de linea baja: 0336-275605	N° de celular: 0986-967688
Dirección de correo electrónico: gober.amambay@amambay.gov.py	
Nombre del/la profesional nutricionista responsable: Cinthya Carolina Fernández.	
N° de Registro Profesional: 2881	N° de celular: 0971-630603
Dirección de correo electrónico: liccinthyacarol@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto	
Cantidad de instituciones educativas seleccionadas:	
• **ALMUERZO**: 105 Instituciones.	
Cantidad de estudiantes beneficiados:	
• **ALMUERZO**: 20.945 Alumnos.	
Cantidad estimada de raciones: 9.634.700	
2025:	3.770.100 raciones
2026:	3.770.100 raciones
2027:	2.094.500 raciones
Tiempo de provisión del servicio (en días):	
- Año 2025: 180 días	

PROYECTO HAMBRE CERO

- Año 2026: 180 días
- Año 2027: 100 días
Fecha estimada de inicio de la provisión: 24 de Febrero - 2025
Fecha estimada de finalización de la provisión: 31 de Julio - 2027
Presupuesto estimado para el servicio: • **Alimentos preparados en las escuelas:** 126.879.364.300 gs. **Total General:** 126.879.364.300 gs.
Año 2025: 49.648.446.900 gs. (Alimentos preparados en las escuelas)
Año 2026: 49.648.446.900 gs. (Alimentos preparados en las escuelas)
Año 2027: 27.582.470.500 gs. (Alimentos preparados en las escuelas)
Precio referencial por alimento: • **Alimentos preparados en las escuelas:** 13.169 gs.
% de adquisición de la agricultura familiar a implementar: 10% Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%

PROYECTO HAMBRE CERO

3. Identificacion de las Instituciones educativas seleccionadas

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

Nº de Orden	Nº de Prioridad (1)	Codigo de Establecimiento Escolar (**)	Codigo de Institucion (**)	Nombre de la Institucion/Centro (**)	Tipo de Gestion	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (URBANA - RURAL)	Beneficiarios (S)														FUENTE DE FINANCIACION	TOTAL ALUMNOS
										Educacion Inicial		Educacion Escolar Basica						Educacion Media				Educ. Inclusiva			
										Formal y no formal		1º Ciclo		2º Ciclo		3º Ciclo		Cientifico		Tecnico					
										H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M		
1	26	0107030	1176	ESCUELA BÁSICA N° 4138 SAN VICENTE	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	7	6	15	8	8	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	49
2	16	1301010	9059	ESCUELA BÁSICA N° 5668 DON JUAN REGIS ACOSTA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	15 DE AGOSTO	Rural	3	4	21	14	11	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	59
3	31	1301026	11056	COLEGIO NACIONAL ALFEREZ VICENTE IGNACIO ITURBE	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	0	0	0	0	26	38	0	0	0	0	0	0	F30	64
4	13	1301026	9075	ESCUELA BÁSICA N° 366 CORONEL TEOFILO MIRANDA	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	54	52	75	55	52	61	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	349
5	21	1301027	9076	ESCUELA BÁSICA N° 557 PADRE ERNESTO PÉREZ ACOSTA	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	10	6	8	13	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	37
6	29	1301028	9077	ESCUELA BÁSICA N° 1297 VICENTE IGNACIO ITURBE	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	10	8	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	25

PROYECTO HAMBRE CERO

7	25	1301029	9078	ESCUELA BÁSICA N° 1954 EMILIANO RIVAROLA FERNÁNDEZ	Oficial	Amambay	Cerro Corá	ÑANDEJARA PUENTE	Rural	0	0	10	3	6	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	24
8	22	1301031	9080	ESCUELA BÁSICA N° 2923 EDILTRUDIS LESME DE INSFRÁN	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	10	11	16	17	11	6	13	13	0	0	0	0	0	0	F30	97
9	14	1301032	9081	ESCUELA BÁSICA N° 2927 SANTA CLARA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	SANTA CLARA	Rural	27	31	24	28	21	27	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	158
10	30	1301032	9170	COLEGIO NACIONAL SANTA CLARA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	SANTA CLARA	Rural	0	0	0	0	0	0	49	46	0	0	0	0	0	0	F30	95
11	17	1301033	9082	ESCUELA BÁSICA N° 3252 YTORORO	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	10	2	19	20	13	19	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	83
12	28	1301034	9083	ESCUELA BÁSICA N° 3993 CERRO AKUA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	GASORY	Rural	0	0	2	3	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	9
13	10	1301035	9084	ESCUELA BÁSICA N° 13690	Oficial	Amambay	Cerro Corá	1RO DE MAYO	Rural	9	20	10	20	18	12	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	89
14	24	1301043	9092	ESCUELA BÁSICA N° 1663 MARISCAL JOSÉ FÉLIX ESTIGARRIBIA	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	6	9	7	5	14	15	0	0	0	0	0	0	F30	56
15	18	1301045	9094	ESCUELA BÁSICA N° 1336 ARROYO GASORY	Oficial	Amambay	Cerro Corá	PIKY	Rural	11	12	12	13	15	13	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	76
16	35	1301045	9173	COLEGIO NACIONAL ARROYO GASORY	Oficial	Amambay	Cerro Corá	PIKY	Rural	0	0	0	0	0	0	17	17	0	0	0	0	0	0	F30	34

PROYECTO HAMBRE CERO

17	15	1301047	9096	ESCUELA BÁSICA N° 3245 EMILIANO R. FERNÁNDEZ	Oficial	Amambay	Cerro Corá	SANTA CLARA	Rural	13	20	24	19	12	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	97
18	33	1301048	9097	ESCUELA BÁSICA N° 3253 MEDALLA MILAGROSA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	SANTA CLARA	Rural	0	0	8	10	3	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	28
19	11	1301049	9098	ESCUELA BÁSICA N° 3407 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	MARÍA AUXILIADORA	Rural	4	3	21	14	17	10	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	69
20	12	1301051	9100	ESCUELA BÁSICA N° 3992 BEATO ROQUE GONZÁLEZ DE SANTA CRUZ	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	8	2	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	19
21	27	1301052	9101	ESCUELA BÁSICA N° 3991 MARÍA FELICIDAD GONZÁLEZ	Oficial	Amambay	Cerro Corá	NARANJA HAI	Rural	0	0	7	9	3	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	28
22	23	1301095	9141	ESCUELA BÁSICA N° 1298 CORONEL JOSÉ FÉLIX BOGADO	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	9	7	12	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	37
23	20	1301104	9150	ESCUELA BÁSICA N° 4033 HÉROES DE CERRO CORÁ	Oficial	Amambay	Cerro Corá	LOCALIDAD A CONFIRMAR	Rural	0	0	13	19	9	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	48
24	2	1301118	9193	ESCUELA BÁSICA N° 15154	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	1	2	8	8	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	35
25	1	1301130	9205	ESCUELA BÁSICA N° 15403	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	10	7	21	36	28	21	23	30	0	0	0	0	0	0	F30	176
26	8	1301131	9206	ESCUELA BÁSICA N° 15404	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	4	2	6	14	1	2	3	17	0	0	0	0	0	0	F30	49
27	5	1301144	11671	ESCUELA BÁSICA N° 6509 ARROYO YSAÚ	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	6	2	17	13	4	14	17	16	0	0	0	0	0	0	F30	89

PROYECTO HAMBRE CERO

28	19	1301150	13599	ESCUELA BÁSICA N° 7192 LUIS ALBERTO DEL PARANA	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	4	5	17	14	9	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	58
29	7	1301163	16423	ESCUELA BÁSICA N° 7666 AVA RAJU	Oficial	Amambay	Cerro Corá	COM INDIG PIKYKUA - ARROYO GUASU	Rural	0	0	3	4	10	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	22
30	3	1301164	16424	ESCUELA BÁSICA N° 7667 ARROYO NDYVAA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	LOCALIDAD A CONFIRMAR	Rural	1	1	6	5	6	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	28
31	4	1301167	16430	ESCUELA BÁSICA N° 7673 JUANCITO LARROZA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	COM INDIG JAGUATI	Rural	0	1	8	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	17
32	6	1302021	11672	ESCUELA BÁSICA N° 6511 JAKAIRA	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	2	1	5	15	11	12	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	46
33	7	0207031	1647	ESCUELA BÁSICA N° 5007 1° DE MARZO	Oficial	Amambay	Karapai	KARAPA'I	Rural	7	3	19	19	17	22	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	87
34	8	0207033	1649	ESCUELA BÁSICA N° 5006 SAN ISIDRO	Oficial	Amambay	Karapai	KARAPA'I	Rural	6	3	16	11	18	17	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	71
35	4	0207048	1671	ESCUELA BÁSICA N° 4521 INMACULADA CONCEPCIÓN	Oficial	Amambay	Karapai	KARAPA'I	Rural	4	1	17	14	11	10	23	13	0	0	0	0	0	0	F30	93
36	3	0207051	1674	ESCUELA BÁSICA N° 6551 SAN LORENZO	Oficial	Amambay	Karapai	KARAPA'I	Rural	4	4	25	31	30	31	19	15	0	0	0	0	0	0	F30	159
37	2	0218052	13791	ESCUELA BÁSICA N° 7314 1° DE MAYO	Oficial	Amambay	Karapai	KARAPA'I	Rural	9	6	22	13	12	11	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	73
38	1	0218057	1650	ESCUELA BÁSICA N° 4000 14 DE MAYO	Oficial	Amambay	Karapai	URBANO	Urbana	30	40	98	74	75	68	98	93	0	0	0	0	0	0	F30	576

PROYECTO HAMBRE CERO

39	5	0218064	16610	ESCUELA BÁSICA N° 7804 JOSÉFINA PLA	Oficial	Amambay	Karapai	KARAPA'I	Rural	3	5	14	10	13	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	53
40	34	1301004	9053	ESCUELA BÁSICA N° 4777 AMISTAD II	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	JARDIN AURORA	Urbana	55	62	104	129	106	93	45	50	0	0	0	0	0	0	F30	644
41	23	1301005	9054	ESCUELA BÁSICA N° 2007 CAPITÁN MAURICIO JOSÉ TROCHE	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	CERRO 21	Rural	0	0	11	8	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	31
42	46	1301006	9055	ESCUELA BÁSICA N° 1332 GENERACIÓN DE LA PAZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	SAN ANTONIO	Urbana	25	37	60	57	56	51	39	32	0	0	0	0	0	0	F30	357
43	14	1301008	9057	ESCUELA BÁSICA N° 1302 BRAULIO MENDOZA ARECO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COLONIA MAFUCCI	Urbana	19	22	87	79	75	60	43	24	0	0	0	0	0	0	F30	409
44	18	1301009	9058	ESCUELA BÁSICA N° 5682	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COLONIA 204	Rural	0	0	17	11	10	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	44
45	41	1301011	9060	ESCUELA BÁSICA N° 5681 AMISTAD I	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	JARDIN AURORA	Urbana	26	30	99	109	108	92	69	53	0	0	0	0	0	0	F30	586
46	40	1301012	9061	ESCUELA BÁSICA N° 1743 CERRO CORÁ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	OBRERO	Urbana	113	121	247	195	210	234	246	233	0	0	0	0	0	0	F30	1599
47	37	1301013	9062	ESCUELA BÁSICA N° 1333 ELISA ALICIA LINCH	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	OBRERO	Urbana	46	47	94	85	76	72	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	420
48	39	1301015	9064	ESCUELA BÁSICA N° 368 CORONEL JOSÉ MARÍA ARGAÑA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL DIAZ	Urbana	25	37	64	65	68	57	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	316
49	38	1301016	9065	ESCUELA BÁSICA N° 1951 JUAN EMILIO O'LEARY	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	SAN GERARDO	Urbana	41	37	80	83	65	72	42	39	0	0	0	0	0	0	F30	459

PROYECTO HAMBRE CERO

50	20	1301017	9066	ESCUELA BÁSICA N° 556 NIÑOS HÉROES DE ACOSTA ÑÚ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COLONIA POTRERO SUR	Rural	0	6	15	15	8	22	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	66
51	68	1301018	9067	COLEGIO NACIONAL PANCHITO LÓPEZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COLONIA POTRERO SUR	Rural	0	0	0	0	0	0	10	6	0	0	0	0	0	0	F30	16
52	17	1301019	9068	ESCUELA BÁSICA N° 2006 COLONIA REPUBLICA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	REPUBLICA	Rural	0	0	16	9	9	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	42
53	21	1301022	9071	ESCUELA BÁSICA N° 2004 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	CERRO KORA'I	Rural	0	0	7	5	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	24
54	31	1301024	9073	ESCUELA BÁSICA N° 1301 MARISCAL JOSÉ FÉLIX ESTIGARRIBIA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL GENES	Urbana	87	100	120	118	90	96	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	611
55	72	1301024	9143	COLEGIO NACIONAL SAN RAMÓN	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL GENES	Urbana	0	0	0	0	0	0	12	15	0	0	0	0	0	0	F30	27
56	16	1301025	9074	ESCUELA BÁSICA N° 2599 DON ZENÓN ORTÍZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	ASENT. GUILLERMINA	Rural	10	4	33	25	35	32	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	139
57	69	1301036	9085	ESCUELA BÁSICA N° 2565 ENRIQUE SOLANO LÓPEZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	KOKUE PYAHU	Rural	0	0	3	5	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	15
58	26	1301041	9090	ESCUELA BÁSICA N° 1783 GENERAL JOSÉ EDUVIGIS DÍAZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	MARIA VICTORIA	Urbana	23	19	32	38	24	42	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	178
59	29	1301042	9091	ESCUELA BÁSICA N° 5679 PROFESOR RAMÓN I. CARDOZO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL GENES	Urbana	20	10	67	61	56	48	31	33	0	0	0	0	0	0	F30	326

PROYECTO HAMBRE CERO

60	47	1301053	9102	ESCUELA BÁSICA N° 1300 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	BERNARDINO CABALLERO	Urbana	15	21	95	95	104	92	90	70	0	0	0	0	0	0	F30	582
61	42	1301055	9104	ESCUELA BÁSICA N° 710 DON CARLOS ANTONIO LÓPEZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	PERPETUO SOCORRO CENTRO	Urbana	80	87	158	119	114	132	66	40	0	0	0	0	0	0	F30	796
62	51	1301057	9107	ESCUELA BÁSICA N° 458 MARISCAL FRANCISCO SOLANO LÓPEZ - ANEXA AL CENTRO REGIONAL DE EDUCACIÓN DR. RAÚL PEÑA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GUARANI	Urbana	55	53	245	200	220	235	105	115	0	0	0	0	0	0	F30	1228
63	49	1301058	9106	ESCUELA BÁSICA N° 1310 DOCTOR JOSÉ GASPAR RODRÍGUEZ DE FRANCIA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	BERNARDINO CABALLERO	Urbana	33	25	74	58	50	51	33	23	0	0	0	0	0	0	F30	347
64	60	1301059	9107	CENTRO REGIONAL DE EDUCACIÓN DOCTOR RAÚL PEÑA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GUARANI	Urbana	0	0	0	0	0	0	317	378	0	0	0	0	0	0	F30	695
65	48	1301060	9108	ESCUELA BÁSICA N° 1887 ADELA SPERATTI	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	SAN BLAS	Urbana	33	17	79	56	51	57	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	293
66	33	1301062	9110	ESCUELA BÁSICA N° 2124 REPÚBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	DEFENSORES DEL CHACO	Rural	6	11	40	54	31	29	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	171
67	56	1301063	9111	COLEGIO NACIONAL SAN BLAS	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	SAN BLAS	Urbana	0	0	0	0	0	0	77	73	0	0	0	0	0	0	F30	150

