

Salto del Guaira, 12 de noviembre de 2024.

Señor

Lic. Miguel Tadeo Rojas Meza, Ministro

Ministerio de Desarrollo Social, y

Presidente de la Comisión Nacional de Alimentación Escolar - CONAE

Fernando de la Mora

De mi mayor consideración:

Tengo a bien dirigirme a usted, y por su digno intermedio a la Dirección General de Alimentación Escolar, a los efectos de presentar el Proyecto "ALMUERZO ESCOLAR, DESAYUNO/MERIENDA Y CENA ESCOLAR", para los distritos de Corpus Christi, Curuguaty, Gral. Francisco Caballero Álvarez, Itanara, Katuete, La Paloma, Maracana, Nueva Esperanza, Puerto Adela, Salto del Guaira, Yby Pyta, Ybyrarobana, Laurel 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 de XIV Departamento de Canindeyú, elaborado en el marco del "Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en muestras escuelas y sistema educativo" implementado bajo la LEY N° 7264/2024 "QUE CREA EL FONDO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LA UNIVERSALIZACIÓN EQUITATIVA DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR (HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS Y SISTEMA EDUCATIVO), MODIFICA Y AMPLÍA LA LEY N° 5210/2014 "DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO" Y SUS POSTERIORES MODIFICACIONES MODIFICA LA LEY N° 6682/2020 "QUE ESTABLECE LA UNIVERSALIDAD DE LOS CURSOS DE ADMISIÓN Y DE GRADO EN TODAS LAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS DEL PAÍS, EN EL INSTITUTO SUPERIOR DE BELLAS ARTES, INSTITUTOS NACIONALES DE EDUCACIÓN SUPERIOR, INSTITUTO DE FORMACIÓN DOCENTE DEPENDIENTE DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIAS Y EN EL INSTITUTO NACIONAL DE LA SALUD; MODIFICA LOS ARTÍCULOS 3°, 5° Y 6° DE LA LEY N° 4758/2012 "QUE CREA EL FONDO NACIONAL DE INVERSIÓN PÚBLICA Y DESARROLLO FONACIDE Y EL FONDO PARA LA EXCELENCIA DE LA EDUCACIÓN Y LA INVESTIGACIÓN Y SUS MODIFICATORIAS". Solicitando la revisión técnica correspondiente, a los efectos de contar con la aprobación de este servicio para la población estudiantil de las instituciones educativas seleccionadas del departamento; para lo cual se adjuntan todos los documentos requeridos en las normativas vigentes.

La Gobernación de Canindeyú ha optado por la NO INCLUSION de la "Carne de Pescado" el menú cíclico del proyecto para el servicio de alimentación escolar; esto debido a que resulta dificultoso el cumplimiento de la entrega del producto Carne de Pescado en el PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR "HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-HO)- Versión 02, teniendo en cuenta varios factores en contra en cuanto a las exigencias que conlleva el producto a ser un alimento fresco perecedero, esto asociado a que no se ajusta a la realidad del Departamento.

El Departamento de Canindeyú no cuenta con producción y comercialización de pescado en calidad, cantidad y en el volumen que requiere el programa. También así, no se ha constatado la disponibilidad en suficientes cantidades en zonas próximas al Departamento.

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.

**NELSON
JAVIER
MARTINEZ
PORTILLO**

Firmado
digitalmente por
NELSON JAVIER
MARTINEZ PORTILLO
Fecha: 2024.11.12
09:19:34 -03'00'

Abg. Nelson Martínez
Gobernador de Canindeyú
Telefono:0976-805001

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 Canindeyú.	
Dirección de la institución: Avda. Mariscal López c/ De Las Residentas - Salto del Guaira - Paraguay	N° de Tel: 046-24223/ 11
Nombre del Responsable de la Institución: Abg. Nelson Martínez	
N° de teléfono de línea baja: 0976-805001	N° de celular: 0971-806368
Dirección de correo electrónico: uoc_canindeyu@hotmail.com	
Nombre del/la profesional nutricionista responsable: Elena Ríos Acosta.	
N° de Registro Profesional: 4.018	N° de celular: 0976-805001
Dirección de correo electrónico: elenanutri19@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto	
Cantidad de instituciones educativas seleccionadas:	
• ALMUERZO: 255 Instituciones.	
Cantidad de estudiantes beneficiados:	
• ALMUERZO: 32.011 Alumnos.	
Cantidad estimada de raciones: 14.725.060	
2025:	5.761.980 raciones
2026:	5.761.980 raciones
2027:	3.201.100 raciones
Tiempo de provisión del servicio (en días):	
- Año 2025: 180 días	

ELENA
RAMONA
RIOS ACOSTA

Firmado
digitalmente por
ELENA RAMONA
RIOS ACOSTA
Fecha: 2024.11.13
14:41:24 -03'00'

- 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: 193.914.315.140 gs. Total General: 193.914.315.140 gs.
Año 2025: 75.879.514.620 gs. (Alimentos preparados en las escuelas)
Año 2026: 75.879.514.620 gs. (Alimentos preparados en las escuelas)
Año 2027: 42.155.285.900 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%

3. Identificación 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 ALUMNO
										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		
1	6	1402001	9343	ESCUELA BÁSICA N° 983 FRANCISCA BERNAL	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	SAN ANTONIO	Urbana	49	42	83	102	88	80	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	444		
2	9	1402002	9344	COLEGIO NACIONAL CORPUS CHRISTI	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	SAN ROQUE	Urbana	0	0	0	0	0	0	82	67	0	0	0	0	0	0	F30	149		
3	7	1402003	9345	ESCUELA BÁSICA N° 1580 DEFENSORES DEL CHACO	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	CRUCE GUARANI SUB-URBANO	Rural	48	43	83	72	72	73	66	68	0	0	0	0	0	0	F30	525		
4	11	1402005	9347	ESCUELA BÁSICA N° 3853 EMILIANO RIVAROLA FERNÁNDEZ	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	COPARO	Rural	0	0	2	6	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	11		
5	4	1402019	9361	ESCUELA BÁSICA N° 12428 FELICIDAD	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	FELICIDA	Rural	15	6	15	17	4	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	66		
6	2	1402020	9362	ESCUELA BÁSICA N° 5808	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	COM INDIG YNAMBU YGUA	Rural	0	0	4	8	3	3	1	2	0	0	0	0	0	0	F30	21		
7	8	1402021	9363	ESCUELA BÁSICA N° 5763 ACOSTA NÚ	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	COLONIA PINDOTY PORA SUB-URBANO	Rural	0	0	18	9	10	14	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	51		

8	5	1402052	9393	ESCUELA BÁSICA N° 3698 EMILIO ESPINOZA AGUILERA	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	AGUA BLANCA	Rural	7	3	23	14	22	23	19	12	0	0	0	0	0	0	F30	123
9	3	1402069	9736	ESCUELA BÁSICA N° 5807	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	COM INDIG BAJADA GUASU - GUYRAJU MIRI	Rural	0	0	3	7	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	14
10	1	1402078	16040	ESCUELA BÁSICA N° 7536 ARROYO PORÁ	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	COM INDIG ARROYO PORÁ	Rural	4	4	10	6	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	34
11	26	1402079	16041	ESCUELA BÁSICA N° 7537 MITÁ VY'AHA	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	YBYRARBANA	Rural	0	0	7	3	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	14
12	10	1402083	16516	ESCUELA BÁSICA N° 7869 ÑU'I	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	COM INDIG ÑU'I	Rural	0	2	7	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	13
13	29	1402085	16705	ESCUELA BÁSICA N° 7870 ÑU VERA KATU	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	YBYRARBANA	Rural	0	0	3	2	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	13
14	59	1403001	9410	ESCUELA BÁSICA N° 5736 PADRE VICENTE JOSÉ ORUÉ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	INDUSTRIAL	Urbana	32	30	43	31	36	31	25	33	0	0	0	0	0	0	F30	261
15	60	1403002	9411	ESCUELA BÁSICA N° 3017 34 CURUGUATENOS	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SANTA MARIA	Urbana	45	49	69	81	87	83	101	81	0	0	0	0	0	0	F30	596
16	92	1403003	9412	ESCUELA BÁSICA N° 396 GENERAL JOSÉ GERVASIO ARTIGAS	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN JOSE OBRERO	Urbana	54	52	103	104	92	124	102	88	0	0	0	0	0	0	F30	719
17	64	1403005	9414	ESCUELA BÁSICA N° 1869 GENERAL DE BRIGADA DON JOSÉ ROA BENÍTEZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	INDUSTRIAL	Urbana	34	43	81	55	78	74	85	78	0	0	0	0	0	0	F30	528

18	69	1403006	9415	COLEGIO NACIONAL CAPITÁN MAURICIO JOSÉ TROCHE	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CENTRO	Urbana	0	0	0	0	0	0	56	45	0	0	0	0	0	0	F30	101
19	46	1403008	9417	ESCUELA BÁSICA N° 6909 PIO ANILDO DÍAZ BURGOS	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ÑU APU'A	Rural	0	0	0	4	7	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	14
20	48	1403009	9418	ESCUELA BÁSICA N° 2466 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	NARANJATY	Rural	5	5	3	5	9	8	11	5	0	0	0	0	0	0	F30	51
21	22	1403010	9419	ESCUELA BÁSICA N° 3042 SAN VICENTE	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	TAKUARATY	Rural	3	9	6	9	6	8	11	5	0	0	0	0	0	0	F30	57
22	43	1403016	9425	ESCUELA BÁSICA N° 5708 GISENE CASTELLO BAGARELLI	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	AGUA E	Rural	4	3	23	13	15	10	13	17	0	0	0	0	0	0	F30	98
23	45	1403020	9429	ESCUELA BÁSICA N° 3044 REPÚBLICA DE CUBA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ARAUJO KUE	Rural	3	5	16	18	21	12	11	15	0	0	0	0	0	0	F30	101
24	21	1403021	9430	ESCUELA BÁSICA N° 5716 SAN ANTONIO DE PADUA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ARAUJO KUE CCR SAN ANTONIO	Rural	18	25	13	17	21	17	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	111
25	28	1403021	9556	COLEGIO NACIONAL MCAL. FRANCISCO SOLANO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ARAUJO KUE CCR SAN ANTONIO	Rural	0	0	0	0	0	0	15	9	0	0	0	0	0	0	F30	24
26	42	1403022	9431	ESCUELA BÁSICA N° 5715 JAPÓN	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ARAUJO KUE SANTA ROSA MI	Rural	3	4	16	10	12	17	10	7	0	0	0	0	0	0	F30	79
27	25	1403023	9432	ESCUELA BÁSICA N° 1914 SANTA CATALINA DE SIENA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SANTA CATALINA	Rural	5	6	24	13	22	15	19	12	0	0	0	0	0	0	F30	116