PROYECTO HAMBRE CERO

68	53	1301064	9112	ESCUELA BÁSICA N° 3922 PROFESOR OLEGARIO AYALA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	VIRGEN DE CAACUPE	Urbana	10	6	30	25	24	31	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	126
69	79	1301065	9113	COLEGIO NACIONAL GENERACIÓN DE LA PAZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	OBRERO	Urbana	0	0	0	0	0	0	58	62	0	0	0	0	0	0	F30	120
70	52	1301067	9115	ESCUELA BÁSICA N° 290 DEFENSORES DEL CHACO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	MARISCAL ESTIGARRIBIA	Urbana	99	103	156	118	111	139	48	63	0	0	0	0	0	0	F30	837
71	58	1301070	9118	COLEGIO NACIONAL PROF. VÍCTOR NATALICIO VASCONSELLOS	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	PERPETUO SOCORRO CENTRO	Urbana	0	0	0	0	0	0	37	42	0	0	0	0	0	0	F30	79
72	80	1301070	9120	COLEGIO NACIONAL SAN FRANCISCO DE ASÍS	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	PERPETUO SOCORRO CENTRO	Urbana	0	0	0	0	0	0	32	32	0	0	0	0	0	0	F30	64
73	24	1301073	9121	ESCUELA BÁSICA N° 2318 SAN ALFONSO MARÍA DE LIGORIO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COLONIA KORA'I	Rural	0	0	3	7	5	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21
74	50	1301082	9130	ESCUELA BÁSICA N° 5664 AMAMBAY CARDOZO OCAMPO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	VIRGEN DE CAACUPE	Urbana	25	20	42	40	34	30	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	191
75	4	1301084	9132	ESCUELA BÁSICA N° 12786	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG YVYPYTE - JURUKA	Rural	0	0	6	12	11	24	16	12	0	0	0	0	0	0	F30	81
76	8	1301085	9133	ESCUELA BÁSICA N° 12084	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG ÑUAPY	Rural	0	0	5	7	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	17

PROYECTO HAMBRE CERO

77	2	1301086	9134	ESCUELA BÁSICA N° 10968	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG YVYPYTE - ATYVA	Rural	1	1	10	12	5	12	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	41
78	9	1301087	9135	ESCUELA BÁSICA N° 14272	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG YVYPYTE - CAMPO FLOR	Rural	0	0	3	2	6	10	17	28	0	0	0	0	0	0	F30	66
79	25	1301088	9136	ESCUELA BÁSICA N° 12237	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG YVYPYTE - KURIJUY	Rural	0	0	15	16	9	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	47
80	12	1301090	9138	ESCUELA BÁSICA N° 560 GENERAL MARCIAL SAMANIEGO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	YVYPE	Rural	7	7	38	25	27	30	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	134
81	67	1301090	9153	COLEGIO NACIONAL ACOSTA ÑU	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	YVYPE	Rural	0	0	0	0	0	0	50	37	0	0	0	0	0	0	F30	87
82	22	1301091	9139	ESCUELA BÁSICA N° 1886 DOÑA FROILANA ESPÍNOLA DE MENDOZA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	YVYPE	Rural	0	0	15	9	6	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	35
83	19	1301098	9144	ESCUELA BÁSICA N° 4565 MANUEL ORTÍZ GUERRERO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	PAI KUARA	Rural	0	0	11	8	9	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	32
84	32	1301101	9147	ESCUELA BÁSICA N° 5678 SAN ALFONSO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	DEFENSORES DEL CHACO	Urbana	6	14	48	43	50	48	37	43	0	0	0	0	0	0	F30	289
85	44	1301102	9148	ESCUELA BÁSICA N° 3694 SAN JUAN NEUMAN	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	SAN JUAN NEUMAN	Urbana	14	12	59	50	38	35	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	208
86	36	1301103	9149	ESCUELA BÁSICA N° 3695 NIÑO JESÚS	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	SAN JUAN NEUMAN	Urbana	55	46	81	99	83	77	51	57	0	0	0	0	0	0	F30	549

PROYECTO HAMBRE CERO

87	57	1301111	9117	COLEGIO NACIONAL GRAL. JOSÉ EDUVIGIS DÍAZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	BERNARDINO CABALLERO	Urbana	0	0	0	0	0	0	58	45	0	0	0	0	0	0	F30	103
88	77	1301111	9183	COLEGIO NACIONAL ASUNCIÓN ESCALADA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	BERNARDINO CABALLERO	Urbana	0	0	0	0	0	0	35	24	0	0	0	0	0	0	F30	59
89	45	1301117	9192	ESCUELA BÁSICA N° 14958 DON BOSCO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL GENES	Urbana	22	20	51	58	52	38	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	241
90	27	1301119	9194	ESCUELA BÁSICA N° 15198	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	ZANJA PYTA	Rural	0	0	3	5	13	16	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	37
91	43	1301128	9203	ESCUELA BÁSICA N° 4776 PROFESORA REBECA FORTUNATA ALÉN ROJAS	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	OBRERO	Urbana	108	89	228	192	195	183	140	144	0	0	0	0	0	0	F30	1279
92	1	1301129	9204	ESCUELA BÁSICA N° 15406	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG PIRARY	Rural	27	18	35	28	29	24	14	30	0	0	0	0	0	0	F30	205
93	3	1301132	9207	ESCUELA BÁSICA N° 15405	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG TAVAMBOA´E	Rural	7	10	18	26	24	13	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	98
94	15	1301147	12397	ESCUELA BÁSICA N° 7064 SAN ROQUE GONZÁLEZ DE SANTA CRUZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	LIBERTAD SUB-URBANO	Rural	15	17	39	53	52	44	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	220
95	13	1301149	12838	ESCUELA BÁSICA N° 7101 DON IVAR GONZÁLEZ SAFSTRAND	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	ASENT. ROMERO KUE	Rural	16	16	83	84	58	80	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	337
96	11	1301151	13605	ESCUELA BÁSICA N° 7207 SANTO DOMINGO SAVIO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	ASENT. SANTA ANA	Rural	35	30	150	127	109	108	74	78	0	0	0	0	0	0	F30	711

PROYECTO HAMBRE CERO

97	30	1301153	13970	ESCUELA BÁSICA N° 7375 SAN ROQUE GONZÁLEZ DE SANTA CRUZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	LIBERTAD SUB-URBANO	Rural	7	10	43	42	42	39	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	183
98	6	1301154	13971	ESCUELA BÁSICA N° 7361 PANAMBI	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG PANAMBI¡Y	Rural	0	0	11	11	5	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	34
99	7	1301160	16290	ESCUELA BÁSICA N° 7582 PYSYRY	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG PYSYRY	Rural	0	0	7	7	11	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	33
100	65	1301165	16427	ESCUELA BÁSICA N° 7670 YRY POTY JUMIRI	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	YJHEVY (INDIGENA)	Rural	0	0	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7
101	5	1301166	16429	ESCUELA BÁSICA N° 7672 NUEVA ESPERANZA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	ITA PAVUSU (INDIGENA)	Rural	14	14	13	11	10	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	70
102	55	1301172	11644	COLEGIO NACIONAL DON FLORENCIO ACEVEDO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL DIAZ	Urbana	0	0	0	0	0	0	101	127	0	0	0	0	0	0	F30	228
103	73	1301172	9152	COLEGIO NACIONAL JARDÍN AURORA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL DIAZ	Urbana	0	0	0	0	0	0	40	38	0	0	0	0	0	0	F30	78
104	28	1301174	16935	ESCUELA BÁSICA N° 7999 Y'ASORY PIRITY	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG PIRITY	Rural	6	8	9	4	3	11	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	41
105	78	1703302	9151	COLEGIO NACIONAL RAMÓN INDALECIO CARDOZO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	MARIA VICTORIA	Rural	0	0	0	0	0	0	59	65	0	0	0	0	0	0	F30	124

PROYECTO HAMBRE CERO

4. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo	• Nivel inicial: 312 kcal +/- 30 kcal • Educación Escolar Básica (1° y 2° ciclo): 450 kcal +/- 50kcal • 3° ciclo y Educación Media: 565 kcal +/- 50 kcal.
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 13:15 hs • JEE: 11:30 a 12:30 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

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

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

PROYECTO HAMBRE CERO

Semana 2					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori blanco	Guiso de fideo con pollo	Salsa de carne porcina con papas	Guiso de arroz con poroto	Picadito de carne con mandioca
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	200	200 gramos	200
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	300	300 gramos	300
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	440 gramos	380 gramos	380	380 gramos	380
Ensalada	Remolacha, zanahoria, cebolla	Repollo, tomate, zanahoria	Lechuga, pepino, zanahoria.	Repollo, remolacha, zanahoria	Lechuga, tomate, zanahoria
Postre	Dulce de batata	Turrón de maní	Frutas de estación - Banana	Frutas Cítricas - Naranja	Frutas de estación - Banana

Semana 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de pollo con verduras y arroz	Guiso de mandioca con carne	Salsa de legumbres con arroz quesu	Vori vori de pollo	Salsa de carne porcina con papas
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	170 gramos	70g salsa + 100g de arroz	240 gramos	200
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	250 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	350 gramos	300
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	440 gramos	320 gramos	130g salsa + 170g de arroz	440 gramos	380
Ensalada	Remolacha, zanahoria, choclo	Repollo, remolacha, zanahoria	Lechuga, tomate, zanahoria	Lechuga, tomate, cebolla.	Repollo, pepino, zanahoria.
Postre	Frutas de estación - Banana	Arroz con leche	Frutas Cítricas - Naranja	Turrón de maní	Frutas de estación - Banana

PROYECTO HAMBRE CERO

Semana 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne porcina	Caldo de poroto con fideo	Polenta con salsa de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	200 gramos	240 gramos	70g salsa + 170g polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	300 gramos	350 gramos	100g salsa + 250g polenta
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	440 gramos	380 gramos	380 gramos	440 gramos	130g salsa + 315g polenta
Ensalada	Repollo, remolacha, zanahoria	Lechuga, zanahoria, cebolla	Tomate, pepino, zanahoria.	Lechuga, pepino, zanahoria.	Remolacha, zanahoria, choclo
Postre	Frutas de estación - Banana	Dulce de mamón/calabaza	Frutas de estación - Banana	Frutas Cítricas - Naranja	Turrón de maní

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

7. Recetario del menú cíclico

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

PROYECTO HAMBRE CERO

Ensalada: Remolacha, zanahoria, choclo				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Remolacha, zanahoria, choclo **Energía:** 52 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 55 gramos Edad Escolar 55 gramos Adolescentes 55 gramos	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada Zumo de limón	40.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	27.00 g 16.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Agregar 5ml de Zumo de Limón -Servir.

Postre: Turrón de maní				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Turrón de maní **Energía:** 152 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial Edad Escolar Adolescentes	Turrón de maní	30.00 g	30.00 g	- Servir el turrón.

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

PROYECTO HAMBRE CERO

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

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

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

PROYECTO HAMBRE CERO

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

Postre: Dulce de mamón/calabaza				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Dulce de mamón/calabaza **Energía:** 99 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 50 gramos Edad Escolar 50 gramos Adolescentes 50 gramos	Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio	200.00 g 10.00 g 0.20 g 0.20 g	102.00 g 10.00 g 0.20 g 0.20 g	- Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. - Escaldar el mamón cortado, colocándolo en 1 litro de agua con bicarbonato de sodio y hervirlo por 5 minutos. Retirar del fuego y escurrir. - Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. - Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 30 minutos. - Luego retirar del fuego y esperar que se enfríe para servir en compotera o taza.

Plato Principal - Semana: 1 - Dia: Jueves				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Salsa de legumbres con arroz quesu **Energía:** 304 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 70g salsa + 100g de arroz Edad Escolar 100 g salsa + 130 g de arroz Adolescentes 130g salsa + 170g de arroz	Tomate Poroto Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada	70.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 40.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g 0.50 g	69.00 g 20.00 g 14.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 40.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g 0.50 g	Salsa de legumbres: - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz quesu - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

PROYECTO HAMBRE CERO

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

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

Plato Principal - Semana: 1 - Dia: Viernes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Estofado de pollo con papa **Energía:** 257 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 gramos Edad Escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada	200.00 g 60.00 g 60.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	134.00 g 52.00 g 59.00 g 16.00 g 18.00 g 8.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	- 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.

PROYECTO HAMBRE CERO

Ensalada: Lechuga, pepino, zanahoria.				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Lechuga, pepino, zanahoria. **Energía:** 40 kcal	Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón Lechuga	20.00 g 20.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 30.00 g	15.00 g 16.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 28.00 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón - Servir.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: Nivel Inicial 60 gramos Edad Escolar 60 gramos Adolescentes 60 gramos				

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

Plato Principal - Semana: 2 - Dia: Lunes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Vori vori blanco **Energía:** 340 kcal	Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla de cabeza Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel	60.00 g 40.00 g 25.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.50 g 0.20 g	32.00 g 40.00 g 24.00 g 16.00 g 15.00 g 9.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.50 g 0.20 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar cebolla, locote y ajo con aceite, agregar zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. - Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. - Agregar zapallo y leche, cocinar hasta que se ablande el zapallo. - Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. - Agregar las bolitas de maíz al caldo. - Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar los condimentos.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: Nivel Inicial 240 gramos Edad Escolar 350 gramos Adolescentes 440 gramos				

PROYECTO HAMBRE CERO

Ensalada: Remolacha, zanahoria, cebolla				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Remolacha, zanahoria, cebolla **Energía:** 49 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 50 gramos Edad Escolar 50 gramos Adolescentes 50 gramos	Remolacha Zanahoria Cebolla de cabeza Aceite Sal yodada Zumo de limón	40.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	27.00 g 16.00 g 9.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

Plato Principal - Semana: 2 - Dia: Martes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Guiso de fideo con pollo **Energía:** 316 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 gramos Edad Escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Tomate Pechuga de pollo Fideo Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	70.00 g 60.00 g 45.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	69.00 g 50.00 g 45.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. -Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. -Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

PROYECTO HAMBRE CERO

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

Postre: Turrón de maní				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Turrón de maní **Energía:** 152 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial Edad Escolar Adolescentes	Turrón de maní	30.00 g	30.00 g	- Servir el turrón.

Plato Principal - Semana: 2 - Dia: Miércoles				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Salsa de carne porcina con papas **Energía:** 303 **Rendimiento:** 1 **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 Edad Escolar 300 Adolescentes 380	Papa Carne porcina magra Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Arveja en granos Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada	200.00 g 60.00 g 60.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 5.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	134.00 g 52.00 g 59.00 g 16.00 g 18.00 g 8.00 g 5.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. Agregar el agua hasta cubrir los ingredientes. -Por ultimo, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

PROYECTO HAMBRE CERO

Ensalada: Lechuga, pepino, zanahoria.				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Lechuga, pepino, zanahoria. **Energía:** 40 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 60 gramos Edad Escolar 60 gramos Adolescentes 60 gramos	Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón Lechuga	20.00 g 20.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 30.00 g	15.00 g 16.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 28.00 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón - Servir.

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

Plato Principal - Semana: 2 - Dia: Jueves				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Guiso de arroz con poroto **Energía:** 317 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 gramos Edad Escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla de cabeza Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo	70.00 g 40.00 g 20.00 g 15.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	69.00 g 40.00 g 20.00 g 15.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

PROYECTO HAMBRE CERO

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

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

Plato Principal - Semana: 2 - Dia: Viernes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Picadito de carne con mandioca **Energía:** 319 **Rendimiento:** 1 **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 Edad Escolar 300 Adolescentes 380	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Arveja en granos Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada	200.00 g 60.00 g 60.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 5.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	134.00 g 52.00 g 59.00 g 16.00 g 18.00 g 8.00 g 5.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Por ultimo, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

PROYECTO HAMBRE CERO

Ensalada: Lechuga, tomate, zanahoria				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Lechuga, tomate, zanahoria **Energía:** 39 kcal	Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón Lechuga	20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 30.00 g	19.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 28.00 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón - Servir.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: Nivel Inicial 60 gramos Edad Escolar 60 gramos Adolescentes 60 gramos				

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

Plato Principal - Semana: 3 - Dia: Lunes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Caldo de pollo con verduras y arroz **Energía:** 254 kcal	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada Laurel	80.00 g 60.00 g 35.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g 0.20 g	56.00 g 32.00 g 34.00 g 20.00 g 16.00 g 9.00 g 8.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g 0.20 g	-Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. -Lavar, pelar y cortar los vegetales. -Sellar el pollo en aceite con ajo. -Una vez sellado agregar cebolla, tomate y locote, luego agregar agua potable caliente, zanahoria, zapallo, sal yodada y laurel, cocinar hasta que estén tiernos. -Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo. Una vez apagado el fuego agregar cebollita de hoja.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: Nivel Inicial 240 gramos Edad Escolar 350 gramos Adolescentes 440 gramos				

PROYECTO HAMBRE CERO

Ensalada: Remolacha, zanahoria, choclo				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Remolacha, zanahoria, choclo **Energía:** 52 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 55 gramos Edad Escolar 55 gramos Adolescentes 55 gramos	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada Zumo de limón	40.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	27.00 g 16.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Agregar 5ml de Zumo de Limón -Servir.

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

Plato Principal - Semana: 3 - Dia: Martes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Guiso de mandioca con carne **Energía:** 363 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 170 gramos Edad Escolar 250 gramos Adolescentes 320 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla de cabeza Aceite Ajo Sal yodada Locote	200.00 g 60.00 g 60.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 10.00 g	116.00 g 52.00 g 59.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 8.00 g	- Mandioca: - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. - Guiso de mandioca: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario.

PROYECTO HAMBRE CERO

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

Postre: Arroz con leche				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Arroz con leche **Energía:** 115 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 100 gramos Edad Escolar 100 gramos Adolescentes 100 gramos	Agua potable Leche Entera UAT Arroz Azúcar Canela	150.00 ml 100.00 ml 10.00 g 5.00 g 0.20 g	150.00 ml 100.00 ml 10.00 g 5.00 g 0.20 g	-Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. -Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. -Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. -Espolvorear con canela y servir.

Plato Principal - Semana: 3 - Dia: Miércoles				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Salsa de legumbres con arroz quesu **Energía:** 304 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 70g salsa + 100g de arroz Edad Escolar 100 g salsa + 130 g de arroz Adolescentes 130g salsa + 170g de arroz	Tomate Poroto Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada	70.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 40.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g 0.50 g	69.00 g 20.00 g 14.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 40.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g 0.50 g	Salsa de legumbres: - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz quesu - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.

PROYECTO HAMBRE CERO

Ensalada: Lechuga, tomate, zanahoria				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Lechuga, tomate, zanahoria **Energía:** 39 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 60 gramos Edad Escolar 60 gramos Adolescentes 60 gramos	Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón Lechuga	20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 30.00 g	19.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 28.00 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón - Servir.

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

Plato Principal - Semana: 3 - Dia: Jueves				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Vori vori de pollo **Energía:** 351 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 240 gramos Edad Escolar 350 gramos Adolescentes 440 gramos	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla de cabeza Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel	80.00 g 60.00 g 40.00 g 25.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.50 g 0.50 g	56.00 g 32.00 g 40.00 g 24.00 g 16.00 g 10.00 g 9.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.50 g 0.50 g	- Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Sellar el pollo con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente y laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. - Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. - Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. - Agregar las bolitas de maíz (vori) al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. - Apagar del fuego y agregar el orégano.

PROYECTO HAMBRE CERO

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

Postre: Turrón de maní				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Turrón de maní **Energía:** 152 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial Edad Escolar Adolescentes	Turrón de maní	30.00 g	30.00 g	- Servir el turrón.

Plato Principal - Semana: 3 - Dia: Viernes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Salsa de carne porcina con papas **Energía:** 303 **Rendimiento:** 1 **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 Edad Escolar 300 Adolescentes 380	Papa Carne porcina magra Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Arveja en granos Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada	200.00 g 60.00 g 60.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 5.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	134.00 g 52.00 g 59.00 g 16.00 g 18.00 g 8.00 g 5.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. Agregar el agua hasta cubrir los ingredientes. -Por ultimo, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

PROYECTO HAMBRE CERO

Ensalada: Repollo, pepino, zanahoria.				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Repollo, pepino, zanahoria. **Energía:** 37 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 50 gramos Edad Escolar 50 gramos Adolescentes 50 gramos	Repollo Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón	30.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	24.00 g 15.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón -Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

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

Plato Principal - Semana: 4 - Dia: Lunes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Soyo **Energía:** 297 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 240 gramos Edad Escolar 350 gramos Adolescentes 440 gramos	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Zanahoria Queso Paraguay Cebolla de cabeza Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada	60.00 g 60.00 g 30.00 g 20.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.50 g	52.00 g 32.00 g 29.00 g 20.00 g 16.00 g 15.00 g 9.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.50 g	- 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.

PROYECTO HAMBRE CERO

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

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

Plato Principal - Semana: 4 - Dia: Martes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Estofado de pollo con papa **Energía:** 257 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 gramos Edad Escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Papa Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada	200.00 g 60.00 g 60.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	134.00 g 52.00 g 59.00 g 16.00 g 18.00 g 8.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	- 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.

PROYECTO HAMBRE CERO

Ensalada: Lechuga, zanahoria, cebolla				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Lechuga, zanahoria, cebolla **Energía:** 42 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 60 gramos Edad Escolar 60 gramos Adolescentes 60 gramos	Lechuga Zanahoria Cebolla de cabeza Aceite Sal yodada Zumo de limón	30.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	28.00 g 16.00 g 9.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	- Lavar y cortar los vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón - Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

Postre: Dulce de mamón/calabaza				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Dulce de mamón/calabaza **Energía:** 99 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 50 gramos Edad Escolar 50 gramos Adolescentes 50 gramos	Mamón Azúcar Clavo de olor Bicarbonato de sodio	200.00 g 10.00 g 0.20 g 0.20 g	102.00 g 10.00 g 0.20 g 0.20 g	- Lavar, pelar, retirar las semillas y cortar en rodajas gruesas. - Escaldar el mamón cortado, colocándolo en 1 litro de agua con bicarbonato de sodio y hervirlo por 5 minutos. Retirar del fuego y escurrir. - Luego colocar en una olla el mamón con el azúcar, el clavo de olor y 50 ml de agua potable. - Cocinar en una olla tapada hasta que estén listos por aproximadamente 30 minutos. - Luego retirar del fuego y esperar que se enfríe para servir en compotera o taza.

Plato Principal - Semana: 4 - Dia: Miércoles				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Guiso de arroz con carne porcina **Energía:** 328 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 gramos Edad Escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Carne porcina magra Tomate Arroz Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	70.00 g 70.00 g 45.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	58.00 g 69.00 g 45.00 g 14.00 g 7.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote condimentar con sal yodada y laurel. -Cocinar hasta formar una salsa roja. -Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar agua caliente y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).

PROYECTO HAMBRE CERO

Ensalada: Tomate, pepino, zanahoria.				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Tomate, pepino, zanahoria. **Energía:** 38 kcal	Tomate Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón	30.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	29.00 g 15.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	-Lavar y rallar la zanahoria. -Lavar y cortar los demás vegetales. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón -Servir.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: Nivel Inicial 55 gramos Edad Escolar 55 gramos Adolescentes 55 gramos				

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

Plato Principal - Semana: 4 - Dia: Jueves				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Caldo de poroto con fideo **Energía:** 271 kcal	Poroto Tomate Zanahoria Fideo Queso Paraguay Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada	60.00 g 30.00 g 25.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g	32.00 g 30.00 g 24.00 g 16.00 g 15.00 g 9.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g	- Lavar, pelar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con el aceite. - Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto y agua hervida, una vez blando agregar el zapallo. - Luego agregar el fideo y cocinar por aproximadamente 8 minutos. - Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado junto con la sal yodada. Observación: Si utiliza la legumbre seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o una hora antes en agua caliente
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: Nivel Inicial 240 gramos Edad Escolar 350 gramos Adolescentes 440 gramos				

PROYECTO HAMBRE CERO

Ensalada: Lechuga, pepino, zanahoria.				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Lechuga, pepino, zanahoria. **Energía:** 40 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 60 gramos Edad Escolar 60 gramos Adolescentes 60 gramos	Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada Zumo de limón Lechuga	20.00 g 20.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 30.00 g	15.00 g 16.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml 28.00 g	- Lavar y rallar la zanahoria. - Lavar y cortar los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. - Agregar 5ml de Zumo de Limón - Servir.

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

Plato Principal - Semana: 4 - Dia: Viernes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Polenta con salsa de pollo **Energía:** 356 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 70g salsa + 170g polenta Edad Escolar 100g salsa + 250g polenta Adolescentes 130g salsa + 315g polenta	Tomate Pechuga de pollo Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Harina de maíz Cebolla de cabeza Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70.00 g 60.00 g 10.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 200.00 ml 40.00 g 15.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g	69.00 g 52.00 g 9.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 200.00 ml 40.00 g 14.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g	Salsa de pollo: -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. -Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. -Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. -Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Polenta. -Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. -Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. -Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

PROYECTO HAMBRE CERO

Ensalada: Remolacha, zanahoria, choclo				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Remolacha, zanahoria, choclo **Energía:** 52 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 55 gramos Edad Escolar 55 gramos Adolescentes 55 gramos	Remolacha Zanahoria Choclo Aceite Sal yodada Zumo de limón	40.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	27.00 g 16.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	-Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Lavar, cortar y cocinar la zanahoria en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. -Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. -Agregar 5ml de Zumo de Limón -Servir.

Postre: Turrón de maní				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Turrón de maní **Energía:** 152 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial Edad Escolar Adolescentes	Turrón de maní	30.00 g	30.00 g	- Servir el turrón.

8. Cálculo de insumos

Año: **2025**

Instituciones educativas: **105**

N° de comensales: **20945**

Tiempo de provisión: **9 meses**

Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	837,80	837,80	837,80	837,80	3.351,20	30.160,80
Ajo	kg	62,84	52,36	62,84	52,36	230,40	2.073,60
Arroz	kg	837,80	837,80	1.466,15	1.361,43	4.503,18	40.528,62
Arveja en granos	kg	0	209,45	104,73	0	314,18	2.827,62
Azúcar	kg	209,45	0	104,73	209,45	523,63	4.712,67
Banana	kg	4.607,90	4.607,90	4.607,90	4.607,90	18.431,60	165.884,40

PROYECTO HAMBRE CERO

Bicarbonato de sodio	kg	4,19	0	0	4,19	8,38	75,42
Canela	kg	0	0	4,19	0	4,19	37,71
Carne porcina magra	kg	1.466,15	1.256,70	1.256,70	1.466,15	5.445,70	49.011,30
Carne vacuna magra	kg	1.675,60	1.256,70	1.256,70	1.256,70	5.445,70	49.011,30
Cebolla de cabeza	kg	1.780,33	1.885,05	1.570,88	1.885,05	7.121,31	64.091,79
Cebollita de hoja	kg	104,73	314,18	209,45	104,73	733,09	6.597,81
Choclo	kg	209,45	0	209,45	209,45	628,35	5.655,15
Clavo de olor	kg	4,19	0	0	4,19	8,38	75,42
Dulce de batata	kg	0	628,35	0	0	628,35	5.655,15
Fideo	kg	837,80	942,53	0	418,90	2.199,23	19.793,07
Harina de maíz	kg	837,80	837,80	837,80	837,80	3.351,20	30.160,80
Laurel	kg	16,76	8,38	18,85	8,38	52,37	471,33
Leche Entera UAT	l	0	0	2.094,50	0	2.094,50	18.850,50
Lechuga	kg	1.256,70	1.256,70	1.256,70	1.256,70	5.026,80	45.241,20
Locote	kg	1.047,25	1.047,25	1.047,25	1.047,25	4.189,00	37.701,00
Mamón	kg	4.189,00	0	0	4.189,00	8.378,00	75.402,00
Mandioca	kg	4.189,00	4.189,00	4.189,00	0	12.567,00	113.103,00
Naranja	kg	3.770,10	3.770,10	3.770,10	3.770,10	15.080,40	135.723,60
Orégano	kg	10,47	10,47	10,47	10,47	41,88	376,92
Papa	kg	4.189,00	4.189,00	4.189,00	4.189,00	16.756,00	150.804,00
Pechuga de pollo	kg	2.513,40	1.256,70	3.351,20	2.513,40	9.634,70	86.712,30
Pepino	kg	418,90	418,90	418,90	837,80	2.094,50	18.850,50
Poroto	kg	418,90	418,90	418,90	1.256,70	2.513,40	22.620,60
Queso Paraguay	kg	418,90	628,35	418,90	837,80	2.303,95	20.735,55
Remolacha	kg	1.466,15	1.466,15	1.466,15	1.466,15	5.864,60	52.781,40
Repollo	kg	1.256,70	1.256,70	1.256,70	628,35	4.398,45	39.586,05
Sal yodada	kg	125,67	104,73	115,20	115,20	460,80	4.147,20
Tomate	kg	6.597,68	6.807,13	6.074,05	6.074,05	25.552,91	229.976,19
Turrón de maní	kg	628,35	628,35	628,35	628,35	2.513,40	22.620,60
Zanahoria	kg	2.513,40	2.722,85	2.303,95	3.037,03	10.577,23	95.195,07
Zapallo	kg	1.256,70	1.256,70	2.513,40	1.256,70	6.283,50	56.551,50
Zumo de limón	l	523,63	523,63	523,63	523,63	2.094,52	18.850,68

PROYECTO HAMBRE CERO

Año: **2026**

Instituciones educativas: **105**

N° de comensales: **20945**

Tiempo de provisión: **9 meses**

Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	837,80	837,80	837,80	837,80	3.351,20	30.160,80
Ajo	kg	62,84	52,36	62,84	52,36	230,40	2.073,60
Arroz	kg	837,80	837,80	1.466,15	1.361,43	4.503,18	40.528,62
Arveja en granos	kg	0	209,45	104,73	0	314,18	2.827,62
Azúcar	kg	209,45	0	104,73	209,45	523,63	4.712,67
Banana	kg	4.607,90	4.607,90	4.607,90	4.607,90	18.431,60	165.884,40
Bicarbonato de sodio	kg	4,19	0	0	4,19	8,38	75,42
Canela	kg	0	0	4,19	0	4,19	37,71
Carne porcina magra	kg	1.466,15	1.256,70	1.256,70	1.466,15	5.445,70	49.011,30
Carne vacuna magra	kg	1.675,60	1.256,70	1.256,70	1.256,70	5.445,70	49.011,30
Cebolla de cabeza	kg	1.780,33	1.885,05	1.570,88	1.885,05	7.121,31	64.091,79
Cebollita de hoja	kg	104,73	314,18	209,45	104,73	733,09	6.597,81
Choclo	kg	209,45	0	209,45	209,45	628,35	5.655,15
Clavo de olor	kg	4,19	0	0	4,19	8,38	75,42
Dulce de batata	kg	0	628,35	0	0	628,35	5.655,15
Fideo	kg	837,80	942,53	0	418,90	2.199,23	19.793,07
Harina de maíz	kg	837,80	837,80	837,80	837,80	3.351,20	30.160,80
Laurel	kg	16,76	8,38	18,85	8,38	52,37	471,33
Leche Entera UAT	l	0	0	2.094,50	0	2.094,50	18.850,50
Lechuga	kg	1.256,70	1.256,70	1.256,70	1.256,70	5.026,80	45.241,20
Locote	kg	1.047,25	1.047,25	1.047,25	1.047,25	4.189,00	37.701,00
Mamón	kg	4.189,00	0	0	4.189,00	8.378,00	75.402,00
Mandioca	kg	4.189,00	4.189,00	4.189,00	0	12.567,00	113.103,00
Naranja	kg	3.770,10	3.770,10	3.770,10	3.770,10	15.080,40	135.723,60
Orégano	kg	10,47	10,47	10,47	10,47	41,88	376,92