28	6	1403024	9433	ESCUELA BÁSICA N° 5783	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG 1° DE MARZO	Rural	4	6	5	12	12	14	9	10	0	0	0	0	0	0	F30	72
29	8	1403025	9434	ESCUELA BÁSICA N° 5784	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG MONTANIA	Rural	2	4	7	6	5	9	6	8	0	0	0	0	0	0	F30	47
30	33	1403026	9435	ESCUELA BÁSICA N° 3032 SAN VICENTE DE PAÚL	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ARAUJO KUE ONAC	Rural	30	24	26	12	23	18	30	24	0	0	0	0	0	0	F30	187
31	40	1403027	9436	ESCUELA BÁSICA N° 2472 VIRGEN DE FÁTIMA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CARRO KUE	Rural	3	5	12	11	6	18	21	9	0	0	0	0	0	0	F30	85
32	36	1403028	9437	ESCUELA BÁSICA N° 5717 MANUEL ORTÍZ GUERRERO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ASENT. ARAUJO KUE	Rural	3	3	17	9	12	20	16	12	0	0	0	0	0	0	F30	92
33	27	1403031	9440	ESCUELA BÁSICA N° 5707 SAN FRANCISCO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN FRANCISCO	Rural	0	0	3	4	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	10
34	47	1403038	9447	ESCUELA BÁSICA N° 3040 SAN ROQUE GONZÁLEZ DE SANTACRUZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	PUESTO HU	Rural	0	0	7	3	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	19
35	4	1403048	9457	ESCUELA BÁSICA N° 2489 PROFESORA BENEFRIDA T. DE BECKER	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA FORTUNA	Rural	34	25	44	31	39	38	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	211
36	41	1403049	11057	ESCUELA BÁSICA N° 3019 SANTA ROSA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SANTA ROSA	Rural	6	9	18	8	9	10	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	60
37	89	1403049	9561	COLEGIO NACIONAL SANTA ROSA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SANTA ROSA	Rural	0	0	0	0	0	0	15	14	0	0	0	0	0	0	F30	29
38	18	1403055	9464	ESCUELA BÁSICA N° 3561 13 DE JUNIO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ASENT. TAVA JOPOI	Rural	11	19	22	25	25	20	27	21	0	0	0	0	0	0	F30	170

39	68	1403065	9474	ESCUELA BÁSICA N° 5741 JORGE AREVALOS GONZÁLEZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	PRIMAVERA	Urbana	7	9	12	20	23	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	92
40	86	1403069	9478	ESCUELA BÁSICA N° 5756 IVÁN ARTURO HEYN CHAPARRO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	YERUTI	Rural	3	3	16	15	10	15	19	8	0	0	0	0	0	0	0	F30	89
41	38	1403082	9491	ESCUELA BÁSICA N° 5744 SAN ROQUE	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	PASO REAL	Rural	19	15	15	23	16	13	11	12	0	0	0	0	0	0	0	F30	124
42	26	1403083	9492	ESCUELA BÁSICA N° 5745 SAN BLAS	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ASENT. PASO REAL	Rural	4	6	14	13	7	11	13	7	0	0	0	0	0	0	0	F30	75
43	32	1403084	9493	ESCUELA BÁSICA N° 3016 GRAL. DE EJÉRCITO ANDRÉS RODRÍGUEZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	7 MONTES	Rural	18	16	18	21	13	12	18	13	0	0	0	0	0	0	0	F30	129
44	34	1403085	9494	ESCUELA BÁSICA N° 3634 SANTA LIBRADA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	7 MONTES	Rural	21	17	27	32	30	29	29	23	0	0	0	0	0	0	0	F30	208
45	19	1403090	9499	ESCUELA BÁSICA N° 5711 SAN ROQUE GONZÁLEZ DE SANTACRUZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN BLAS KO'ETI	Rural	13	23	17	9	17	11	10	11	0	0	0	0	0	0	0	F30	111
46	24	1403092	9501	ESCUELA BÁSICA N° 5710 SAN BLAS	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN BLAS KO'ETI	Rural	2	8	17	9	10	12	8	12	0	0	0	0	0	0	0	F30	78
47	37	1403097	9506	ESCUELA BÁSICA N° 5746 SAN JOSÉ OBRERO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	PASO REAL	Rural	2	0	7	10	8	6	8	7	0	0	0	0	0	0	0	F30	48
48	39	1403098	9507	ESCUELA BÁSICA N° 2463 PADRE HUMBERTO LUKE	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA JEPOPYHY	Rural	4	7	25	19	25	15	24	19	0	0	0	0	0	0	0	F30	138

49	88	1403099	9508	ESCUELA BÁSICA N° 5755 SANTA RITA DE CASSIA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	YVYPYTA KILOMETRO 25	Rural	16	10	41	27	37	41	18	25	0	0	0	0	0	0	F30	215
50	44	1403101	9510	ESCUELA BÁSICA N° 2467 SAN JOSÉ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA PYNANDI	Rural	18	12	11	16	15	13	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	85
51	50	1403101	9564	COLEGIO NACIONAL SAN ROQUE GONZÁLEZ DE SANTA CRUZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA PYNANDI	Rural	0	0	0	0	0	0	16	14	0	0	0	0	0	0	F30	30
52	35	1403103	9512	ESCUELA BÁSICA N° 1279 SAN ANTONIO DE PADUA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CERRITO	Rural	9	7	10	13	17	12	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	68
53	54	1403103	9566	COLEGIO NACIONAL CERRITO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CERRITO	Rural	0	0	0	0	0	0	11	7	0	0	0	0	0	0	F30	18
54	66	1403119	9528	ESCUELA BÁSICA N° 4032 VIRGEN DE FÁTIMA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	FÁTIMA	Urbana	29	35	61	71	70	54	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	320
55	61	1403123	9532	ESCUELA BÁSICA N° 5713 CERRO CORÁ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CERRO KORA	Urbana	31	19	36	45	44	29	30	28	0	0	0	0	0	0	F30	262
56	80	1403136	9545	ESCUELA BÁSICA N° 14703	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG ISLA JOVAI	Rural	0	0	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	9
57	15	1403137	9546	ESCUELA BÁSICA N° 5802	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG TEKOJOJA 4 BOCAS	Rural	2	1	5	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	14
58	9	1403138	9547	ESCUELA BÁSICA N° 14698	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG RIO VERDE YSAKA	Rural	0	0	6	3	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	18
59	7	1403141	9550	ESCUELA BÁSICA N° 5785	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG Y HOVY	Rural	0	0	5	7	9	7	2	10	0	0	0	0	0	0	F30	40

60	84	1403146	9571	COLEGIO NACIONAL INDÍGENA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG FORTUNA - CENTRO	Rural	0	0	0	0	0	0	68	66	0	0	0	0	0	F30	134
61	81	1403152	9580	ESCUELA BÁSICA N° 14975	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG NUEVA ESPERANZA	Rural	6	8	12	20	7	11	9	11	0	0	0	0	0	F30	84
62	11	1403158	9585	ESCUELA BÁSICA N° 5786	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG ITAY MI	Rural	0	0	5	2	3	5	0	0	0	0	0	0	0	F30	15
63	12	1403160	9587	ESCUELA BÁSICA N° 15192 YAKA POTY	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG Y AKA POTY JUKERI	Rural	0	0	10	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	14
64	2	1403161	9588	ESCUELA BÁSICA N° 15188 PASO REAL	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	PASO REAL	Rural	4	4	11	16	12	7	18	10	0	0	0	0	0	F30	82
65	79	1403162	9589	ESCUELA BÁSICA N° 15189	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG PIROY	Rural	0	0	1	3	4	1	0	0	0	0	0	0	0	F30	9
66	74	1403172	9600	ESCUELA BÁSICA N° 15432	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG Y'AKAJU	Rural	1	3	4	4	3	2	8	11	0	0	0	0	0	F30	36
67	1	1403173	9601	ESCUELA BÁSICA N° 15436	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG MONTANIA 5TA LINEA	Rural	0	0	8	7	4	5	0	0	0	0	0	0	0	F30	24
68	85	1403185	10206	ESCUELA BÁSICA N° 6396 1° DE MARZO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ASENT. SAN ISIDRO	Rural	14	19	32	26	30	22	26	18	0	0	0	0	0	F30	187
69	87	1403191	11097	ESCUELA BÁSICA N° 6397 SAN ISIDRO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN ISIDRO	Rural	3	3	7	7	6	4	0	0	0	0	0	0	0	F30	30
70	49	1403192	10511	ESCUELA BÁSICA N° 6136 MBUSUHY	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ASENT. 2DA LINEA ACEPAR	Rural	2	2	2	8	1	1	0	0	0	0	0	0	0	F30	16
71	65	1403200	11301	ESCUELA BÁSICA N° 6200 CIUDAD NUEVA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CIUDAD NUEVA	Urbana	25	33	49	53	51	47	36	43	0	0	0	0	0	F30	337