PROYECTO HAMBRE CERO

Papa	kg	4.189,00	4.189,00	4.189,00	4.189,00	16.756,00	150.804,00
Pechuga de pollo	kg	2.513,40	1.256,70	3.351,20	2.513,40	9.634,70	86.712,30
Pepino	kg	418,90	418,90	418,90	837,80	2.094,50	18.850,50
Poroto	kg	418,90	418,90	418,90	1.256,70	2.513,40	22.620,60
Queso Paraguay	kg	418,90	628,35	418,90	837,80	2.303,95	20.735,55
Remolacha	kg	1.466,15	1.466,15	1.466,15	1.466,15	5.864,60	52.781,40
Repollo	kg	1.256,70	1.256,70	1.256,70	628,35	4.398,45	39.586,05
Sal yodada	kg	125,67	104,73	115,20	115,20	460,80	4.147,20
Tomate	kg	6.597,68	6.807,13	6.074,05	6.074,05	25.552,91	229.976,19
Turrón de maní	kg	628,35	628,35	628,35	628,35	2.513,40	22.620,60
Zanahoria	kg	2.513,40	2.722,85	2.303,95	3.037,03	10.577,23	95.195,07
Zapallo	kg	1.256,70	1.256,70	2.513,40	1.256,70	6.283,50	56.551,50
Zumo de limón	l	523,63	523,63	523,63	523,63	2.094,52	18.850,68

Año: **2027**

Instituciones educativas: **105**

N° de comensales: **20945**

Tiempo de provisión: **5 meses**

Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	837,80	837,80	837,80	837,80	3.351,20	16.756,00
Ajo	kg	62,84	52,36	62,84	52,36	230,40	1.152,00
Arroz	kg	837,80	837,80	1.466,15	1.361,43	4.503,18	22.515,90
Arveja en granos	kg	0	209,45	104,73	0	314,18	1.570,90
Azúcar	kg	209,45	0	104,73	209,45	523,63	2.618,15
Banana	kg	4.607,90	4.607,90	4.607,90	4.607,90	18.431,60	92.158,00
Bicarbonato de sodio	kg	4,19	0	0	4,19	8,38	41,90
Canela	kg	0	0	4,19	0	4,19	20,95
Carne porcina magra	kg	1.466,15	1.256,70	1.256,70	1.466,15	5.445,70	27.228,50
Carne vacuna magra	kg	1.675,60	1.256,70	1.256,70	1.256,70	5.445,70	27.228,50

PROYECTO HAMBRE CERO

Cebolla de cabeza	kg	1.780,33	1.885,05	1.570,88	1.885,05	7.121,31	35.606,55
Cebollita de hoja	kg	104,73	314,18	209,45	104,73	733,09	3.665,45
Choclo	kg	209,45	0	209,45	209,45	628,35	3.141,75
Clavo de olor	kg	4,19	0	0	4,19	8,38	41,90
Dulce de batata	kg	0	628,35	0	0	628,35	3.141,75
Fideo	kg	837,80	942,53	0	418,90	2.199,23	10.996,15
Harina de maíz	kg	837,80	837,80	837,80	837,80	3.351,20	16.756,00
Laurel	kg	16,76	8,38	18,85	8,38	52,37	261,85
Leche Entera UAT	l	0	0	2.094,50	0	2.094,50	10.472,50
Lechuga	kg	1.256,70	1.256,70	1.256,70	1.256,70	5.026,80	25.134,00
Locote	kg	1.047,25	1.047,25	1.047,25	1.047,25	4.189,00	20.945,00
Mamón	kg	4.189,00	0	0	4.189,00	8.378,00	41.890,00
Mandioca	kg	4.189,00	4.189,00	4.189,00	0	12.567,00	62.835,00
Naranja	kg	3.770,10	3.770,10	3.770,10	3.770,10	15.080,40	75.402,00
Orégano	kg	10,47	10,47	10,47	10,47	41,88	209,40
Papa	kg	4.189,00	4.189,00	4.189,00	4.189,00	16.756,00	83.780,00
Pechuga de pollo	kg	2.513,40	1.256,70	3.351,20	2.513,40	9.634,70	48.173,50
Pepino	kg	418,90	418,90	418,90	837,80	2.094,50	10.472,50
Poroto	kg	418,90	418,90	418,90	1.256,70	2.513,40	12.567,00
Queso Paraguay	kg	418,90	628,35	418,90	837,80	2.303,95	11.519,75
Remolacha	kg	1.466,15	1.466,15	1.466,15	1.466,15	5.864,60	29.323,00
Repollo	kg	1.256,70	1.256,70	1.256,70	628,35	4.398,45	21.992,25
Sal yodada	kg	125,67	104,73	115,20	115,20	460,80	2.304,00
Tomate	kg	6.597,68	6.807,13	6.074,05	6.074,05	25.552,91	127.764,55
Turrón de maní	kg	628,35	628,35	628,35	628,35	2.513,40	12.567,00
Zanahoria	kg	2.513,40	2.722,85	2.303,95	3.037,03	10.577,23	52.886,15
Zapallo	kg	1.256,70	1.256,70	2.513,40	1.256,70	6.283,50	31.417,50
Zumo de limón	l	523,63	523,63	523,63	523,63	2.094,52	10.472,60

PROYECTO HAMBRE CERO

9. Control de calidad y participación social

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

10. Modalidad del servicio seleccionada:

Alimentos preparados en las escuelas

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

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

Recurso humano requerido para la empresa proveedora del servicio en la modalidad de **"Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas).**

1. RECEPCIÓN.

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

2. ALMACENAMIENTO.

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

3. HIGIENE

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

4. PRE-ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre-elaboración es a partir de las 07:00hs 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.

PROYECTO HAMBRE CERO

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

5. DISTRIBUCIÓN.

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

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

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los día 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.
Equipamientos y utensilios mínimos requeridos para la cocina y comedor de la institución educativa:
La cocina comedor, de la institución educativa, deberá de contar con los equipamientos y utensilios mínimos. Como:

a) Heladera y congeladora según volumen de alimentos a almacenar para uso diario.
b) Cocina Industrial o fogón de material con horno y plancha de hierro.
c) Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por si misma un agente contaminante).
d) Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separado de los insumos domisanitarios. Los mismos deben de ser materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.
e) Piletas de lavado.

f) Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillo, cucharones, tenedor, tablas diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandeja y otros), según necesidad, se debe evitar utensilios de madera.

PROYECTO HAMBRE CERO

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

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

1. Identificación de la Institución Ejecutora	
Nombre de la institución: Gobernación de Amambay.	
Dirección de la institución: Calle 14 de Mayo N°255 entre Tte Herrero y Carlos A. López	N° de Tel: 0336-2756505
Nombre del Responsable de la Institución: Abog. Juan Silvino Acosta	
N° de teléfono de linea baja: 0336-275605	N° de celular: 0986-967688
Dirección de correo electrónico: gober.amambay@amambay.gov.py	
Nombre del/la profesional nutricionista responsable: Cinthya Carolina Fernández.	
N° de Registro Profesional: 2881	N° de celular: 0971-630603
Dirección de correo electrónico: liccinthyacarol@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto	
Cantidad de instituciones educativas seleccionadas:	
• **DESAYUNO**: 93 Instituciones. • **MERIENDA**: 96 Instituciones.	
Cantidad de estudiantes beneficiados:	
• **DESAYUNO**: 10.636 Alumnos. • **MERIENDA**: 10.309 Alumnos.	
Cantidad estimada de raciones: 9.634.700	
2025:	3.770.100 raciones
2026:	3.770.100 raciones
2027:	2.094.500 raciones
Tiempo de provisión del servicio (en días):	
- Año 2025: 180 días	

PROYECTO HAMBRE CERO

- Año 2026: 180 días
- Año 2027: 100 días
Fecha estimada de inicio de la provisión: 24 de Febrero - 2025
Fecha estimada de finalización de la provisión: 31 de Julio - 2027
Presupuesto estimado para el servicio: • **Catering:** 22.159.810.000 gs. **Total General:** 22.159.810.000 gs.
Año 2025: 8.671.230.000 gs. (Catering)
Año 2026: 8.671.230.000 gs. (Catering)
Año 2027: 4.817.350.000 gs. (Catering)
Precio referencial por alimento: • **Catering:** 2.300 gs.
% de adquisición de la agricultura familiar a implementar: 10% Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%

PROYECTO HAMBRE CERO

3. Identificacion de las Instituciones educativas seleccionadas

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

Nº de Orden	Nº de Prioridad (1)	Codigo de Establecimiento Escolar (**)	Codigo de Institucion (**)	Nombre de la Institucion/Centro (**)	Tipo de Gestion	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (URBANA - RURAL)	Beneficiarios (S)														FUENTE DE FINANCIACION	TOTAL ALUMNOS
										Educacion Inicial		Educacion Escolar Basica						Educacion Media				Educ. Inclusiva			
										Formal y no formal		1º Ciclo		2º Ciclo		3º Ciclo		Cientifico		Tecnico					
										H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M		
1	26	0107030	1176	ESCUELA BÁSICA N° 4138 SAN VICENTE	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	0	0	8	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	13
2	16	1301010	9059	ESCUELA BÁSICA N° 5668 DON JUAN REGIS ACOSTA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	15 DE AGOSTO	Rural	3	4	0	0	7	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	19
3	31	1301026	11056	COLEGIO NACIONAL ALFEREZ VICENTE IGNACIO ITURBE	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	0	0	0	0	26	38	0	0	0	0	0	0	F30	64
4	13	1301026	9075	ESCUELA BÁSICA N° 366 CORONEL TEOFILO MIRANDA	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	33	35	39	26	25	35	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	193
5	21	1301027	9076	ESCUELA BÁSICA N° 557 PADRE ERNESTO PÉREZ ACOSTA	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	10	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	16
6	29	1301028	9077	ESCUELA BÁSICA N° 1297 VICENTE IGNACIO ITURBE	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	0	0	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7

PROYECTO HAMBRE CERO

7	25	1301029	9078	ESCUELA BÁSICA N° 1954 EMILIANO RIVAROLA FERNÁNDEZ	Oficial	Amambay	Cerro Corá	ÑANDEJARA PUENTE	Rural	0	0	5	0	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	14
8	22	1301031	9080	ESCUELA BÁSICA N° 2923 EDILTRUDIS LESME DE INSFRÁN	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	0	0	11	6	13	13	0	0	0	0	0	0	F30	43
9	14	1301032	9081	ESCUELA BÁSICA N° 2927 SANTA CLARA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	SANTA CLARA	Rural	12	17	18	17	10	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	82
10	30	1301032	9170	COLEGIO NACIONAL SANTA CLARA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	SANTA CLARA	Rural	0	0	0	0	0	0	49	46	0	0	0	0	0	0	F30	95
11	17	1301033	9082	ESCUELA BÁSICA N° 3252 YTORORO	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	19	20	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	48
12	28	1301034	9083	ESCUELA BÁSICA N° 3993 CERRO AKUA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	GASORY	Rural	0	0	2	3	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	9
13	10	1301035	9084	ESCUELA BÁSICA N° 13690	Oficial	Amambay	Cerro Corá	1RO DE MAYO	Rural	0	0	0	0	18	12	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	30
14	24	1301043	9092	ESCUELA BÁSICA N° 1663 MARISCAL JOSÉ FÉLIX ESTIGARRIBIA	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	5	5	3	0	7	6	0	0	0	0	0	0	F30	26
15	18	1301045	9094	ESCUELA BÁSICA N° 1336 ARROYO GASORY	Oficial	Amambay	Cerro Corá	PIKY	Rural	0	0	8	8	9	12	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	37
16	15	1301047	9096	ESCUELA BÁSICA N° 3245 EMILIANO R. FERNÁNDEZ	Oficial	Amambay	Cerro Corá	SANTA CLARA	Rural	6	11	13	13	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	50

PROYECTO HAMBRE CERO

17	11	1301049	9098	ESCUELA BÁSICA N° 3407 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	MARÍA AUXILIADORA	Rural	4	3	4	6	17	10	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	44
18	12	1301051	9100	ESCUELA BÁSICA N° 3992 BEATO ROQUE GONZÁLEZ DE SANTA CRUZ	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	0	0	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	9
19	27	1301052	9101	ESCUELA BÁSICA N° 3991 MARÍA FELICIDAD GONZÁLEZ	Oficial	Amambay	Cerro Corá	NARANJA HAI	Rural	0	0	0	0	3	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	12
20	23	1301095	9141	ESCUELA BÁSICA N° 1298 CORONEL JOSÉ FÉLIX BOGADO	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	9	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	16
21	20	1301104	9150	ESCUELA BÁSICA N° 4033 HÉROES DE CERRO CORÁ	Oficial	Amambay	Cerro Corá	LOCALIDAD A CONFIRMAR	Rural	0	0	13	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	32
22	2	1301118	9193	ESCUELA BÁSICA N° 15154	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	1	2	8	8	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	24
23	1	1301130	9205	ESCUELA BÁSICA N° 15403	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	10	7	0	0	28	21	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	66
24	8	1301131	9206	ESCUELA BÁSICA N° 15404	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	0	0	1	2	3	17	0	0	0	0	0	0	F30	23
25	5	1301144	11671	ESCUELA BÁSICA N° 6509 ARROYO YSAÚ	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	11	9	4	14	17	16	0	0	0	0	0	0	F30	71
26	19	1301150	13599	ESCUELA BÁSICA N° 7192 LUIS ALBERTO DEL PARANA	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	6	5	9	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	29
27	7	1301163	16423	ESCUELA BÁSICA N° 7666 AVA RAJU	Oficial	Amambay	Cerro Corá	COM INDIG PIKYKUA - ARROYO GUASU	Rural	0	0	3	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7