72	23	1403201	11295	ESCUELA BÁSICA N° 6323 SANTA LIBRADA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SANTA LIBRADA	Rural	5	6	15	15	18	13	16	9	0	0	0	0	0	0	F30	97
73	62	1403202	11294	ESCUELA BÁSICA N° 6146 DEFENSORES DEL CHACO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN MIGUEL	Urbana	18	12	24	35	32	27	20	28	0	0	0	0	0	0	F30	196
74	3	1403210	9640	ESCUELA BÁSICA N° 5787	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG MYTUY	Rural	7	9	12	9	13	5	11	8	0	0	0	0	0	0	F30	74
75	20	1403213	10510	ESCUELA BÁSICA N° 5954 NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCIÓN	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN ISIDRO	Rural	8	5	38	20	39	23	24	32	0	0	0	0	0	0	F30	189
76	63	1403240	15931	CENTRO DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA INFANCIA Y LA FAMILIA N° 7715 KO'EYU	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CENTRO	Urbana	19	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	42
77	82	1403244	16038	ESCUELA BÁSICA N° 7534 YVY PORÁ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	LOCALIDAD A CONFIRMAR	Rural	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	8
78	76	1403252	16538	ESCUELA BÁSICA N° 7760	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA FORTUNA	Rural	6	4	7	11	19	10	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	57
79	77	1403253	16539	ESCUELA BÁSICA N° 7761	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA FORTUNA	Rural	8	3	12	12	6	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	48
80	5	1403254	16569	ESCUELA BÁSICA N° 7762	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	AGUA E	Rural	6	7	18	19	12	11	10	11	0	0	0	0	0	0	F30	94
81	13	1403255	16571	ESCUELA BÁSICA N° 7765 26 DE FEBRERO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG 26 DE FEBRERO	Rural	0	0	4	8	4	12	2	4	0	0	0	0	0	0	F30	34
82	10	1403257	16605	ESCUELA BÁSICA N° 7802 KO'E PYAHU	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CARRO KUE	Rural	0	0	2	7	3	7	0	4	0	0	0	0	0	0	F30	23

83	16	1403258	16606	COLEGIO NACIONAL INDÍGENA LIBRADO ESQUIVEL URBINA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG FORTUNA YATAITY	Rural	0	0	0	0	0	0	8	5	0	0	0	0	0	0	F30	13
84	78	1403258	16606	ESCUELA BÁSICA N°7800	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG FORTUNA YATAITY	Rural	0	1	11	5	5	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	30
85	75	1403270	16809	ESCUELA BÁSICA N° 7920	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA FORTUNA	Rural	8	6	14	21	12	10	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	71
86	83	1403272	16814	ESCUELA BÁSICA N° 7942	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA FORTUNA	Rural	0	0	7	5	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	19
87	67	1403274	16918	ESCUELA BÁSICA N° 7995 SAN CAYETANO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN CAYETANO	Rural	18	21	31	30	22	20	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	142
88	14	1403277	17003	ESCUELA BÁSICA N° 8018 JUAN JOSÉ ACOSTA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG FORTUNA SAN FRANCISCO	Rural	0	0	5	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	14
89	1	1402062	9406	ESCUELA BÁSICA N° 14971	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	COM INDIG ITAKUA PU	Rural	5	7	8	7	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	43
90	15	1407005	9673	COLEGIO NACIONAL MCAL. FRANCISCO SOLANO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	SAN ROQUE	Urbana	0	0	0	0	0	0	86	78	0	0	0	0	0	0	F30	164
91	12	1407006	9674	ESCUELA BÁSICA N° 984 GENERAL BERNARDINO CABALLERO	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	SAN ROQUE	Urbana	52	52	88	93	79	95	46	27	0	0	0	0	0	0	F30	532
92	8	1407020	9688	ESCUELA BÁSICA N° 1867 GENERAL ANDRÉS RODRÍGUEZ	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	COLONIA ALBORADA SUB-URBANO	Rural	4	2	12	13	7	12	14	12	0	0	0	0	0	0	F30	76
93	6	1407029	9697	ESCUELA BÁSICA N° 3544 SAN JUAN BAUTISTA	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	ASENT. SAN JUAN	Rural	9	7	19	17	23	11	14	16	0	0	0	0	0	0	F30	116

94	3	1407032	9700	ESCUELA BÁSICA N° 4301 SAN ROQUE	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	SAN ROQUE	Rural	2	10	15	10	14	5	18	22	0	0	0	0	0	0	F30	96
95	9	1407033	9701	ESCUELA BÁSICA N° 6904 SAN ISIDRO LABRADOR	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	ASENT. SAN JUAN	Rural	5	2	8	7	4	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	32
96	5	1407035	9703	ESCUELA BÁSICA N° 4300 SAN JOSÉ	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	PRIMAVERA	Rural	11	9	23	19	14	13	12	12	0	0	0	0	0	0	F30	113
97	10	1407052	9720	ESCUELA BÁSICA N° 5700 SAN PEDRO	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	IBEL	Rural	0	0	8	12	9	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	32
98	2	1407067	9735	ESCUELA BÁSICA N° 5797	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	COM INDIG BAJADA GUAZU	Rural	6	2	13	11	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	42
99	4	1407083	9752	ESCUELA BÁSICA N° 4302 SAN ANTONIO DE PADUA	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	ASENT. SAN JUAN	Rural	7	5	13	7	7	11	15	14	0	0	0	0	0	0	F30	79
100	13	1407085	9754	ESCUELA BÁSICA N° 6471 WILFRIDO HOPPE MARTÍNEZ	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	OBRERO	Urbana	20	15	35	33	29	26	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	158
101	14	1407094	16824	ESCUELA BÁSICA N° 7940 JUAN PABLO II	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	PUENTE KYJHA SAN IGNACIO	Rural	9	6	16	20	8	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	64
102	7	1410031	9732	ESCUELA BÁSICA N° 5694 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	MARIA AUXILIADORA	Rural	0	0	7	5	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21
103	5	1405001	9654	ESCUELA BÁSICA N° 5752 PERPÉTUO SOCORRO	Oficial	Canindeyú	Itanará	ESTANCIA KARY	Rural	1	2	7	4	5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21

104	4	1405002	9655	ESCUELA BÁSICA N° 5751 SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS	Oficial	Canindeyú	Itanará	COLONIA ITANARA	Rural	0	0	14	10	9	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	38
105	2	1405004	9657	ESCUELA BÁSICA N° 13808 SAN RAMÓN	Oficial	Canindeyú	Itanará	CERRO MBARACAYU (ITANARA)	Rural	6	5	18	18	10	7	7	7	0	0	0	0	0	0	F30	78
106	6	1405006	9659	ESCUELA BÁSICA N° 441 SAGRADA FAMILIA	Oficial	Canindeyú	Itanará	CENTRO	Urbana	31	26	39	50	29	32	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	207
107	7	1405007	9660	COLEGIO NACIONAL DE ITANARÁ	Oficial	Canindeyú	Itanará	CENTRO	Urbana	0	0	0	0	0	0	13	12	0	0	0	0	0	0	F30	25
108	8	1405008	10195	ESCUELA BÁSICA N° 6536 PARIRÍ	Oficial	Canindeyú	Itanará	COM INDIG PARIRI	Rural	11	14	22	30	9	12	10	14	0	0	0	0	0	0	F30	122
109	1	1405009	11303	ESCUELA BÁSICA N° 6535 PASO CADENA	Oficial	Canindeyú	Itanará	COM INDIG YVITY MIRI	Rural	0	0	6	8	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21
110	3	1406002	9662	ESCUELA BÁSICA N° 5775 DON CARLOS ANTONIO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Itanará	SAN FRANCISCO	Rural	3	0	2	7	8	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	26
111	5	1408001	9669	ESCUELA BÁSICA N° 1281 SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS	Oficial	Canindeyú	Katueté	CENTRO	Urbana	54	47	87	109	101	112	70	87	0	0	0	0	0	0	F30	667
112	7	1408002	9675	COLEGIO NACIONAL KATUETÉ	Oficial	Canindeyú	Katueté	CENTRO	Urbana	0	0	0	0	0	0	120	130	0	0	0	0	0	0	F30	250
113	6	1408003	9681	ESCUELA BÁSICA N° 4308	Oficial	Canindeyú	Katueté	AGRICOLA PARAGUAYA	Rural	9	6	15	17	19	24	23	27	0	0	0	0	0	0	F30	140
114	2	1408013	9713	ESCUELA BÁSICA N° 4307 CRISTO REY	Oficial	Canindeyú	Katueté	KUMANDA KAI	Rural	2	5	18	18	13	12	12	5	0	0	0	0	0	0	F30	85