PROYECTO HAMBRE CERO

28	3	1301164	16424	ESCUELA BÁSICA N° 7667 ARROYO NDYVAA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	LOCALIDAD A CONFIRMAR	Rural	1	1	6	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	13
29	4	1301167	16430	ESCUELA BÁSICA N° 7673 JUANCITO LARROZA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	COM INDIG JAGUATI	Rural	0	1	8	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	16
30	6	1302021	11672	ESCUELA BÁSICA N° 6511 JAKAIRA	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	0	0	10	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	19
31	7	0207031	1647	ESCUELA BÁSICA N° 5007 1° DE MARZO	Oficial	Amambay	Karapai	KARAPA'I	Rural	0	0	1	8	17	22	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	48
32	8	0207033	1649	ESCUELA BÁSICA N° 5006 SAN ISIDRO	Oficial	Amambay	Karapai	KARAPA'I	Rural	0	0	6	4	18	17	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	45
33	4	0207048	1671	ESCUELA BÁSICA N° 4521 INMACULADA CONCEPCIÓN	Oficial	Amambay	Karapai	KARAPA'I	Rural	0	0	2	4	11	10	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	27
34	3	0207051	1674	ESCUELA BÁSICA N° 6551 SAN LORENZO	Oficial	Amambay	Karapai	KARAPA'I	Rural	4	4	8	8	21	23	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	68
35	2	0218052	13791	ESCUELA BÁSICA N° 7314 1° DE MAYO	Oficial	Amambay	Karapai	KARAPA'I	Rural	9	6	12	9	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	44
36	1	0218057	1650	ESCUELA BÁSICA N° 4000 14 DE MAYO	Oficial	Amambay	Karapai	URBANO	Urbana	16	10	50	34	41	31	46	49	0	0	0	0	0	0	F30	277
37	5	0218064	16610	ESCUELA BÁSICA N° 7804 JOSÉFINA PLA	Oficial	Amambay	Karapai	KARAPA'I	Rural	0	0	9	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	17
38	34	1301004	9053	ESCUELA BÁSICA N° 4777 AMISTAD II	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	JARDIN AURORA	Urbana	29	28	59	53	61	41	33	35	0	0	0	0	0	0	F30	339

PROYECTO HAMBRE CERO

39	23	1301005	9054	ESCUELA BÁSICA N° 2007 CAPITÁN MAURICIO JOSÉ TROCHE	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	CERRO 21	Rural	0	0	11	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	19
40	46	1301006	9055	ESCUELA BÁSICA N° 1332 GENERACIÓN DE LA PAZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	SAN ANTONIO	Urbana	7	12	29	29	35	25	20	11	0	0	0	0	0	0	F30	168
41	14	1301008	9057	ESCUELA BÁSICA N° 1302 BRAULIO MENDOZA ARECO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COLONIA MAFUCCI	Urbana	5	11	48	33	27	25	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	149
42	18	1301009	9058	ESCUELA BÁSICA N° 5682	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COLONIA 204	Rural	0	0	17	11	6	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	37
43	41	1301011	9060	ESCUELA BÁSICA N° 5681 AMISTAD I	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	JARDIN AURORA	Urbana	13	15	50	51	50	55	69	53	0	0	0	0	0	0	F30	356
44	40	1301012	9061	ESCUELA BÁSICA N° 1743 CERRO CORÁ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	OBRERO	Urbana	61	59	106	84	135	124	118	136	0	0	0	0	0	0	F30	823
45	37	1301013	9062	ESCUELA BÁSICA N° 1333 ELISA ALICIA LINCH	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	OBRERO	Urbana	23	20	56	32	37	40	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	208
46	39	1301015	9064	ESCUELA BÁSICA N° 368 CORONEL JOSÉ MARÍA ARGAÑA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL DIAZ	Urbana	11	19	35	32	36	26	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	159
47	38	1301016	9065	ESCUELA BÁSICA N° 1951 JUAN EMILIO O'LEARY	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	SAN GERARDO	Urbana	23	16	43	40	34	37	42	39	0	0	0	0	0	0	F30	274
48	20	1301017	9066	ESCUELA BÁSICA N° 556 NIÑOS HÉROES DE ACOSTA ÑÚ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COLONIA POTRERO SUR	Rural	0	0	9	7	2	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	25

PROYECTO HAMBRE CERO

49	17	1301019	9068	ESCUELA BÁSICA N° 2006 COLONIA REPUBLICA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	REPUBLICA	Rural	0	0	16	9	9	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	42
50	21	1301022	9071	ESCUELA BÁSICA N° 2004 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	CERRO KORA'I	Rural	0	0	7	5	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	24
51	31	1301024	9073	ESCUELA BÁSICA N° 1301 MARISCAL JOSÉ FÉLIX ESTIGARRIBIA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL GENES	Urbana	37	44	46	56	51	54	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	288
52	16	1301025	9074	ESCUELA BÁSICA N° 2599 DON ZENÓN ORTÍZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	ASENT. GUILLERMINA	Rural	0	0	33	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	58
53	26	1301041	9090	ESCUELA BÁSICA N° 1783 GENERAL JOSÉ EDUVIGIS DÍAZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	MARIA VICTORIA	Urbana	0	0	32	38	24	42	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	136
54	29	1301042	9091	ESCUELA BÁSICA N° 5679 PROFESOR RAMÓN I. CARDOZO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL GENES	Urbana	20	10	32	33	56	48	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	199
55	47	1301053	9102	ESCUELA BÁSICA N° 1300 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	BERNARDINO CABALLERO	Urbana	7	10	49	47	51	55	70	38	0	0	0	0	0	0	F30	327
56	42	1301055	9104	ESCUELA BÁSICA N° 710 DON CARLOS ANTONIO LÓPEZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	PERPETUO SOCORRO CENTRO	Urbana	35	32	87	61	63	72	66	40	0	0	0	0	0	0	F30	456

PROYECTO HAMBRE CERO

57	51	1301057	9107	ESCUELA BÁSICA N° 458 MARISCAL FRANCISCO SOLANO LÓPEZ - ANEXA AL CENTRO REGIONAL DE EDUCACIÓN DR. RAÚL PEÑA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GUARANI	Urbana	29	25	107	117	115	112	53	60	0	0	0	0	0	0	F30	618
58	49	1301058	9106	ESCUELA BÁSICA N° 1310 DOCTOR JOSÉ GASPAR RODRÍGUEZ DE FRANCIA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	BERNARDINO CABALLERO	Urbana	8	5	37	27	27	21	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	125
59	60	1301059	9107	CENTRO REGIONAL DE EDUCACIÓN DOCTOR RAÚL PEÑA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GUARANI	Urbana	0	0	0	0	0	0	260	281	0	0	0	0	0	0	F30	541
60	48	1301060	9108	ESCUELA BÁSICA N° 1887 ADELA SPERATTI	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	SAN BLAS	Urbana	12	5	40	25	20	18	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	120
61	33	1301062	9110	ESCUELA BÁSICA N° 2124 REPÚBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	DEFENSORES DEL CHACO	Rural	6	11	26	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	79
62	56	1301063	9111	COLEGIO NACIONAL SAN BLAS	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	SAN BLAS	Urbana	0	0	0	0	0	0	48	46	0	0	0	0	0	0	F30	94
63	53	1301064	9112	ESCUELA BÁSICA N° 3922 PROFESOR OLEGARIO AYALA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	VIRGEN DE CAACUPE	Urbana	0	0	30	25	12	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	75
64	52	1301067	9115	ESCUELA BÁSICA N° 290 DEFENSORES DEL CHACO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	MARISCAL ESTIGARRIBIA	Urbana	38	34	74	68	53	73	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	340

PROYECTO HAMBRE CERO

65	58	1301070	9118	COLEGIO NACIONAL PROF. VÍCTOR NATALICIO VASCONSELLOS	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	PERPETUO SOCORRO CENTRO	Urbana	0	0	0	0	0	0	37	42	0	0	0	0	0	0	F30	79
66	24	1301073	9121	ESCUELA BÁSICA N° 2318 SAN ALFONSO MARÍA DE LIGORIO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COLONIA KORA'I	Rural	0	0	3	7	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	13
67	50	1301082	9130	ESCUELA BÁSICA N° 5664 AMAMBAY CARDOZO OCAMPO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	VIRGEN DE CAACUPE	Urbana	0	0	22	22	22	20	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	86
68	4	1301084	9132	ESCUELA BÁSICA N° 12786	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG YVYPYTE - JURUKA	Rural	0	0	3	7	7	19	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	36
69	8	1301085	9133	ESCUELA BÁSICA N° 12084	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG ÑUAPY	Rural	0	0	5	7	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	13
70	2	1301086	9134	ESCUELA BÁSICA N° 10968	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG YVYPYTE - ATYVA	Rural	1	1	7	6	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	20
71	9	1301087	9135	ESCUELA BÁSICA N° 14272	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG YVYPYTE - CAMPO FLOR	Rural	0	0	0	0	4	6	17	28	0	0	0	0	0	0	F30	55
72	25	1301088	9136	ESCUELA BÁSICA N° 12237	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG YVYPYTE - KURIJUY	Rural	0	0	15	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	31
73	12	1301090	9138	ESCUELA BÁSICA N° 560 GENERAL MARCIAL SAMANIEGO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	YVYPE	Rural	7	7	10	5	27	30	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	86
74	22	1301091	9139	ESCUELA BÁSICA N° 1886 DOÑA FROILANA ESPÍNOLA DE MENDOZA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	YVYPE	Rural	0	0	15	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	24

PROYECTO HAMBRE CERO

75	19	1301098	9144	ESCUELA BÁSICA N° 4565 MANUEL ORTÍZ GUERRERO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	PAI KUARA	Rural	0	0	11	8	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	24
76	32	1301101	9147	ESCUELA BÁSICA N° 5678 SAN ALFONSO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	DEFENSORES DEL CHACO	Urbana	0	0	15	14	40	35	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	104
77	44	1301102	9148	ESCUELA BÁSICA N° 3694 SAN JUAN NEUMAN	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	SAN JUAN NEUMAN	Urbana	14	12	0	0	27	19	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	72
78	36	1301103	9149	ESCUELA BÁSICA N° 3695 NIÑO JESÚS	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	SAN JUAN NEUMAN	Urbana	30	20	47	38	47	34	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	216
79	57	1301111	9117	COLEGIO NACIONAL GRAL. JOSÉ EDUVIGIS DÍAZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	BERNARDINO CABALLERO	Urbana	0	0	0	0	0	0	58	45	0	0	0	0	0	0	F30	103
80	45	1301117	9192	ESCUELA BÁSICA N° 14958 DON BOSCO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL GENES	Urbana	13	11	14	21	37	29	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	125
81	27	1301119	9194	ESCUELA BÁSICA N° 15198	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	ZANJA PYTA	Rural	0	0	0	0	13	16	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	29
82	43	1301128	9203	ESCUELA BÁSICA N° 4776 PROFESORA REBECA FORTUNATA ALÉN ROJAS	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	OBRERO	Urbana	52	48	121	92	101	88	66	75	0	0	0	0	0	0	F30	643
83	1	1301129	9204	ESCUELA BÁSICA N° 15406	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG PIRARY	Rural	4	6	0	0	29	24	14	30	0	0	0	0	0	0	F30	107
84	3	1301132	9207	ESCUELA BÁSICA N° 15405	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG TAVAMBOA´E	Rural	0	0	11	21	21	10	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	63

PROYECTO HAMBRE CERO

85	15	1301147	12397	ESCUELA BÁSICA N° 7064 SAN ROQUE GONZÁLEZ DE SANTA CRUZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	LIBERTAD SUB-URBANO	Rural	0	0	0	0	52	44	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	96
86	13	1301149	12838	ESCUELA BÁSICA N° 7101 DON IVAR GONZÁLEZ SAFSTRAND	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	ASENT. ROMERO KUE	Rural	0	0	42	36	40	50	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	168
87	11	1301151	13605	ESCUELA BÁSICA N° 7207 SANTO DOMINGO SAVIO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	ASENT. SANTA ANA	Rural	17	13	80	73	56	46	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	285
88	30	1301153	13970	ESCUELA BÁSICA N° 7375 SAN ROQUE GONZÁLEZ DE SANTA CRUZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	LIBERTAD SUB-URBANO	Rural	7	10	29	26	14	11	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	97
89	6	1301154	13971	ESCUELA BÁSICA N° 7361 PANAMBI	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG PANAMBI¦Y	Rural	0	0	11	11	5	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	34
90	7	1301160	16290	ESCUELA BÁSICA N° 7582 PYSYRY	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG PYSYRY	Rural	0	0	0	0	11	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	19
91	5	1301166	16429	ESCUELA BÁSICA N° 7672 NUEVA ESPERANZA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	ITA PAVUSU (INDIGENA)	Rural	0	0	9	7	10	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	34
92	55	1301172	11644	COLEGIO NACIONAL DON FLORENCIO ACEVEDO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL DIAZ	Urbana	0	0	0	0	0	0	101	127	0	0	0	0	0	0	F30	228
93	28	1301174	16935	ESCUELA BÁSICA N° 7999 Y'ASORY PIRITY	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG PIRITY	Rural	0	0	3	1	2	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	14

PROYECTO HAMBRE CERO

3. Identificacion de las Instituciones educativas seleccionadas

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

Nº de Orden	Nº de Prioridad (1)	Codigo de Establecimiento Escolar (**)	Codigo de Institucion (**)	Nombre de la Institucion/Centro (**)	Tipo de Gestion	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (URBANA - RURAL)	Beneficiarios (S)														FUENTE DE FINANCIACION	TOTAL ALUMNOS
										Educacion Inicial		Educacion Escolar Basica						Educacion Media				Educ. Inclusiva			
										Formal y no formal		1º Ciclo		2º Ciclo		3º Ciclo		Cientifico		Tecnico					
										H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M		
1	26	0107030	1176	ESCUELA BÁSICA N° 4138 SAN VICENTE	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	7	6	15	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	36
2	16	1301010	9059	ESCUELA BÁSICA N° 5668 DON JUAN REGIS ACOSTA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	15 DE AGOSTO	Rural	0	0	21	14	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	40
3	13	1301026	9075	ESCUELA BÁSICA N° 366 CORONEL TEOFILO MIRANDA	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	21	17	36	29	27	26	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	156
4	21	1301027	9076	ESCUELA BÁSICA N° 557 PADRE ERNESTO PÉREZ ACOSTA	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	0	0	8	13	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21
5	29	1301028	9077	ESCUELA BÁSICA N° 1297 VICENTE IGNACIO ITURBE	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	10	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	18
6	25	1301029	9078	ESCUELA BÁSICA N° 1954 EMILIANO RIVAROLA FERNÁNDEZ	Oficial	Amambay	Cerro Corá	ÑANDEJARA PUENTE	Rural	0	0	5	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	10
7	22	1301031	9080	ESCUELA BÁSICA N° 2923 EDILTRUDIS LESME DE INSFRÁN	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	10	11	16	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	54

PROYECTO HAMBRE CERO

8	14	1301032	9081	ESCUELA BÁSICA N° 2927 SANTA CLARA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	SANTA CLARA	Rural	15	14	6	11	11	19	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	76
9	17	1301033	9082	ESCUELA BÁSICA N° 3252 YTORORO	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	10	2	0	0	9	14	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	35
10	10	1301035	9084	ESCUELA BÁSICA N° 13690	Oficial	Amambay	Cerro Corá	1RO DE MAYO	Rural	9	20	10	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	59
11	24	1301043	9092	ESCUELA BÁSICA N° 1663 MARISCAL JOSÉ FÉLIX ESTIGARRIBIA	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	1	4	4	5	7	9	0	0	0	0	0	0	F30	30
12	18	1301045	9094	ESCUELA BÁSICA N° 1336 ARROYO GASORY	Oficial	Amambay	Cerro Corá	PIKY	Rural	11	12	4	5	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	39
13	35	1301045	9173	COLEGIO NACIONAL ARROYO GASORY	Oficial	Amambay	Cerro Corá	PIKY	Rural	0	0	0	0	0	0	17	17	0	0	0	0	0	0	F30	34
14	15	1301047	9096	ESCUELA BÁSICA N° 3245 EMILIANO R. FERNÁNDEZ	Oficial	Amambay	Cerro Corá	SANTA CLARA	Rural	7	9	11	6	8	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	47
15	33	1301048	9097	ESCUELA BÁSICA N° 3253 MEDALLA MILAGROSA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	SANTA CLARA	Rural	0	0	8	10	3	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	28
16	11	1301049	9098	ESCUELA BÁSICA N° 3407 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	MARÍA AUXILIADORA	Rural	0	0	17	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	25
17	12	1301051	9100	ESCUELA BÁSICA N° 3992 BEATO ROQUE GONZÁLEZ DE SANTA CRUZ	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	8	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	10

PROYECTO HAMBRE CERO

18	27	1301052	9101	ESCUELA BÁSICA N° 3991 MARÍA FELICIDAD GONZÁLEZ	Oficial	Amambay	Cerro Corá	NARANJA HAI	Rural	0	0	7	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	16
19	23	1301095	9141	ESCUELA BÁSICA N° 1298 CORONEL JOSÉ FÉLIX BOGADO	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	0	0	12	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21
20	20	1301104	9150	ESCUELA BÁSICA N° 4033 HÉROES DE CERRO CORÁ	Oficial	Amambay	Cerro Corá	LOCALIDAD A CONFIRMAR	Rural	0	0	0	0	9	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	16
21	2	1301118	9193	ESCUELA BÁSICA N° 15154	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	0	0	6	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	11
22	1	1301130	9205	ESCUELA BÁSICA N° 15403	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	0	0	21	36	0	0	23	30	0	0	0	0	0	0	F30	110
23	8	1301131	9206	ESCUELA BÁSICA N° 15404	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	4	2	6	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	26
24	5	1301144	11671	ESCUELA BÁSICA N° 6509 ARROYO YSAÚ	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	6	2	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	18
25	19	1301150	13599	ESCUELA BÁSICA N° 7192 LUIS ALBERTO DEL PARANA	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	4	5	11	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	29
26	7	1301163	16423	ESCUELA BÁSICA N° 7666 AVA RAJU	Oficial	Amambay	Cerro Corá	COM INDIG PIKYKUA - ARROYO GUASU	Rural	0	0	0	2	9	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	15
27	3	1301164	16424	ESCUELA BÁSICA N° 7667 ARROYO NDYVAA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	LOCALIDAD A CONFIRMAR	Rural	0	0	0	0	6	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	15
28	4	1301167	16430	ESCUELA BÁSICA N° 7673 JUANCITO LARROZA	Oficial	Amambay	Cerro Corá	COM INDIG JAGUATI	Rural	0	0	0	0	1		0	0	0	0	0	0	0	0	F30	1

PROYECTO HAMBRE CERO

29	6	1302021	11672	ESCUELA BÁSICA N° 6511 JAKAIRA	Oficial	Amambay	Cerro Corá		Rural	2	1	5	15	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	27
30	7	0207031	1647	ESCUELA BÁSICA N° 5007 1° DE MARZO	Oficial	Amambay	Karapai	KARAPA'I	Rural	7	3	18	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	39
31	8	0207033	1649	ESCUELA BÁSICA N° 5006 SAN ISIDRO	Oficial	Amambay	Karapai	KARAPA'I	Rural	6	3	10	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	26
32	4	0207048	1671	ESCUELA BÁSICA N° 4521 INMACULADA CONCEPCIÓN	Oficial	Amambay	Karapai	KARAPA'I	Rural	4	1	15	10	0	0	23	13	0	0	0	0	0	0	F30	66
33	3	0207051	1674	ESCUELA BÁSICA N° 6551 SAN LORENZO	Oficial	Amambay	Karapai	KARAPA'I	Rural	0	0	17	23	9	8	19	15	0	0	0	0	0	0	F30	91
34	2	0218052	13791	ESCUELA BÁSICA N° 7314 1° DE MAYO	Oficial	Amambay	Karapai	KARAPA'I	Rural	0	0	10	4	8	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	29
35	1	0218057	1650	ESCUELA BÁSICA N° 4000 14 DE MAYO	Oficial	Amambay	Karapai	URBANO	Urbana	14	30	48	40	34	37	52	44	0	0	0	0	0	0	F30	299
36	5	0218064	16610	ESCUELA BÁSICA N° 7804 JOSÉFINA PLA	Oficial	Amambay	Karapai	KARAPA'I	Rural	3	5	5	2	13	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	36
37	34	1301004	9053	ESCUELA BÁSICA N° 4777 AMISTAD II	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	JARDIN AURORA	Urbana	26	34	45	76	45	52	12	15	0	0	0	0	0	0	F30	305
38	23	1301005	9054	ESCUELA BÁSICA N° 2007 CAPITÁN MAURICIO JOSÉ TROCHE	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	CERRO 21	Rural	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	12
39	46	1301006	9055	ESCUELA BÁSICA N° 1332 GENERACIÓN DE LA PAZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	SAN ANTONIO	Urbana	18	25	31	28	21	26	19	21	0	0	0	0	0	0	F30	189

PROYECTO HAMBRE CERO

40	14	1301008	9057	ESCUELA BÁSICA N° 1302 BRAULIO MENDOZA ARECO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COLONIA MAFUCCI	Urbana	14	11	39	46	48	35	43	24	0	0	0	0	0	0	F30	260
41	18	1301009	9058	ESCUELA BÁSICA N° 5682	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COLONIA 204	Rural	0	0	0	0	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7
42	41	1301011	9060	ESCUELA BÁSICA N° 5681 AMISTAD I	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	JARDIN AURORA	Urbana	13	15	49	58	58	37	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	230
43	40	1301012	9061	ESCUELA BÁSICA N° 1743 CERRO CORÁ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	OBRERO	Urbana	52	62	141	111	75	110	128	97	0	0	0	0	0	0	F30	776
44	37	1301013	9062	ESCUELA BÁSICA N° 1333 ELISA ALICIA LINCH	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	OBRERO	Urbana	23	27	38	53	39	32	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	212
45	39	1301015	9064	ESCUELA BÁSICA N° 368 CORONEL JOSÉ MARÍA ARGAÑA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL DIAZ	Urbana	14	18	29	33	32	31	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	157
46	38	1301016	9065	ESCUELA BÁSICA N° 1951 JUAN EMILIO O'LEARY	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	SAN GERARDO	Urbana	18	21	37	43	31	35	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	185
47	20	1301017	9066	ESCUELA BÁSICA N° 556 NIÑOS HÉROES DE ACOSTA ÑÚ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COLONIA POTRERO SUR	Rural	0	6	6	8	6	15	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	41
48	68	1301018	9067	COLEGIO NACIONAL PANCHITO LÓPEZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COLONIA POTRERO SUR	Rural	0	0	0	0	0	0	10	6	0	0	0	0	0	0	F30	16
49	31	1301024	9073	ESCUELA BÁSICA N° 1301 MARISCAL JOSÉ FÉLIX ESTIGARRIBIA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL GENES	Urbana	50	56	74	62	39	42	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	323

PROYECTO HAMBRE CERO

50	72	1301024	9143	COLEGIO NACIONAL SAN RAMÓN	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL GENES	Urbana	0	0	0	0	0	0	12	15	0	0	0	0	0	0	F30	27
51	16	1301025	9074	ESCUELA BÁSICA N° 2599 DON ZENÓN ORTÍZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	ASENT. GUILLERMINA	Rural	10	4	0	0	35	32	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	81
52	69	1301036	9085	ESCUELA BÁSICA N° 2565 ENRIQUE SOLANO LÓPEZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	KOKUE PYAHU	Rural	0	0	3	5	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	15
53	26	1301041	9090	ESCUELA BÁSICA N° 1783 GENERAL JOSÉ EDUVIGIS DÍAZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	MARIA VICTORIA	Urbana	23	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	42
54	29	1301042	9091	ESCUELA BÁSICA N° 5679 PROFESOR RAMÓN I. CARDOZO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL GENES	Urbana	0	0	35	28	0	0	31	33	0	0	0	0	0	0	F30	127
55	47	1301053	9102	ESCUELA BÁSICA N° 1300 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	BERNARDINO CABALLERO	Urbana	8	11	46	48	53	37	20	32	0	0	0	0	0	0	F30	255
56	42	1301055	9104	ESCUELA BÁSICA N° 710 DON CARLOS ANTONIO LÓPEZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	PERPETUO SOCORRO CENTRO	Urbana	45	55	71	58	51	60	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	340
57	51	1301057	9107	ESCUELA BÁSICA N° 458 MARISCAL FRANCISCO SOLANO LÓPEZ - ANEXA AL CENTRO REGIONAL DE EDUCACIÓN DR. RAÚL PEÑA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GUARANI	Urbana	26	28	138	83	105	123	52	55	0	0	0	0	0	0	F30	610
58	49	1301058	9106	ESCUELA BÁSICA N° 1310 DOCTOR JOSÉ GASPAR RODRÍGUEZ DE FRANCIA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	BERNARDINO CABALLERO	Urbana	25	20	37	31	23	30	33	23	0	0	0	0	0	0	F30	222

PROYECTO HAMBRE CERO

59	60	1301059	9107	CENTRO REGIONAL DE EDUCACIÓN DOCTOR RAÚL PEÑA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GUARANI	Urbana	0	0	0	0	0	0	57	97	0	0	0	0	0	0	F30	154
60	48	1301060	9108	ESCUELA BÁSICA N° 1887 ADELA SPERATTI	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	SAN BLAS	Urbana	21	12	39	31	31	39	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	173
61	33	1301062	9110	ESCUELA BÁSICA N° 2124 REPÚBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	DEFENSORES DEL CHACO	Rural	0	0	14	18	31	29	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	92
62	56	1301063	9111	COLEGIO NACIONAL SAN BLAS	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	SAN BLAS	Urbana	0	0	0	0	0	0	29	27	0	0	0	0	0	0	F30	56
63	53	1301064	9112	ESCUELA BÁSICA N° 3922 PROFESOR OLEGARIO AYALA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	VIRGEN DE CAACUPE	Urbana	10	6	0	0	12	23	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	51
64	79	1301065	9113	COLEGIO NACIONAL GENERACIÓN DE LA PAZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	OBRERO	Urbana	0	0	0	0	0	0	58	62	0	0	0	0	0	0	F30	120
65	52	1301067	9115	ESCUELA BÁSICA N° 290 DEFENSORES DEL CHACO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	MARISCAL ESTIGARRIBIA	Urbana	61	69	82	50	58	66	48	63	0	0	0	0	0	0	F30	497
66	80	1301070	9120	COLEGIO NACIONAL SAN FRANCISCO DE ASÍS	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	PERPETUO SOCORRO CENTRO	Urbana	0	0	0	0	0	0	32	32	0	0	0	0	0	0	F30	64
67	24	1301073	9121	ESCUELA BÁSICA N° 2318 SAN ALFONSO MARÍA DE LIGORIO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COLONIA KORA'I	Rural	0	0	0	0	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	8

PROYECTO HAMBRE CERO

68	50	1301082	9130	ESCUELA BÁSICA N° 5664 AMAMBAY CARDOZO OCAMPO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	VIRGEN DE CAACUPE	Urbana	25	20	20	18	12	10	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	105
69	4	1301084	9132	ESCUELA BÁSICA N° 12786	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG YVYPYTE - JURUKA	Rural	0	0	3	5	4	5	16	12	0	0	0	0	0	0	F30	45
70	8	1301085	9133	ESCUELA BÁSICA N° 12084	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG ÑUAPY	Rural	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	4
71	2	1301086	9134	ESCUELA BÁSICA N° 10968	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG YVYPYTE - ATYVA	Rural	0	0	3	6	5	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21
72	9	1301087	9135	ESCUELA BÁSICA N° 14272	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG YVYPYTE - CAMPO FLOR	Rural	0	0	3	2	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	11
73	25	1301088	9136	ESCUELA BÁSICA N° 12237	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG YVYPYTE - KURIJUY	Rural	0	0	0	0	9	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	16
74	12	1301090	9138	ESCUELA BÁSICA N° 560 GENERAL MARCIAL SAMANIEGO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	YVYPE	Rural	0	0	28	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	48
75	67	1301090	9153	COLEGIO NACIONAL ACOSTA ÑU	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	YVYPE	Rural	0	0	0	0	0	0	50	37	0	0	0	0	0	0	F30	87
76	22	1301091	9139	ESCUELA BÁSICA N° 1886 DOÑA FROILANA ESPÍNOLA DE MENDOZA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	YVYPE	Rural	0	0	0	0	6	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	11
77	19	1301098	9144	ESCUELA BÁSICA N° 4565 MANUEL ORTÍZ GUERRERO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	PAI KUARA	Rural	0	0	0	0	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	8

PROYECTO HAMBRE CERO

78	32	1301101	9147	ESCUELA BÁSICA N° 5678 SAN ALFONSO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	DEFENSORES DEL CHACO	Urbana	6	14	33	29	10	13	37	43	0	0	0	0	0	0	F30	185
79	44	1301102	9148	ESCUELA BÁSICA N° 3694 SAN JUAN NEUMAN	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	SAN JUAN NEUMAN	Urbana	0	0	59	50	11	16	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	136
80	36	1301103	9149	ESCUELA BÁSICA N° 3695 NIÑO JESÚS	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	SAN JUAN NEUMAN	Urbana	25	26	34	61	36	43	51	57	0	0	0	0	0	0	F30	333
81	77	1301111	9183	COLEGIO NACIONAL ASUNCIÓN ESCALADA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	BERNARDINO CABALLERO	Urbana	0	0	0	0	0	0	35	24	0	0	0	0	0	0	F30	59
82	45	1301117	9192	ESCUELA BÁSICA N° 14958 DON BOSCO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL GENES	Urbana	9	9	37	37	15	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	116
83	27	1301119	9194	ESCUELA BÁSICA N° 15198	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	ZANJA PYTA	Rural	0	0	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	8
84	43	1301128	9203	ESCUELA BÁSICA N° 4776 PROFESORA REBECA FORTUNATA ALÉN ROJAS	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	OBRERO	Urbana	56	41	107	100	94	95	74	69	0	0	0	0	0	0	F30	636
85	1	1301129	9204	ESCUELA BÁSICA N° 15406	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG PIRARY	Rural	23	12	35	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	98
86	3	1301132	9207	ESCUELA BÁSICA N° 15405	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG TAVAMBOA´E	Rural	7	10	7	5	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	35
87	15	1301147	12397	ESCUELA BÁSICA N° 7064 SAN ROQUE GONZÁLEZ DE SANTA CRUZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	LIBERTAD SUB-URBANO	Rural	15	17	39	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	124

PROYECTO HAMBRE CERO

88	13	1301149	12838	ESCUELA BÁSICA N° 7101 DON IVAR GONZÁLEZ SAFSTRAND	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	ASENT. ROMERO KUE	Rural	16	16	41	48	18	30	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	169
89	11	1301151	13605	ESCUELA BÁSICA N° 7207 SANTO DOMINGO SAVIO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	ASENT. SANTA ANA	Rural	18	17	70	54	53	62	74	78	0	0	0	0	0	0	F30	426
90	30	1301153	13970	ESCUELA BÁSICA N° 7375 SAN ROQUE GONZÁLEZ DE SANTA CRUZ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	LIBERTAD SUB-URBANO	Rural	0	0	14	16	28	28	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	86
91	7	1301160	16290	ESCUELA BÁSICA N° 7582 PYSYRY	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG PYSYRY	Rural	0	0	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	14
92	65	1301165	16427	ESCUELA BÁSICA N° 7670 YRY POTY JUMIRI	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	YJHEVY (INDIGENA)	Rural	0	0	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7
93	5	1301166	16429	ESCUELA BÁSICA N° 7672 NUEVA ESPERANZA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	ITA PAVUSU (INDIGENA)	Rural	14	14	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	36
94	73	1301172	9152	COLEGIO NACIONAL JARDÍN AURORA	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL DIAZ	Urbana	0	0	0	0	0	0	40	38	0	0	0	0	0	0	F30	78
95	28	1301174	16935	ESCUELA BÁSICA N° 7999 Y'ASORY PIRITY	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	COM INDIG PIRITY	Rural	6	8	6	3	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	27
96	78	1703302	9151	COLEGIO NACIONAL RAMÓN INDALECIO CARDOZO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	MARIA VICTORIA	Rural	0	0	0	0	0	0	59	65	0	0	0	0	0	0	F30	124