115	3	1408015	9750	ESCUELA BÁSICA N° 5701 KATUETE	Oficial	Canindeyú	Katueté	MARIA AUXILIADORA	Urbana	35	32	74	82	68	65	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	356
116	4	1408021	15787	ESCUELA BÁSICA N° 7431 SAN ANTONIO	Oficial	Canindeyú	Katueté	URBANO	Urbana	21	29	60	68	48	35	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	261
117	1	1408023	16654	ESCUELA BÁSICA N° 7837 SANTA LIBRADA	Oficial	Canindeyú	Katueté	SANTA LIBRADA	Rural	30	31	50	37	49	33	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	230
118	4	1407061	9729	ESCUELA BÁSICA N° 4279 JUAN DUTRA	Oficial	Canindeyú	La Paloma del Espíritu Santo	COLONIA GUADALUPE	Rural	3	7	25	21	15	10	11	10	0	0	0	0	0	0	F30	102
119	1	1409001	9670	ESCUELA BÁSICA N° 1280 SAN FRANCISCO DE ASÍS	Oficial	Canindeyú	La Paloma del Espíritu Santo	URBANO	Urbana	66	53	105	99	88	76	92	77	0	0	0	0	0	0	F30	656
120	2	1409005	9678	ESCUELA BÁSICA N° 4297 MEDALLA MILAGROSA	Oficial	Canindeyú	La Paloma del Espíritu Santo	JAMAICA	Rural	13	9	29	25	38	28	23	30	0	0	0	0	0	0	F30	195
121	5	1409007	9680	ESCUELA BÁSICA N° 4296 SANTA CLARA	Oficial	Canindeyú	La Paloma del Espíritu Santo	COLONIA SANTA CLARA	Rural	1	2	9	3	6	2	6	8	0	0	0	0	0	0	F30	37
122	3	1409013	9724	ESCUELA BÁSICA N° 4295 VIRGEN DE FÁTIMA	Oficial	Canindeyú	La Paloma del Espíritu Santo	VIRGEN DE FATIMA	Rural	7	6	9	14	2	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	44
123	6	1409014	10205	ESCUELA BÁSICA N° 6636 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	La Paloma del Espíritu Santo	MARIA AUXILIADORA	Urbana	11	10	49	25	31	52	37	41	0	0	0	0	0	0	F30	256
124	1	1401050	10176	ESCUELA BÁSICA N° 6532 MBO'EHAO MITÁ VY'AHA	Oficial	Canindeyú	Laurel	COM INDIG JEYTY MIRI	Rural	0	0	4	3	9	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21
125	2	1408014	9738	ESCUELA BÁSICA N° 4314 SAN MIGUEL	Oficial	Canindeyú	Laurel	LAUREL SUB-URBANO	Urbana	0	0	6	4	7	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	23

126	4	1410018	9704	ESCUELA BÁSICA N° 2407	Oficial	Canindeyú	Laurel	LAUREL SUB-URBANO	Rural	32	32	49	53	52	32	58	39	0	0	0	0	0	0	F30	347
127	3	1410024	9714	ESCUELA BÁSICA N° 4312 CESAR IDILIO FERREIRA HERRERA	Oficial	Canindeyú	Laurel	TRONCAL 4 SUR	Rural	0	0	4	2	7	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	14
128	11	1403076	9485	ESCUELA BÁSICA N° 3419 PROFESOR HUBER ANTONIO PAREDES	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	8	13	15	15	15	21	21	14	0	0	0	0	0	0	F30	122
129	35	1403077	9486	ESCUELA BÁSICA N° 5747 PROFESOR ISIDORO FARIÑA ORTELLADO	Oficial	Canindeyú	Maracana	5TO ENCUADRE MARACANA	Rural	19	7	6	13	15	13	17	13	0	0	0	0	0	0	F30	103
130	24	1403078	9487	ESCUELA BÁSICA N° 6451 SEÑOR LAISLAO CAREAGA	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	6	6	11	10	11	4	6	9	0	0	0	0	0	0	F30	63
131	28	1403079	9488	ESCUELA BÁSICA N° 5750 NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	Oficial	Canindeyú	Maracana		Rural	18	6	25	16	20	14	19	19	0	0	0	0	0	0	F30	137
132	39	1403080	9489	ESCUELA BÁSICA N° 5749 13 DE JUNIO	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	10	12	29	26	21	18	16	8	0	0	0	0	0	0	F30	140
133	30	1403081	9490	ESCUELA BÁSICA N° 5748 ARNALDO MARTÍNEZ	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	6	8	19	15	20	18	19	10	0	0	0	0	0	0	F30	115
134	29	1403087	9496	ESCUELA BÁSICA N° 5997 MOISÉS SANTIAGO BERTONI	Oficial	Canindeyú	Maracana		Rural	16	10	20	15	16	23	22	20	0	0	0	0	0	0	F30	142

135	12	1403088	9497	ESCUELA BÁSICA N° 3255 FRANCISCO LÓPEZ ROJAS	Oficial	Canindeyú	Maracana		Rural	15	10	22	22	23	25	29	34	0	0	0	0	0	0	F30	180
136	10	1403089	9498	ESCUELA BÁSICA N° 3645 3 DE FEBRERO	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. 4TO ENCUADRE MARACANA	Rural	24	19	39	33	28	30	17	21	0	0	0	0	0	0	F30	211
137	20	1403091	9500	ESCUELA BÁSICA N° 3646 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. MARACANA 2	Rural	24	25	33	23	29	15	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	149
138	21	1403127	9536	ESCUELA BÁSICA N° 5955 8 DE DICIEMBRE	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	11	16	20	21	22	23	32	14	0	0	0	0	0	0	F30	159
139	15	1403143	9552	COLEGIO NACIONAL MARACANÁ	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	0	0	0	0	0	0	35	36	0	0	0	0	0	0	F30	71
140	31	1403157	9583	ESCUELA BÁSICA N° 5956 SAN ANTONIO	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	6	5	26	24	18	22	12	17	0	0	0	0	0	0	F30	130
141	1	1403163	9590	ESCUELA BÁSICA N° 15186 PINDOYU	Oficial	Canindeyú	Maracana	COM INDIG PINDOJU MARACANA	Rural	2	2	4	5	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	22
142	33	1403171	9599	ESCUELA BÁSICA N° 4757 SAN JUAN	Oficial	Canindeyú	Maracana	5TO ENCUADRE MARACANA	Rural	4	8	26	24	23	22	9	23	0	0	0	0	0	0	F30	139
143	5	1403175	10177	ESCUELA BÁSICA N° 6123 CARLOS ANTONIO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. HUBER DURE	Rural	4	4	14	12	18	17	23	13	0	0	0	0	0	0	F30	105
144	6	1403176	10178	ESCUELA BÁSICA N° 6122 AUGUSTO ROA BASTOS	Oficial	Canindeyú	Maracana		Rural	5	7	13	13	18	13	25	28	0	0	0	0	0	0	F30	122
145	7	1403177	10179	ESCUELA BÁSICA N° 6121 DOCTOR JOSÉ GASPAR RODRÍGUEZ DE FRANCIA	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. HUBER DURE	Rural	3	2	8	9	18	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	47

146	14	1403187	10208	ESCUELA BÁSICA N° 5995 MARISCAL FRANCISCO SOLANO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Maracana	5TO ENCUADRE 1RA LINEA	Rural	4	6	8	9	9	10	16	14	0	0	0	0	0	0	F30	76
147	36	1403196	11297	ESCUELA BÁSICA N° 6447 SAN ISIDRO	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. MARACANA 3	Rural	0	1	10	8	4	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	31
148	27	1403203	11293	ESCUELA BÁSICA N° 5967 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. 6TO ENCUADRE 2DA.LINEA MARACANA	Rural	14	12	17	22	18	17	18	15	0	0	0	0	0	0	F30	133
149	40	1403204	11292	ESCUELA BÁSICA N° 5965 MARISCAL FRANCISCO SOLANO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Maracana		Rural	8	4	18	9	12	7	18	19	0	0	0	0	0	0	F30	95
150	13	1403205	11291	ESCUELA BÁSICA N° 5966 SAN JOSÉ	Oficial	Canindeyú	Maracana	6TO ENCUADRE 1RA. LINEA	Rural	13	10	9	19	20	20	13	15	0	0	0	0	0	0	F30	119
151	34	1403206	11290	ESCUELA BÁSICA N° 5968 DOCTOR JOSÉ GASPAR RODRÍGUEZ DE FRANCIA	Oficial	Canindeyú	Maracana		Rural	5	5	22	11	18	16	16	14	0	0	0	0	0	0	F30	107
152	4	1403220	11527	ESCUELA BÁSICA N° 6421 SAN IGNACIO	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. PIRO'Y MARACANA	Rural	17	10	30	19	25	20	26	17	0	0	0	0	0	0	F30	164
153	2	1403227	16039	ESCUELA BÁSICA N° 7535 ARROYO MOROTÍ	Oficial	Canindeyú	Maracana	COM INDIG ARROYO MOROTI	Rural	0	0	1	2	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7
154	26	1403239	15898	ESCUELA BÁSICA N° 7476 VIRGEN DE LOS MILAGROS	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. SUIZO KUE	Rural	40	41	59	47	55	36	34	31	0	0	0	0	0	0	F30	343
155	32	1403259	16658	ESCUELA BÁSICA N° 7841 SAN FRANCISCO	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	6	6	20	24	20	20	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	96

156	3	1403267	16806	ESCUELA BÁSICA N° 7917	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	0	0	3	3	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	9
157	6	1410005	9303	ESCUELA BÁSICA N° 3254 GENERAL JOSÉ EDUVIGIS DÍAZ	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COLONIA MARANGATU	Rural	11	10	11	12	7	12	22	14	0	0	0	0	0	0	F30	99
158	4	1410012	9312	ESCUELA BÁSICA N° 2564 MARISCAL LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COLONIA MARANGATU	Rural	5	5	8	6	8	9	5	6	0	0	0	0	0	0	F30	52
159	8	1410014	9315	ESCUELA BÁSICA N° 4285	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COLONIA ITAMBEY SUB-URBANO	Rural	9	5	13	8	7	8	9	10	0	0	0	0	0	0	F30	69
160	5	1410025	9715	ESCUELA BÁSICA N° 7985 SAN ANTONIO	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	SAN ANTONIO	Rural	60	44	135	113	100	102	84	79	0	0	0	0	0	0	F30	717
161	9	1410026	9716	ESCUELA BÁSICA N° 4311 SANTA LUCÍA	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	TRACTOR KUE	Rural	0	0	6	4	5	12	8	4	0	0	0	0	0	0	F30	39
162	2	1410029	9321	ESCUELA BÁSICA N° 5801	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COM INDIG ITAVO GUARANI	Rural	14	12	17	12	6	12	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	73
163	11	1410030	9730	ESCUELA BÁSICA N° 5688 NUEVA ESPERANZA	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	CENTRO	Urbana	45	38	57	67	58	55	61	52	0	0	0	0	0	0	F30	433
164	3	1410033	9747	ESCUELA BÁSICA N° 5703 FLAVIO MARTÍNEZ FERNÁNDEZ	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	CERRO AZUL	Rural	6	6	11	8	9	6	11	11	0	0	0	0	0	0	F30	68
165	7	1410034	13317	ESCUELA BÁSICA N° 7170 SANTA TERESA	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	EL PORTAL SUB-URBANO	Rural	0	0	4	4	7	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21
166	1	1410036	13975	ESCUELA BÁSICA N° 7363 TAKUARA'I	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COM INDIG TAKUARA'I	Urbana	0	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	6

167	10	1410039	9676	ESCUELA BÁSICA N° 4306 SAN JOSÉ OBRERO	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	CENTRO	Urbana	57	42	74	99	99	75	72	64	0	0	0	0	0	0	F30	582
168	14	1410041	16042	ESCUELA BÁSICA N° 7538 ÁRA PYAHU	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COM INDIG ARA PYAHU AVA GUARANI	Rural	0	0	7	9	1	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	23
169	15	1410042	16482	ESCUELA BÁSICA N° 7716 ASENTAMIENTO ISLA VERDE	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COLONIA MARANGATU	Rural	0	0	4	5	5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	16
170	3	1401008	9292	ESCUELA BÁSICA N° 1579 PUERTO ADELA	Oficial	Canindeyú	Puerto Adela	PUERTO ADELA SUB-URBANO	Rural	12	6	17	15	24	20	16	16	0	0	0	0	0	0	F30	126
171	5	1401009	9293	ESCUELA BÁSICA N° 5686	Oficial	Canindeyú	Puerto Adela	PUERTO ADELA	Rural	0	0	1	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7
172	2	1407058	9726	ESCUELA BÁSICA N° 4289 SAGRADA FAMILIA	Oficial	Canindeyú	Puerto Adela	PUERTO ADELA	Rural	7	2	10	10	13	20	18	20	0	0	0	0	0	0	F30	100
173	6	1407060	9728	ESCUELA BÁSICA N° 4290 SAN SEBASTIÁN	Oficial	Canindeyú	Puerto Adela	PUERTO ADELA SUB-URBANO	Rural	0	0	0	0		2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	2
174	1	1407066	9734	ESCUELA BÁSICA N° 14274	Oficial	Canindeyú	Puerto Adela	COM INDIG TEKOKA POTY VERA	Rural	0	0	0	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	5
175	4	1407095	17104	ESCUELA BÁSICA N° 8082 LA PAZ	Oficial	Canindeyú	Puerto Adela	ASENT. LA PAZ	Rural	0	0	8	4	10	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	26
176	7	1401001	9285	ESCUELA BÁSICA N° 5684 ADELA SPERATTI	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	ADELA SPERATTI	Urbana	44	52	103	64	85	73	40	47	0	0	0	0	0	0	F30	508
177	12	1401002	9286	ESCUELA BÁSICA N° 4281 DOCTOR DIONISIO GONZÁLEZ TORRES	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	SAN PEDRO	Urbana	24	35	100	95	95	102	47	44	0	0	0	0	0	0	F30	542

178	4	1401003	9287	ESCUELA BÁSICA N° 4280 ITAIPÚ	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	STELLA MARYS	Urbana	30	34	70	61	67	62	38	28	0	0	0	0	0	0	F30	390
179	6	1401006	9290	ESCUELA BÁSICA N° 411 CARLOS RICARDO MÉNDES CONCALVES	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	DONDE NACE EL SOL	Urbana	81	63	154	161	145	153	56	74	0	0	0	0	0	0	F30	887
180	8	1401007	9291	COLEGIO NACIONAL SALTO DEL GUAIRÁ	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	MARIA AUXILIADORA	Urbana	0	0	0	0	0	0	144	152	0	0	0	0	0	0	F30	296
181	2	1401017	9301	ESCUELA BÁSICA N° 2521 JOSÉ ASUNCIÓN FLORES	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	COLONIA CANINDEYU	Rural	63	70	136	135	113	116	76	100	0	0	0	0	0	0	F30	809
182	1	1401018	9302	ESCUELA BÁSICA N° 1578 GENERAL FULGENCIO YEGROS	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	ASENT. 8 DE DICIEMBRE	Rural	105	110	192	215	155	157	63	55	0	0	0	0	0	0	F30	1052
183	10	1401018	9333	COLEGIO NACIONAL PANCHITO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	ASENT. 8 DE DICIEMBRE	Rural	0	0	0	0	0	0	73	109	0	0	0	0	0	0	F30	182
184	3	1401035	9319	ESCUELA BÁSICA N° 6973 SAN JORGE	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	SAN JORGE KILOMETRO 3	Urbana	4	7	27	25	31	20	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	114
185	5	1401036	9320	ESCUELA BÁSICA N° 12677	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	COM INDIG GUAVIRA	Rural	0	0	2		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	2
186	13	1401054	9330	COLEGIO NACIONAL MANUEL ORTÍZ GUERRERO	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	DONDE NACE EL SOL	Urbana	0	0	0	0	0	0	69	55	0	0	0	0	0	0	F30	124
187	11	1401057	16857	ESCUELA BÁSICA N° 7968 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	KAREN LUANA	Rural	36	41	54	51	45	37	24	35	0	0	0	0	0	0	F30	323

188	21	1402024	9366	ESCUELA BÁSICA N° 3257 EMILIANO RIVAROLA FERNÁNDEZ	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE PASTOREO	Rural	4	1	5	6	7	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	29
189	34	1402025	9367	ESCUELA BÁSICA N° 3846 CLAUDELINO GONZÁLEZ	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	GUYRA KEHA	Rural	5	6	23	29	17	12	20	12	0	0	0	0	0	0	0	F30	124
190	18	1402027	9369	ESCUELA BÁSICA N° 5771 PROFESOR RAMÓN INDALECIO CARDOZO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE	Rural	1	6	13	13	9	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	49
191	38	1402028	9370	ESCUELA BÁSICA N° 5772 FRANCISCO ACUÑA DE FIGUEROA	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE	Rural	0	0	0	0	1	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7
192	14	1402029	9371	ESCUELA BÁSICA N° 3836 SAN ANTONIO DE PADUA	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	GUYRA KEHA SAN ANTONIO	Rural	6	3	19	23	27	24	19	19	0	0	0	0	0	0	0	F30	140
193	17	1402030	9372	ESCUELA BÁSICA N° 5770 JOSÉ ASUNCIÓN FLORES	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE MARIA AUXILIADORA	Rural	5	8	22	12	25	12	17	17	0	0	0	0	0	0	0	F30	118
194	31	1402031	9373	ESCUELA BÁSICA N° 2888 MOISÉS S. BERTONI	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE 1RA LINEA KAAGUASU	Rural	13	12	22	29	18	22	26	15	0	0	0	0	0	0	0	F30	157
195	22	1402034	9376	ESCUELA BÁSICA N° 5774 VIRGEN DE LA MERCED	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE LAS MERCEDES	Rural	1	1	7	5	9	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	29
196	12	1402035	9377	ESCUELA BÁSICA N° 3258 SAN FRANCISCO DE ASÍS	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE 4 DE OCTUBRE	Rural	26	26	36	40	48	29	35	47	0	0	0	0	0	0	0	F30	287

197	24	1402037	9379	ESCUELA BÁSICA N° 5773 NIÑOS MÁRTIRES DE ACOSTA ÑÚ	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE	Rural	3	2	13	4	5	7	13	7	0	0	0	0	0	0	F30	54
198	15	1403071	9480	ESCUELA BÁSICA N° 3233 SANTA LUISA DE MARILLAC	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVYPYTA	Rural	40	44	106	120	94	94	61	68	0	0	0	0	0	0	F30	627
199	11	1403072	9481	ESCUELA BÁSICA N° 5740 SAN BLAS	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVYPYTA TAKUAPI	Rural	0	0	1	1	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	11
200	39	1403074	9483	ESCUELA BÁSICA N° 5737 JULIA AGAZZI BARAZETTI	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	URBANO	Urbana	24	34	49	54	35	28	32	40	0	0	0	0	0	0	F30	296
201	20	1403093	9502	ESCUELA BÁSICA N° 5739 TENIENTE ADOLFO ROJAS SILVA	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVYPYTA 1500	Rural	3	4	16	16	14	13	13	16	0	0	0	0	0	0	F30	95
202	35	1403125	9534	ESCUELA BÁSICA N° 5742 SAN MIGUEL	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVY PYTA 3	Rural	4	0	6	7	2	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	26
203	3	1403135	9544	ESCUELA BÁSICA N° 12554	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	COM INDIG AGUA'E	Rural	4	2	12	12	11	9	11	10	0	0	0	0	0	0	F30	71
204	10	1403184	10186	ESCUELA BÁSICA N° 6377 SAGRADA FAMILIA	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVYPYTA 1500	Rural	5	6	12	14	10	13	11	7	0	0	0	0	0	0	F30	78
205	9	1404021	9625	ESCUELA BÁSICA N° 5735 SAN PABLO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	KARUPERA 2	Rural	8	3	14	22	19	22	16	16	0	0	0	0	0	0	F30	120
206	16	1404022	9626	ESCUELA BÁSICA N° 5734 16 DE AGOSTO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	KARUPERA 1	Rural	5	3	15	12	19	9	12	13	0	0	0	0	0	0	F30	88
207	13	1404023	9627	ESCUELA BÁSICA N° 5738 SAN LUIS	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVY PYTA SAN LUIS	Rural	15	12	56	40	35	36	24	29	0	0	0	0	0	0	F30	247