PROYECTO HAMBRE CERO

4. Composición del menú	
4.1 Composición del desayuno y merienda escolar	• Leche Entera UAT (200ml) + Banana (110g) • Leche Entera UAT (200ml) + Palito (30g) • Leche Entera UAT (200ml) + Chipita (30g) • Leche Entera UAT (200ml) + Galletita Dulce con harina de avena (30g) • Leche Entera UAT (200ml) + Turrón de maní (30g)
4.2 Periodo de distribución del alimento líquido	La distribución del alimento líquido se realizará en forma Quincenal. En los primeros días, teniendo en cuenta el periodo de vencimiento del producto en un máximo de tres meses.(Son 10 días hábiles)
4.3 Periodo de distribución de los alimentos sólidos	La distribución de los alimentos sólidos se realizará de manera Quincenal. En días hábiles son diez días (10 días,) se tendrá en cuenta el calendario escolar del MEC para la distribución) Esto incluye palito, turrón de maní y galletita de harina de avena . Se tendrá en cuenta el periodo de vencimiento del producto en un plazo de 3 meses.
4.4 Condiciones de la fruta en estado natural.	Las frutas se distribuirán de manera Semanal. La fruta in natura se distribuirá de manera semanal, cumpliendo los estándares específicos. (se tendrá en cuenta el calendario escolar del MEC para la distribución)

5. Menú Cíclico

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

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

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

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

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

6. Cálculo de insumos

PROYECTO HAMBRE CERO

Año: **2025**
Instituciones educativas: **189**
N° de comensales: **20945**
Tiempo de provisión: **9 meses**

Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Banana	kg	2.303,95	2.303,95	2.303,95	2.303,95	9.215,80	82.942,20
Chipita	kg	628,35	628,35	628,35	628,35	2.513,40	22.620,60
Galletita Dulce con harina de avena	kg	628,35	628,35	628,35	628,35	2.513,40	22.620,60
Leche Entera UAT	l	20.945,00	20.945,00	20.945,00	20.945,00	83.780,00	754.020,00
Palito	kg	628,35	628,35	628,35	628,35	2.513,40	22.620,60
Turrón de maní	kg	628,35	628,35	628,35	628,35	2.513,40	22.620,60

Año: **2026**
Instituciones educativas: **189**
N° de comensales: **20945**
Tiempo de provisión: **9 meses**

Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Banana	kg	2.303,95	2.303,95	2.303,95	2.303,95	9.215,80	82.942,20
Chipita	kg	628,35	628,35	628,35	628,35	2.513,40	22.620,60
Galletita Dulce con harina de avena	kg	628,35	628,35	628,35	628,35	2.513,40	22.620,60
Leche Entera UAT	l	20.945,00	20.945,00	20.945,00	20.945,00	83.780,00	754.020,00
Palito	kg	628,35	628,35	628,35	628,35	2.513,40	22.620,60
Turrón de maní	kg	628,35	628,35	628,35	628,35	2.513,40	22.620,60

Año: **2027**
Instituciones educativas: **189**
N° de comensales: **20945**

PROYECTO HAMBRE CERO

Tiempo de provisión: **5 meses**

Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Banana	kg	2.303,95	2.303,95	2.303,95	2.303,95	9.215,80	46.079,00
Chipita	kg	628,35	628,35	628,35	628,35	2.513,40	12.567,00
Galletita Dulce con harina de avena	kg	628,35	628,35	628,35	628,35	2.513,40	12.567,00
Leche Entera UAT	l	20.945,00	20.945,00	20.945,00	20.945,00	83.780,00	418.900,00
Palito	kg	628,35	628,35	628,35	628,35	2.513,40	12.567,00
Turrón de maní	kg	628,35	628,35	628,35	628,35	2.513,40	12.567,00

7. Control de calidad y participación social

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

PROYECTO HAMBRE CERO

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

Formulario N° 03: Proyecto para el servicio de Cena Escolar

1. Identificación de la Institución Ejecutora	
Nombre de la institución: Gobernación de Amambay.	
Dirección de la institución: Calle 14 de Mayo N°255 entre Tte Herrero y Carlos A. López	N° de Tel: 0336-2756505
Nombre del Responsable de la Institución: Abog. Juan Silvino Acosta	
N° de teléfono de linea baja: 0336-275605	N° de celular: 0986-967688
Dirección de correo electrónico: gober.amambay@amambay.gov.py	
Nombre del/la profesional nutricionista responsable: Cinthya Carolina Fernández.	
N° de Registro Profesional: 2881	N° de celular: 0971-630603
Dirección de correo electrónico: liccinthyacarol@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto	
Cantidad de instituciones educativas seleccionadas:	
• **CENA**: 6 Instituciones.	
Cantidad de estudiantes beneficiados:	
• **CENA**: 230 Alumnos.	
Cantidad estimada de raciones: 105.800	
2025:	41.400 raciones
2026:	41.400 raciones
2027:	23.000 raciones
Tiempo de provisión del servicio (en días):	
- Año 2025: 180 días	

PROYECTO HAMBRE CERO

- Año 2026: 180 días
- Año 2027: 100 días
Fecha estimada de inicio de la provisión: 24 de Febrero - 2025
Fecha estimada de finalización de la provisión: 31 de Julio - 2027
Presupuesto estimado para el servicio: • **Alimentos preparados en las escuelas:** 1.393.280.200 gs. **Total General:** 1.393.280.200 gs.
Año 2025: 545.196.600 gs. (Alimentos preparados en las escuelas)
Año 2026: 545.196.600 gs. (Alimentos preparados en las escuelas)
Año 2027: 302.887.000 gs. (Alimentos preparados en las escuelas)
Precio referencial por alimento: • **Alimentos preparados en las escuelas:** 13.169 gs.
% de adquisición de la agricultura familiar a implementar: 10% Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%

PROYECTO HAMBRE CERO

3. Identificacion de las Instituciones educativas seleccionadas

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

Nº de Orden	Nº de Prioridad (1)	Codigo de Establecimiento Escolar (**)	Codigo de Institucion (**)	Nombre de la Institucion/Centro (**)	Tipo de Gestion	Departamento	Distrito	Localidad o Barrio	Zona (URBANA - RURAL)	Beneficiarios (S)														FUENTE DE FINANCIACION	TOTAL ALUMNOS
										Educacion Inicial		Educacion Escolar Basica						Educacion Media				Educ. Inclusiva			
										Formal y no formal		1º Ciclo		2º Ciclo		3º Ciclo		Cientifico		Tecnico					
										H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M		
1	75	1301012	9166	ESCUELA NACIONAL DE COMERCIO CERRO CORÁ	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	OBRERO	Urbana	0	0	0	0	0	0	7	6	0	0	0	0	0	0	F30	13
2	74	1301013	9167	COLEGIO NACIONAL ELISA ALICIA LYNCH	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	OBRERO	Urbana	0	0	0	0	0	0	20	22	0	0	0	0	0	0	F30	42
3	71	1301024	9168	COLEGIO NACIONAL GRAL. GENES	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL GENES	Urbana	0	0	0	0	0	0	33	34	0	0	0	0	0	0	F30	67
4	70	1301053	9177	COLEGIO NACIONAL GRAL. BERNARDINO CABALLERO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	BERNARDINO CABALLERO	Urbana	0	0	0	0	0	0	19	12	0	0	0	0	0	0	F30	31
5	76	1301067	9182	COLEGIO NACIONAL DEFENSORES DEL CHACO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	MARISCAL ESTIGARRIBIA	Urbana	0	0	0	0	0	0	25	12	0	0	0	0	0	0	F30	37
6	55	1301172	11644	COLEGIO NACIONAL DON FLORENCIO ACEVEDO	Oficial	Amambay	Pedro Juan Caballero	GENERAL DIAZ	Urbana	0	0	0	0	0	0	21	19	0	0	0	0	0	0	F30	40

PROYECTO HAMBRE CERO

4. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo	• Nivel inicial: 312 kcal +/- 30 kcal • Educación Escolar Básica (1° y 2° ciclo): 450 kcal +/- 50kcal • 3° ciclo y Educación Media: 565 kcal +/- 50 kcal.
5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 18:00 hs a 19:30 hs
5.2 Horario de distribución	• Turno Noche: 20:00 a 20:30 (receso)
5.3 Constitución del menú	Plato Principal y postre elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas

6. Menú Cíclico

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

Semana 1					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de arroz con carne	Salsa de carne porcina con papas	Fideo con salsa de pollo (opcional cualquier tipos de fideos)	Polenta con salsa de carne	Salsa de pollo con arroz
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	200	70g salsa + 80 g fideo	70g salsa + 170g polenta	70 g salsa + 90 g arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300	100 g salsa + 120 g fideo	100g salsa + 250g polenta	100 g salsa + 130 g arroz
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	380 gramos	380	130g salsa + 150g fideo	130g salsa + 315g polenta	130 g salsa + 160 g arroz
Postre	Frutas Cítricas - Naranja	Frutas de estación - Banana	Arroz con leche	Frutas Cítricas - Naranja	Dulce de batata

Semana 2					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de fideo con pollo	Estofado de carne porcina con papa	Picadito de carne con mandioca	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de pollo
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	200	200 gramos	70g salsa + 170g polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300 gramos	300	300 gramos	100g salsa + 250g polenta
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	380 gramos	380 gramos	380	380 gramos	130g salsa + 315g polenta
Postre	Frutas de estación - Banana	Frutas Cítricas - Naranja	Dulce de batata	Frutas de estación - Banana	Turrón de maní

PROYECTO HAMBRE CERO

Semana 3					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de arroz con carne	Salsa de carne porcina con papas	Fideo con salsa de pollo (opcional cualquier tipos de fideos)	Polenta con salsa de carne	Salsa de pollo con arroz
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	200	70g salsa + 80 g fideo	70g salsa + 170g polenta	70 g salsa + 90 g arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300	100 g salsa + 120 g fideo	100g salsa + 250g polenta	100 g salsa + 130 g arroz
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	380 gramos	380	130g salsa + 150g fideo	130g salsa + 315g polenta	130 g salsa + 160 g arroz
Postre	Frutas Cítricas - Naranja	Frutas de estación - Banana	Arroz con leche	Frutas Cítricas - Naranja	Dulce de batata

Semana 4					
Días de la semana	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de fideo con pollo	Estofado de carne porcina con papa	Picadito de carne con mandioca	Guiso de arroz con carne	Polenta con salsa de pollo
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	200	200 gramos	70g salsa + 170g polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300 gramos	300	300 gramos	100g salsa + 250g polenta
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	380 gramos	380 gramos	380	380 gramos	130g salsa + 315g polenta
Postre	Frutas de estación - Banana	Frutas Cítricas - Naranja	Dulce de batata	Frutas de estación - Banana	Turrón de maní

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

7. Recetario del menú cíclico

PROYECTO HAMBRE CERO

Plato Principal - Semana: 1 - Dia: Lunes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Guiso de arroz con carne **Energía:** 340 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 gramos Edad Escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	60.00 g 70.00 g 45.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	52.00 g 69.00 g 45.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. Observación: 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)

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

Plato Principal - Semana: 1 - Dia: Martes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Salsa de carne porcina con papas **Energía:** 303 **Rendimiento:** 1 **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 Edad Escolar 300 Adolescentes 380	Papa Carne porcina magra Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Arveja en granos Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada	200.00 g 60.00 g 60.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 5.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	134.00 g 52.00 g 59.00 g 16.00 g 18.00 g 8.00 g 5.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. Agregar el agua hasta cubrir los ingredientes. -Por ultimo, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

PROYECTO HAMBRE CERO

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

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

Postre: Arroz con leche				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Arroz con leche **Energía:** 115 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 100 gramos Edad Escolar 100 gramos Adolescentes 100 gramos	Agua potable Leche Entera UAT Arroz Azúcar Canela	150.00 ml 100.00 ml 10.00 g 5.00 g 0.20 g	150.00 ml 100.00 ml 10.00 g 5.00 g 0.20 g	-Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. -Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. -Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. -Espolvorear con canela y servir.

PROYECTO HAMBRE CERO

Plato Principal - Semana: 1 - Dia: Jueves				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Polenta con salsa de carne **Energía:** 356 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 70g salsa + 170g polenta Edad Escolar 100g salsa + 250g polenta Adolescentes 130g salsa + 315g polenta	Tomate Carne vacuna magra Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Harina de maíz Cebolla de cabeza Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70.00 g 60.00 g 10.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 200.00 ml 40.00 g 15.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g	69.00 g 52.00 g 9.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 200.00 ml 40.00 g 14.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g	Salsa de carne: -Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales o molinar. -Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. -Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Polenta: -Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. -Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. -Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

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

Plato Principal - Semana: 1 - Dia: Viernes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Salsa de pollo con arroz **Energía:** 296 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 70 g salsa + 90 g arroz Edad Escolar 100 g salsa + 130 g arroz Adolescentes 130 g salsa + 160 g arroz	Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Arroz Aceite Sal yodada	70.00 g 60.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 45.00 g 2.00 ml 0.50 g	69.00 g 42.00 g 16.00 g 14.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 45.00 g 2.00 ml 0.50 g	Salsa de pollo: -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. -Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. -Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. -Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Arroz: -Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. -Revolver y agregar agua caliente. -Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

PROYECTO HAMBRE CERO

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

Plato Principal - Semana: 2 - Dia: Lunes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Guiso de fideo con pollo **Energía:** 316 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 gramos Edad Escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Tomate Pechuga de pollo Fideo Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	70.00 g 60.00 g 45.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	69.00 g 50.00 g 45.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. -Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. -Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

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

PROYECTO HAMBRE CERO

Plato Principal - Semana: 2 - Dia: Martes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Estofado de carne porcina con papa **Energía:** 303 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 gramos Edad Escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Papa Carne porcina magra Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Arveja en granos Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada	200.00 g 70.00 g 60.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	134.00 g 58.00 g 59.00 g 16.00 g 18.00 g 8.00 g 10.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. -Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

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

Plato Principal - Semana: 2 - Dia: Miércoles				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Picadito de carne con mandioca **Energía:** 319 **Rendimiento:** 1 **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 Edad Escolar 300 Adolescentes 380	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Arveja en granos Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada	200.00 g 60.00 g 60.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 5.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	134.00 g 52.00 g 59.00 g 16.00 g 18.00 g 8.00 g 5.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Por ultimo, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

PROYECTO HAMBRE CERO

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

Plato Principal - Semana: 2 - Dia: Jueves				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Guiso de arroz con carne **Energía:** 340 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 gramos Edad Escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	60.00 g 70.00 g 45.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	52.00 g 69.00 g 45.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. Observación: 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)

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

PROYECTO HAMBRE CERO

Plato Principal - Semana: 2 - Dia: Viernes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Polenta con salsa de pollo **Energía:** 356 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 70g salsa + 170g polenta Edad Escolar 100g salsa + 250g polenta Adolescentes 130g salsa + 315g polenta	Tomate Pechuga de pollo Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Harina de maíz Cebolla de cabeza Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70.00 g 60.00 g 10.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 200.00 ml 40.00 g 15.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g	69.00 g 52.00 g 9.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 200.00 ml 40.00 g 14.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g	Salsa de pollo: -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. -Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. -Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. -Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Polenta. -Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. -Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. -Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

Postre: Turrón de maní				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Turrón de maní **Energía:** 152 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial Edad Escolar Adolescentes	Turrón de maní	30.00 g	30.00 g	- Servir el turrón.