208	30	1404047	9652	ESCUELA BÁSICA N° 6533 KO'Y PYAHU	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	COM INDIG KO'E PYAHU POTY (EX KURUSU)	Rural	0	0	3	2	7	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	15
209	7	1404051	10190	ESCUELA BÁSICA N° 6538 12 DE JUNIO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	COM INDIG 12 DE JUNIO	Rural	0	0	8	8	9	13	17	18	0	0	0	0	0	0	0	F30	73
210	23	1404056	9591	ESCUELA BÁSICA N° 6203 SANTO TOMÁS	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVY PYTA SAN LUIS	Rural	0	0	10	6	4	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	27
211	5	1404059	9549	ESCUELA BÁSICA N° 5805	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE MARIA AUXILIADORA	Rural	1	0	6	8	3	7	2	4	0	0	0	0	0	0	0	F30	31
212	28	1404060	9396	ESCUELA BÁSICA N° 3416	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	COM INDIG Y ARY POTY	Rural	0	0	7	5	3	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	22
213	33	1404061	9403	ESCUELA BÁSICA N° 5779 MOISÉS SANTIAGO BERTONI	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE 1RA LINEA KAAGUASU	Rural	3	5	13	22	15	15	16	8	0	0	0	0	0	0	0	F30	97
214	19	1404062	9408	ESCUELA BÁSICA N° 15358 SAN JOSÉ OBRERO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	GUYRA KEHA	Rural	3	3	10	14	11	13	10	13	0	0	0	0	0	0	0	F30	77
215	32	1404064	10184	ESCUELA BÁSICA N° 6030 SAN BLAS	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVY PYTA SAN LUIS TRIUNFO	Rural	2	6	19	9	11	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	57
216	36	1404066	11529	ESCUELA BÁSICA N° 7154 SAN PABLO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	KARUPERA 2	Rural	0	0	2	2	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7
217	1	1404067	13204	ESCUELA BÁSICA N° 6539 KUETUVY	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	COM INDIG KUETUVY	Rural	9	15	11	18	17	16	10	16	0	0	0	0	0	0	0	F30	112
218	4	1404075	16471	ESCUELA BÁSICA N° 7701 PAI TAVY TERA	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	COM INDIG YVYJU	Rural	0	0	3	6	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	17

219	6	1404077	16613	ESCUELA BÁSICA N° 7810 20 DE MAYO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE MARIA AUXILIADORA	Rural	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	3
220	8	1413002	17213	ESCUELA BÁSICA N° 8148 19 DE AGOSTO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVY PYTA 3	Rural	0	0	0	0		2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	2
221	37	1402004	9346	ESCUELA BÁSICA N° 5764 GENERAL ANDRÉS RODRÍGUEZ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	GENERAL BERNARDINO CABALLERO	Rural	0	0	3	7	2	5	7	2	0	0	0	0	0	0	0	F30	26
222	11	1402013	9355	ESCUELA BÁSICA N° 3426 NIÑOS HÉROES	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	YHOVY SUB-URBANO	Rural	9	12	27	20	28	19	25	21	0	0	0	0	0	0	0	F30	161
223	13	1402015	9357	ESCUELA BÁSICA N° 3850 20 DE JULIO	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	MINGA'I	Rural	17	10	19	25	30	18	21	19	0	0	0	0	0	0	0	F30	159
224	3	1402022	9364	ESCUELA BÁSICA N° 5791 MBA'EKATU	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG SAN JUAN	Rural	21	13	18	12	13	7	20	19	0	0	0	0	0	0	0	F30	123
225	14	1402033	9375	ESCUELA BÁSICA N° 3848 DON CARLOS ANTONIO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COLONIA YVYRAROVANA	Rural	2	0	7	10	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	31
226	44	1402036	9378	ESCUELA BÁSICA N° 3849	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SAN ISIDRO 2	Rural	0	0	0	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	4
227	34	1402038	9380	ESCUELA BÁSICA N° 3847 REPÚBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	JEJUI SUR	Rural	4	2	7	15	17	10	12	12	0	0	0	0	0	0	0	F30	79
228	45	1402040	9382	ESCUELA BÁSICA N° 14479 PEDRO JUAN CABALLERO	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SANTA ANA	Rural	0	0	0	3	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7
229	19	1402043	9385	ESCUELA BÁSICA N° 14277 HERMENEGILDO ENCINA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SAN ANTONIO 2	Rural	0	0	7	4	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	19

230	16	1402047	9388	ESCUELA BÁSICA N° 3852 ACOSTA NÚ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COPACRI	Rural	6	6	5	5	5	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	36
231	24	1402049	9390	ESCUELA BÁSICA N° 1868 HÉROES DEL CHACO	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SAN JOSE	Urbana	45	38	55	65	50	60	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	313
232	1	1402053	9394	ESCUELA BÁSICA N° 5790	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG CERRO CAMPIN	Rural	23	19	37	25	30	28	30	22	0	0	0	0	0	0	F30	214
233	27	1402056	9397	ESCUELA BÁSICA N° 5792	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG YVY APY KATU POTRERITO	Rural	0	0	4	3	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	15
234	28	1402057	9398	ESCUELA BÁSICA N° 5789	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG ARROYO MOKOI	Rural	0	0	4	9	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	19
235	2	1402060	9404	ESCUELA BÁSICA N° 5798	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG CERRO PYTA	Rural	6	2	6	7	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	29
236	29	1402061	9405	ESCUELA BÁSICA N° 5793	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG TATU KUE	Rural	0	0	6	4	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	17
237	27	1402065	9409	ESCUELA BÁSICA N° 15435 ASENTAMIENTO TEKOKA POTY PYAHU	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG TEKOKA POTY PYAHU	Rural	0	0	9	10	2	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	28
238	25	1402068	9570	COLEGIO NACIONAL SAN ROQUE GONZÁLEZ DE SANTA CRUZ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SAN JOSE	Urbana	0	0	0	0	0	0	60	65	0	0	0	0	0	0	F30	125
239	5	1402081	16381	ESCUELA BÁSICA N° 7634 NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCIÓN	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	ASENT. ITA VERA	Rural	2	5	7	2	3	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	28
240	7	1402082	16405	ESCUELA BÁSICA N° 7646	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COLONIA YVYRAROVANA	Rural	2	2	8	8	9	10	5	3	0	0	0	0	0	0	F30	47

241	10	1403107	9516	ESCUELA BÁSICA N° 2410 DEFENSORES DEL CHACO	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SANTO DOMINGO	Rural	8	17	17	18	25	29	14	13	0	0	0	0	0	0	F30	141
242	32	1403108	9517	ESCUELA BÁSICA N° 2408 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	LOMAS VALENTINAS	Rural	5	4	14	15	18	8	4	6	0	0	0	0	0	0	F30	74
243	18	1403109	9518	ESCUELA BÁSICA N° 6906 SAN ANTONIO DE PADUA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SAN ANTONIO 2	Rural	7	0	3	5	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21
244	8	1403110	9519	ESCUELA BÁSICA N° 5768 CAPITÁN PEDRO JUAN CABALLERO	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	JUANA DE LARA	Rural	4	5	13	5	8	6	8	11	0	0	0	0	0	0	F30	60
245	21	1403112	9521	ESCUELA BÁSICA N° 13919 MARISCAL JOSÉ FÉLIX ESTIGARRIBIA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SAN MIGUEL	Rural	0	0	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	5
246	35	1403113	9522	ESCUELA BÁSICA N° 2409 ELOY FARIÑA NÚÑEZ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	NARANJITO	Rural	2	9	14	20	17	22	18	19	0	0	0	0	0	0	F30	121
247	17	1403114	9523	ESCUELA BÁSICA N° 4557 DON CARLOS ANTONIO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	NARANJITO	Rural	2	2	9	7	7	5	4	4	0	0	0	0	0	0	F30	40
248	33	1403115	9524	ESCUELA BÁSICA N° 5776 SAN FRANCISCO DE ASÍS	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	NARANJITO	Rural	4	3	6	8	14	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	41
249	36	1403129	9358	ESCUELA BÁSICA N° 4556 SAGRADA FAMILIA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SANTO DOMINGO	Rural	3	4	11	16	17	14	14	12	0	0	0	0	0	0	F30	91
250	6	1403131	9540	ESCUELA BÁSICA N° 5743 SAN MARCOS	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	ARROYO GUASU	Rural	1	5	9	4	11	8	5	9	0	0	0	0	0	0	F30	52

251	31	1403140	9359	ESCUELA BÁSICA N° 5767 ESPAÑA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	3 CORAZONES	Rural	14	7	17	15	18	21	21	16	0	0	0	0	0	0	F30	129
252	20	1403144	9365	ESCUELA BÁSICA N° 4558 SANTA LIBRADA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	11 DE SETIEMBRE	Rural	0	0	0	1	2	4	4	0	0	0	0	0	0	0	F30	11
253	15	1403145	9386	ESCUELA BÁSICA N° 5766 EMILIANO RIVAROLA FERNÁNDEZ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	FATIMA	Rural	6	5	8	11	8	10	12	12	0	0	0	0	0	0	F30	72
254	12	1403212	9407	ESCUELA BÁSICA N° 14140 SAN JUAN	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SAN JUAN	Rural	1	6	4	1	9	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	25
255	38	1403236	9568	COLEGIO NACIONAL SANTO DOMINGO	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SANTO DOMINGO	Rural	0	0	0	0	0	0	17	12	0	0	0	0	0	0	F30	29

4. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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 eliminar los cuadros no utilizados del formato final a remitir para la verificación correspondiente.

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

Semana 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de pollo con verduras y arroz	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz quesu	Locro	Polenta con salsa de pollo
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70g salsa + 100g de arroz	240 gramos	70g salsa + 170g polenta
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	350 gramos	100g salsa + 250g polenta
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	440 gramos	380 gramos	130g salsa + 170g de arroz	440 gramos	130g salsa + 315g polenta
Ensalada	Repollo, tomate, zanahoria	Tomate, zanahoria, cebolla	Lechuga, tomate, cebolla.	Remolacha, tomate, cebolla	Lechuga, pepino, zanahoria.
Postre	Dulce de batata	Frutas de estación - Banana	Frutas Cítricas - Naranja	Dulce de mamón/calabaza	Crema

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

Semana 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Salsa de legumbres con arroz queso	Fideo con salsa de pollo (opcional cualquier tipos de fideos)	Polenta con salsa de carne	Guiso de mandioca con carne porcina	Guiso de arroz con pollo
Porción para Nivel Inicial	70g salsa + 100g de arroz	70g salsa + 80 g fideo	70g salsa + 170g polenta	170 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 130 g de arroz	100 g salsa + 120 g fideo	100g salsa + 250g polenta	250 gramos	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	130g salsa + 170g de arroz	130g salsa + 150g fideo	130g salsa + 315g polenta	320 gramos	380 gramos
Ensalada	Lechuga, tomate, cebolla.	Repollo, tomate, zanahoria	Lechuga, pepino, zanahoria.	Tomate, zanahoria, cebolla	Remolacha, tomate, cebolla
Postre	Frutas Cítricas - Naranja	Arroz con leche	Dulce de mamón/calabaza	Frutas de estación - Banana	Dulce de batata

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

7. Recetario del menú cíclico

Plato Principal - Semana: 1 - Día: Lunes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de arroz con poroto Energía: 317 kcal	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla de cabeza Locote Aceite	70.00 g 40.00 g 20.00 g 15.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml	69.00 g 40.00 g 20.00 g 15.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml	- 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.
Rendimiento: 1 porción	Cebollita de hoja Sal yodada Ajo	5.00 g 0.50 g 0.50 g	5.00 g 0.50 g 0.50 g	
Peso por porción: Nivel Inicial 200 gramos Edad Escolar 300 gramos Adolescentes 380 gramos				

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

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

Plato Principal - Semana: 1 - Día: Martes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Fideo con salsa de pollo (opcional cualquier tipos de fideos) Energía: 292 kcal	Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	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	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	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.
Rendimiento: 1 porción	Fideo Sal yodada	40.00 g 0.50 g	40.00 g 0.50 g	
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 70g salsa + 80 g fideo <u>Edad Escolar</u> 100 g salsa + 120 g fideo <u>Adolescentes</u> 130g salsa + 150g fideo				

Ensalada: Tomate, zanahoria, cebolla				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Tomate, zanahoria, cebolla Energía: 43 kcal	Tomate 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	29.00 g 16.00 g 9.00 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: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 55 gramos <u>Edad Escolar</u> 55 gramos <u>Adolescentes</u> 55 gramos				

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

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

Ensalada: Remolacha, tomate, cebolla				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Remolacha, tomate, cebolla Energía: 46 kcal	Remolacha Tomate Cebolla de cabeza Aceite Sal yodada Zumo de limón	40.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	27.00 g 19.00 g 9.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. - Agregar 5ml de Zumo de Limón Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 50 gramos <u>Edad Escolar</u> 50 gramos <u>Adolescentes</u> 50 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: <u>Nivel Inicial</u> 1 porción <u>Edad Escolar</u> 1 porción <u>Adolescentes</u> 1 porción				

Plato Principal - Semana: 1 - Día: Jueves				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Vori vori de pollo Energía: 351 kcal	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Queso Paraguay Cebolla de cabeza Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Laurel	80.00 g 60.00 g 40.00 g 25.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 10.00 g 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.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 240 gramos <u>Edad Escolar</u> 350 gramos <u>Adolescentes</u> 440 gramos				

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: <u>Nivel Inicial</u> 60 gramos <u>Edad Escolar</u> 60 gramos <u>Adolescentes</u> 60 gramos				

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

Plato Principal - Semana: 1 - Día: Viernes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Fideo con salsa de carne (opcional cualquier tipos de fideos) Energía: 337 kcal	Fideo Sal yodada Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	40.00 g 0.50 g 60.00 g 70.00 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 52.00 g 69.00 g 20.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	Salsa de carne: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Cortar en porciones iguales o molinar. - Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. - Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. - Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. - Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: - Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 70g salsa + 80 g fideo <u>Edad Escolar</u> 100 g salsa + 120 g fideo <u>Adolescentes</u> 130g salsa + 150g fideo				

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

Postre: Dulce de mamón/calabaza				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Dulce de mamón/calabaza Energía: 99 kcal	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.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 50 gramos <u>Edad Escolar</u> 50 gramos <u>Adolescentes</u> 50 gramos				

Plato Principal - Semana: 2 - Día: 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: <u>Nivel Inicial</u> 240 gramos <u>Edad Escolar</u> 350 gramos <u>Adolescentes</u> 440 gramos				

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

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

Plato Principal - Semana: 2 - Día: Martes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Picadito de carne con papa Energía: 319 kcal	Papa 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 último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 200 gramos <u>Edad Escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos				

Ensalada: Tomate, zanahoria, cebolla				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Tomate, zanahoria, cebolla Energía: 43 kcal	Tomate 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	29.00 g 16.00 g 9.00 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: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 55 gramos <u>Edad Escolar</u> 55 gramos <u>Adolescentes</u> 55 gramos				

Postre: Frutas de estación - Banana				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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: <u>Nivel Inicial</u> 1 porción <u>Edad Escolar</u> 1 porción <u>Adolescentes</u> 1 porción				

Plato Principal - Semana: 2 - Día: Miércoles				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Salsa de legumbres con arroz queso Energía: 304 kcal	Tomate Poroto Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada	70.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 40.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g 0.50 g	69.00 g 20.00 g 14.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 40.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g 0.50 g	Salsa de legumbres: - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz queso - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. 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.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 70g salsa + 100g de arroz <u>Edad Escolar</u> 100 g salsa + 130 g de arroz <u>Adolescentes</u> 130g salsa + 170g de arroz				

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

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

Plato Principal - Semana: 2 - Día: Jueves				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Locro Energía: 343 kcal	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Aceite Cebollita de hoja 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 5.00 ml 5.00 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 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g 0.20 g	- Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. - Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Reservar. - Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. - Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar cebollita de hoja y sal yodada.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 240 gramos <u>Edad Escolar</u> 350 gramos <u>Adolescentes</u> 440 gramos				

Ensalada: Remolacha, tomate, cebolla				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Remolacha, tomate, cebolla Energía: 46 kcal	Remolacha Tomate Cebolla de cabeza Aceite Sal yodada Zumo de limón	40.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	27.00 g 19.00 g 9.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. - Agregar 5ml de Zumo de Limón Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 50 gramos <u>Edad Escolar</u> 50 gramos <u>Adolescentes</u> 50 gramos				

Postre: Dulce de mamón/calabaza				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Dulce de mamón/calabaza Energía: 99 kcal	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.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 50 gramos <u>Edad Escolar</u> 50 gramos <u>Adolescentes</u> 50 gramos				

Plato Principal - Semana: 2 - Día: Viernes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Polenta con salsa de pollo Energía: 356 kcal	Tomate Pechuga de pollo Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	70.00 g 60.00 g 10.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 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	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.
Rendimiento: 1 porción	Agua potable Harina de maíz Cebolla de cabeza Queso Paraguay Aceite Sal yodada	200.00 ml 40.00 g 15.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g	200.00 ml 40.00 g 14.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g	
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 70g salsa + 170g polenta <u>Edad Escolar</u> 100g salsa + 250g polenta <u>Adolescentes</u> 130g salsa + 315g polenta				

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: <u>Nivel Inicial</u> 60 gramos <u>Edad Escolar</u> 60 gramos <u>Adolescentes</u> 60 gramos				

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

Plato Principal - Semana: 3 - Día: Lunes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: So'o apu'a Energía: 306 kcal	Carne vacuna magra Zapallo Tomate Arroz Cebolla de cabeza Locote	80.00 g 60.00 g 30.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g	70.00 g 32.00 g 29.00 g 20.00 g 9.00 g 8.00 g	- Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y grasa. - Molinar y reservar.
Rendimiento: 1 porción	Harina de maíz Aceite Orégano Sal yodada Ajo Laurel	5.00 g 0.50 ml 0.50 g 0.50 g 0.50 g 0.20 g	5.00 g 0.50 ml 0.50 g 0.50 g 0.50 g 0.20 g	- Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. - Formar las esferas. - Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, el zapallo, arroz, el resto de sal yodada y laurel. - Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 240 gramos <u>Edad Escolar</u> 350 gramos <u>Adolescentes</u> 440 gramos				

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: <u>Nivel Inicial</u> 60 gramos <u>Edad Escolar</u> 60 gramos <u>Adolescentes</u> 60 gramos				

Postre: Frutas de estación - Banana				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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: <u>Nivel Inicial</u> 1 porción <u>Edad Escolar</u> 1 porción <u>Adolescentes</u> 1 porción				

Plato Principal - Semana: 3 - Día: Martes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Salsa de carne porcina con papas Energía: 303	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.
Rendimiento: 1				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 200 <u>Edad Escolar</u> 300 <u>Adolescentes</u> 380				

Ensalada: Remolacha, tomate, cebolla				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Remolacha, tomate, cebolla Energía: 46 kcal	Remolacha Tomate Cebolla de cabeza Aceite Sal yodada Zumo de limón	40.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	27.00 g 19.00 g 9.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. - Agregar 5ml de Zumo de Limón Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 50 gramos <u>Edad Escolar</u> 50 gramos <u>Adolescentes</u> 50 gramos				