Plato Principal - Semana: 3 - Dia: Lunes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Guiso de arroz con carne **Energía:** 340 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 gramos Edad Escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	60.00 g 70.00 g 45.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	52.00 g 69.00 g 45.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. Observación: 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)

PROYECTO HAMBRE CERO

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

Plato Principal - Semana: 3 - Dia: Martes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Salsa de carne porcina con papas **Energía:** 303 **Rendimiento:** 1 **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 Edad Escolar 300 Adolescentes 380	Papa Carne porcina magra Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Arveja en granos Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada	200.00 g 60.00 g 60.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 5.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	134.00 g 52.00 g 59.00 g 16.00 g 18.00 g 8.00 g 5.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. Agregar el agua hasta cubrir los ingredientes. -Por ultimo, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

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

PROYECTO HAMBRE CERO

Plato Principal - Semana: 3 - Dia: Miércoles				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Fideo con salsa de pollo (opcional cualquier tipos de fideos) **Energía:** 292 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 70g salsa + 80 g fideo Edad Escolar 100 g salsa + 120 g fideo Adolescentes 130g salsa + 150g fideo	Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Fideo Sal yodada	60.00 g 60.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 40.00 g 0.50 g	42.00 g 59.00 g 16.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 40.00 g 0.50 g	Salsa de pollo: -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. -Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. -Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.

Postre: Arroz con leche				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Arroz con leche **Energía:** 115 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 100 gramos Edad Escolar 100 gramos Adolescentes 100 gramos	Agua potable Leche Entera UAT Arroz Azúcar Canela	150.00 ml 100.00 ml 10.00 g 5.00 g 0.20 g	150.00 ml 100.00 ml 10.00 g 5.00 g 0.20 g	-Blanquear el arroz con el agua por unos 10 minutos aproximadamente. -Agregar leche, azúcar y piel de naranja o limón, y terminar la cocción hasta que el arroz esté totalmente cocido. -Dejar enfriar, retirar la piel de naranja o limón. -Espolvorear con canela y servir.

PROYECTO HAMBRE CERO

Plato Principal - Semana: 3 - Dia: Jueves				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Polenta con salsa de carne **Energía:** 356 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 70g salsa + 170g polenta Edad Escolar 100g salsa + 250g polenta Adolescentes 130g salsa + 315g polenta	Tomate Carne vacuna magra Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Harina de maíz Cebolla de cabeza Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70.00 g 60.00 g 10.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 200.00 ml 40.00 g 15.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g	69.00 g 52.00 g 9.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 200.00 ml 40.00 g 14.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g	Salsa de carne: -Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales o molinar. -Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada, una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate. -Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar tomate y laurel, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. Polenta: -Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. -Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. -Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.

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

Plato Principal - Semana: 3 - Dia: Viernes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Salsa de pollo con arroz **Energía:** 296 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 70 g salsa + 90 g arroz Edad Escolar 100 g salsa + 130 g arroz Adolescentes 130 g salsa + 160 g arroz	Tomate Pechuga de pollo Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Arroz Aceite Sal yodada	70.00 g 60.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 45.00 g 2.00 ml 0.50 g	69.00 g 42.00 g 16.00 g 14.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 45.00 g 2.00 ml 0.50 g	Salsa de pollo: -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. -Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. -Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. -Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Arroz: -Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. -Revolver y agregar agua caliente. -Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.

PROYECTO HAMBRE CERO

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

Plato Principal - Semana: 4 - Dia: Lunes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Guiso de fideo con pollo **Energía:** 316 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 gramos Edad Escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Tomate Pechuga de pollo Fideo Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	70.00 g 60.00 g 45.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	69.00 g 50.00 g 45.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. -Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. -Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)

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

PROYECTO HAMBRE CERO

Plato Principal - Semana: 4 - Dia: Martes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Estofado de carne porcina con papa **Energía:** 303 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 gramos Edad Escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Papa Carne porcina magra Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Arveja en granos Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada	200.00 g 70.00 g 60.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	134.00 g 58.00 g 59.00 g 16.00 g 18.00 g 8.00 g 10.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas. -Por último, agregar la cebollita de hoja picada y sal yodada.

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

Plato Principal - Semana: 4 - Dia: Miércoles				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Picadito de carne con mandioca **Energía:** 319 **Rendimiento:** 1 **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 Edad Escolar 300 Adolescentes 380	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Arveja en granos Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada	200.00 g 60.00 g 60.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 5.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	134.00 g 52.00 g 59.00 g 16.00 g 18.00 g 8.00 g 5.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar la carne con ajo, una vez sellada agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate. agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. -Por ultimo, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.

PROYECTO HAMBRE CERO

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

Plato Principal - Semana: 4 - Dia: Jueves				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Guiso de arroz con carne **Energía:** 340 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 200 gramos Edad Escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos	Carne vacuna magra Tomate Arroz Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	60.00 g 70.00 g 45.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	52.00 g 69.00 g 45.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. Observación: 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)

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

PROYECTO HAMBRE CERO

Plato Principal - Semana: 4 - Dia: Viernes				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Polenta con salsa de pollo **Energía:** 356 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial 70g salsa + 170g polenta Edad Escolar 100g salsa + 250g polenta Adolescentes 130g salsa + 315g polenta	Tomate Pechuga de pollo Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Harina de maíz Cebolla de cabeza Queso Paraguay Aceite Sal yodada	70.00 g 60.00 g 10.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 200.00 ml 40.00 g 15.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g	69.00 g 52.00 g 9.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 200.00 ml 40.00 g 14.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g	Salsa de pollo: -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar finamente los vegetales. -Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. -Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. -Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Polenta. -Pelar, lavar y picar la cebolla. Sellar en aceite con sal yodada. -Agregar agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. -Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar bien. Retirar del fuego.
Postre: Turrón de maní				
Menú	**Ingredientes**	**Peso Bruto**	**Peso Neto**	**Preparación**
Nombre del Menú: Turrón de maní **Energía:** 152 kcal **Rendimiento:** 1 porción **Peso por porción:** Nivel Inicial Edad Escolar Adolescentes	Turrón de maní	30.00 g	30.00 g	- Servir el turrón.

8. Cálculo de insumos

Año: **2025**

Instituciones educativas: **6**

N° de comensales: **230**

Tiempo de provisión: **9 meses**

Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	5,75	5,75	5,75	5,75	23,00	207,00
Ajo	kg	0,58	0,58	0,58	0,58	2,32	20,88
Arroz	kg	23,00	10,35	23,00	10,35	66,70	600,30
Arveja en granos	kg	1,15	3,45	1,15	3,45	9,20	82,80

PROYECTO HAMBRE CERO

Azúcar	kg	1,15	0	1,15	0	2,30	20,70
Banana	kg	25,30	50,60	25,30	50,60	151,80	1.366,20
Canela	kg	0,05	0	0,05	0	0,10	0,90
Carne porcina magra	kg	13,80	16,10	13,80	16,10	59,80	538,20
Carne vacuna magra	kg	27,60	27,60	27,60	27,60	110,40	993,60
Cebolla de cabeza	kg	20,70	21,85	20,70	21,85	85,10	765,90
Cebollita de hoja	kg	1,15	2,30	1,15	2,30	6,90	62,10
Dulce de batata	kg	6,90	6,90	6,90	6,90	27,60	248,40
Fideo	kg	9,20	10,35	9,20	10,35	39,10	351,90
Harina de maíz	kg	9,20	9,20	9,20	9,20	36,80	331,20
Laurel	kg	0,18	0,14	0,18	0,14	0,64	5,76
Leche Entera UAT	l	23,00	0	23,00	0	46,00	414,00
Locote	kg	11,50	11,50	11,50	11,50	46,00	414,00
Mandioca	kg	0	46,00	0	46,00	92,00	828,00
Naranja	kg	82,80	41,40	82,80	41,40	248,40	2.235,60
Papa	kg	46,00	46,00	46,00	46,00	184,00	1.656,00
Pechuga de pollo	kg	27,60	27,60	27,60	27,60	110,40	993,60
Queso Paraguay	kg	2,30	2,30	2,30	2,30	9,20	82,80
Sal yodada	kg	0,92	0,69	0,92	0,69	3,22	28,98
Tomate	kg	75,90	75,90	75,90	75,90	303,60	2.732,40
Turrón de maní	kg	0	6,90	0	6,90	13,80	124,20
Zanahoria	kg	13,80	9,20	13,80	9,20	46,00	414,00

Año: **2026**

Instituciones educativas: **6**

N° de comensales: **230**

Tiempo de provisión: **9 meses**

Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	5,75	5,75	5,75	5,75	23,00	207,00
Ajo	kg	0,58	0,58	0,58	0,58	2,32	20,88

PROYECTO HAMBRE CERO

Arroz	kg	23,00	10,35	23,00	10,35	66,70	600,30
Arveja en granos	kg	1,15	3,45	1,15	3,45	9,20	82,80
Azúcar	kg	1,15	0	1,15	0	2,30	20,70
Banana	kg	25,30	50,60	25,30	50,60	151,80	1.366,20
Canela	kg	0,05	0	0,05	0	0,10	0,90
Carne porcina magra	kg	13,80	16,10	13,80	16,10	59,80	538,20
Carne vacuna magra	kg	27,60	27,60	27,60	27,60	110,40	993,60
Cebolla de cabeza	kg	20,70	21,85	20,70	21,85	85,10	765,90
Cebollita de hoja	kg	1,15	2,30	1,15	2,30	6,90	62,10
Dulce de batata	kg	6,90	6,90	6,90	6,90	27,60	248,40
Fideo	kg	9,20	10,35	9,20	10,35	39,10	351,90
Harina de maíz	kg	9,20	9,20	9,20	9,20	36,80	331,20
Laurel	kg	0,18	0,14	0,18	0,14	0,64	5,76
Leche Entera UAT	l	23,00	0	23,00	0	46,00	414,00
Locote	kg	11,50	11,50	11,50	11,50	46,00	414,00
Mandioca	kg	0	46,00	0	46,00	92,00	828,00
Naranja	kg	82,80	41,40	82,80	41,40	248,40	2.235,60
Papa	kg	46,00	46,00	46,00	46,00	184,00	1.656,00
Pechuga de pollo	kg	27,60	27,60	27,60	27,60	110,40	993,60
Queso Paraguay	kg	2,30	2,30	2,30	2,30	9,20	82,80
Sal yodada	kg	0,92	0,69	0,92	0,69	3,22	28,98
Tomate	kg	75,90	75,90	75,90	75,90	303,60	2.732,40
Turrón de maní	kg	0	6,90	0	6,90	13,80	124,20
Zanahoria	kg	13,80	9,20	13,80	9,20	46,00	414,00

PROYECTO HAMBRE CERO

Año: **2027**

Instituciones educativas: **6**

N° de comensales: **230**

Tiempo de provisión: **5 meses**

Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		

Aceite	l	5,75	5,75	5,75	5,75	23,00	115,00
Ajo	kg	0,58	0,58	0,58	0,58	2,32	11,60
Arroz	kg	23,00	10,35	23,00	10,35	66,70	333,50
Arveja en granos	kg	1,15	3,45	1,15	3,45	9,20	46,00
Azúcar	kg	1,15	0	1,15	0	2,30	11,50
Banana	kg	25,30	50,60	25,30	50,60	151,80	759,00
Canela	kg	0,05	0	0,05	0	0,10	0,50
Carne porcina magra	kg	13,80	16,10	13,80	16,10	59,80	299,00
Carne vacuna magra	kg	27,60	27,60	27,60	27,60	110,40	552,00
Cebolla de cabeza	kg	20,70	21,85	20,70	21,85	85,10	425,50
Cebollita de hoja	kg	1,15	2,30	1,15	2,30	6,90	34,50
Dulce de batata	kg	6,90	6,90	6,90	6,90	27,60	138,00
Fideo	kg	9,20	10,35	9,20	10,35	39,10	195,50
Harina de maíz	kg	9,20	9,20	9,20	9,20	36,80	184,00
Laurel	kg	0,18	0,14	0,18	0,14	0,64	3,20
Leche Entera UAT	l	23,00	0	23,00	0	46,00	230,00
Locote	kg	11,50	11,50	11,50	11,50	46,00	230,00
Mandioca	kg	0	46,00	0	46,00	92,00	460,00
Naranja	kg	82,80	41,40	82,80	41,40	248,40	1.242,00
Papa	kg	46,00	46,00	46,00	46,00	184,00	920,00
Pechuga de pollo	kg	27,60	27,60	27,60	27,60	110,40	552,00
Queso Paraguay	kg	2,30	2,30	2,30	2,30	9,20	46,00
Sal yodada	kg	0,92	0,69	0,92	0,69	3,22	16,10
Tomate	kg	75,90	75,90	75,90	75,90	303,60	1.518,00
Turrón de maní	kg	0	6,90	0	6,90	13,80	69,00
Zanahoria	kg	13,80	9,20	13,80	9,20	46,00	230,00

PROYECTO HAMBRE CERO

9. Control de calidad y participación social

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

10. Modalidad del servicio seleccionada:

Alimentos preparados en las escuelas

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

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

Recurso humano requerido para la empresa proveedora del servicio en la modalidad de **"Alimentos preparados en las escuelas" (cocinando en las escuelas).**

1. RECEPCIÓN.

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

2. ALMACENAMIENTO.

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

3. HIGIENE

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

4. PRE-ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre-elaboración es a partir de las 18:00hs a 19:30 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.

PROYECTO HAMBRE CERO

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

5. DISTRIBUCIÓN.

Se realizará en forma equitativa en el horario establecido de turno mañana 20:00 a 20:30 hs , en el horario del receso, de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.

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

La entrega de los alimentos será diaria y deberá llevarse a cabo durante los día 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.
Equipamientos y utensilios mínimos requeridos para la cocina y comedor de la institución educativa:
La cocina comedor, de la institución educativa, deberá de contar con los equipamientos y utensilios mínimos. Como:

a) Heladera y congeladora según volumen de alimentos a almacenar para uso diario.

b) Cocina Industrial o fogón de material con horno y plancha de hierro.

c) Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por si misma un agente contaminante).

d) Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separado de los insumos domisanitarios. Los mismos deben de ser materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.

e) Piletas de lavado.

f) Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillo, cucharones, tenedor, tablas diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandeja y otros), según necesidad, se debe evitar utensilios de madera.

PROYECTO HAMBRE CERO

JUAN SILVINO ACOSTA BENITEZ
Firmado digitalmente por JUAN SILVINO ACOSTA BENITEZ
Fecha: 2024.11.13 13:20:53 -03'00'

Abog. Juan Silvino Acosta
Gobernador de Amambay

CINTHYA CAROLINA FERNANDEZ CESPEDES
Firmado digitalmente por CINTHYA CAROLINA FERNANDEZ CESPEDES
Fecha: 2024.11.13 14:10:49 -03'00'

Cinthya Carolina Fernández
Nutricionista
Registro Profesional N° 2881