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

Plato Principal - Semana: 3 - Día: Miércoles				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de arroz con poroto Energía: 317 kcal	Tomate Arroz Poroto Queso Paraguay Cebolla de cabeza Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Ajo	70.00 g 40.00 g 20.00 g 15.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	69.00 g 40.00 g 20.00 g 15.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 5.00 g 0.50 g 0.50 g	- Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. - Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. - Por último, agregar la cebollita de hoja y el queso Paraguay desmenuzado. Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 200 gramos <u>Edad Escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos				

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

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

Plato Principal - Semana: 3 - Día: Jueves				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de fideo con pollo Energía: 316 kcal	Tomate Pechuga de pollo Fideo Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	70.00 g 60.00 g 45.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	69.00 g 50.00 g 45.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	-Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. -Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. -Saltear la carne con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. -Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el fideo, revolver un poco y luego agregar el agua. -Cocinar hasta que se ablande el fideo (10 a 15 minutos aproximadamente)
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 200 gramos <u>Edad Escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos				

Ensalada: Tomate, zanahoria, cebolla				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Tomate, zanahoria, cebolla Energía: 43 kcal	Tomate 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	29.00 g 16.00 g 9.00 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: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 55 gramos <u>Edad Escolar</u> 55 gramos <u>Adolescentes</u> 55 gramos				

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

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

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

Postre: Dulce de mamón/calabaza				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Dulce de mamón/calabaza Energía: 99 kcal	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.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 50 gramos <u>Edad Escolar</u> 50 gramos <u>Adolescentes</u> 50 gramos				

Plato Principal - Semana: 4 - Día: Lunes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Salsa de legumbres con arroz queso Energía: 304 kcal	Tomate Poroto Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Arroz Queso Paraguay Aceite Ajo Sal yodada	70.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 40.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g 0.50 g	69.00 g 20.00 g 14.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 40.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g 0.50 g	Salsa de legumbres: - Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. - Saltear ajo y demás vegetales en aceite, y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. - Incorporar poroto y laurel con el agua hervida. Y terminar la cocción. Arroz queso - Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. - Por último, agregar queso Paraguay desmenuzado y mezclar muy bien. - Apagar el fuego. 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.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 70g salsa + 100g de arroz <u>Edad Escolar</u> 100 g salsa + 130 g de arroz <u>Adolescentes</u> 130g salsa + 170g de arroz				

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

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

Plato Principal - Semana: 4 - Día: Martes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Fideo con salsa de pollo (opcional cualquier tipos de fideos) Energía: 292 kcal	Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Fideo Sal yodada	60.00 g 60.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 40.00 g 0.50 g	42.00 g 59.00 g 16.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 40.00 g 0.50 g	Salsa de pollo: -Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. -Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. -Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: - Hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. - Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 70g salsa + 80 g fideo <u>Edad Escolar</u> 100 g salsa + 120 g fideo <u>Adolescentes</u> 130g salsa + 150g fideo				

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

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

Plato Principal - Semana: 4 - Día: Miércoles				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Polenta con salsa de carne Energía: 356 kcal	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.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 70g salsa + 170g polenta <u>Edad Escolar</u> 100g salsa + 250g polenta <u>Adolescentes</u> 130g salsa + 315g polenta				

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: <u>Nivel Inicial</u> 60 gramos <u>Edad Escolar</u> 60 gramos <u>Adolescentes</u> 60 gramos				

Postre: Dulce de mamón/calabaza				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Dulce de mamón/calabaza Energía: 99 kcal	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.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 50 gramos <u>Edad Escolar</u> 50 gramos <u>Adolescentes</u> 50 gramos				

Plato Principal - Semana: 4 - Día: Jueves				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de mandioca con carne porcina Energía: 323 kcal	Mandioca Carne porcina magra Tomate Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	200.00 g 70.00 g 60.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	116.00 g 58.00 g 59.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	Mandioca: - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 170 gramos <u>Edad Escolar</u> 250 gramos <u>Adolescentes</u> 320 gramos				

Ensalada: Tomate, zanahoria, cebolla				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Tomate, zanahoria, cebolla Energía: 43 kcal	Tomate 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	29.00 g 16.00 g 9.00 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: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 55 gramos <u>Edad Escolar</u> 55 gramos <u>Adolescentes</u> 55 gramos				

Postre: Frutas de estación - Banana				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
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: <u>Nivel Inicial</u> 1 porción <u>Edad Escolar</u> 1 porción <u>Adolescentes</u> 1 porción				

Plato Principal - Semana: 4 - Día: Viernes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de arroz con pollo Energía: 348 kcal	Tomate Pechuga de pollo Arroz Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	70.00 g 60.00 g 45.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	69.00 g 48.00 g 45.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	- Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear el pollo con aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con sal yodada y laurel. - Cocinar hasta formar una salsa roja. incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua y cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente)
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 200 gramos <u>Edad Escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos				

Ensalada: Remolacha, tomate, cebolla				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Remolacha, tomate, cebolla Energía: 46 kcal	Remolacha Tomate Cebolla de cabeza Aceite Sal yodada Zumo de limón	40.00 g 20.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	27.00 g 19.00 g 9.00 g 3.00 ml 0.50 g 5.00 ml	- Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. - Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. - Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. - Agregar 5ml de Zumo de Limón Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 50 gramos <u>Edad Escolar</u> 50 gramos <u>Adolescentes</u> 50 gramos				
Postre: Dulce de batata				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Dulce de batata Energía: 79 kcal	Dulce de batata	30.00 g	30.00 g	-Servir el dulce.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 35 gramos <u>Edad Escolar</u> 35 gramos <u>Adolescentes</u> 35 gramos				

8. Cálculo de insumos

Año: 2025 Instituciones educativas: 255 N° de comensales: 32011 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	1.280,44	1.280,44	1.136,39	1.280,44	4.977,71	44.799,39
Ajo	kg	80,03	96,03	80,03	96,03	352,12	3.169,08
Arroz	kg	1.600,55	1.920,66	1.920,66	3.041,05	8.482,92	76.346,28
Arveja en granos	kg	0	160,06	160,06	0	320,12	2.881,08
Azúcar	kg	480,17	640,22	320,11	480,17	1.920,67	17.286,03

Banana	kg	3.521,21	3.521,21	3.521,21	3.521,21	14.084,84	126.763,56
Bicarbonato de sodio	kg	6,40	6,40	6,40	6,40	25,60	230,40
Canela	kg	6,40	0	0	6,40	12,80	115,20
Carne porcina magra	kg	0	0	1.920,66	2.240,77	4.161,43	37.452,87
Carne vacuna magra	kg	3.841,32	4.481,54	5.121,76	1.920,66	15.365,28	138.287,52
Cebolla de cabeza	kg	3.041,05	3.521,21	3.201,10	3.681,27	13.444,63	121.001,67
Cebollita de hoja	kg	160,06	480,17	320,11	0	960,34	8.643,06
Clavo de olor	kg	6,40	6,40	6,40	6,40	25,60	230,40
Dulce de batata	kg	0	960,33	960,33	960,33	2.880,99	25.928,91
Fécula de Maíz	kg	0	160,06	0	0	160,06	1.440,54
Fideo	kg	2.560,88	0	1.440,50	1.280,44	5.281,82	47.536,38
Harina de maíz	kg	1.280,44	1.280,44	1.440,50	1.280,44	5.281,82	47.536,38
Laurel	kg	28,81	25,61	19,21	32,01	105,64	950,76
Leche Entera UAT	l	3.201,10	3.841,32	0	3.201,10	10.243,52	92.191,68
Lechuga	kg	1.920,66	1.920,66	1.920,66	1.920,66	7.682,64	69.143,76
Locote	kg	1.600,55	1.600,55	1.600,55	1.600,55	6.402,20	57.619,80
Locro	kg	0	1.280,44	0	0	1.280,44	11.523,96
Mamón	kg	6.402,20	6.402,20	6.402,20	6.402,20	25.608,80	230.479,20
Mandioca	kg	6.402,20	0	0	6.402,20	12.804,40	115.239,60
Naranja	kg	5.761,98	5.761,98	5.761,98	5.761,98	23.047,92	207.431,28
Orégano	kg	16,01	0	32,01	0	48,02	432,18
Papa	kg	0	6.402,20	6.402,20	0	12.804,40	115.239,60
Pechuga de pollo	kg	4.481,54	4.481,54	1.920,66	3.841,32	14.725,06	132.525,54
Pepino	kg	640,22	640,22	640,22	640,22	2.560,88	23.047,92
Poroto	kg	640,22	640,22	640,22	640,22	2.560,88	23.047,92
Queso Paraguay	kg	800,28	640,22	800,28	640,22	2.881,00	25.929,00
Remolacha	kg	1.280,44	1.280,44	1.280,44	1.280,44	5.121,76	46.095,84
Repollo	kg	960,33	960,33	960,33	960,33	3.841,32	34.571,88
Sal yodada	kg	192,07	192,07	160,06	208,07	752,27	6.770,43
Tomate	kg	12.004,13	11.203,85	11.043,80	13.444,62	47.696,40	429.267,60
Turrón de maní	kg	960,33	0	960,33	0	1.920,66	17.285,94
Zanahoria	kg	3.521,21	3.521,21	2.880,99	2.240,77	12.164,18	109.477,62

Zapallo	kg	1.920,66	3.841,32	3.841,32	0	9.603,30	86.429,70
Zumo de limón	l	800,28	800,28	800,28	800,28	3.201,12	28.810,08

<p>Año: 2026</p> <p>Instituciones educativas: 255</p> <p>N° de comensales: 32011</p> <p>Tiempo de provisión: 9 meses</p>							
Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	1.280,44	1.280,44	1.136,39	1.280,44	4.977,71	44.799,39
Ajo	kg	80,03	96,03	80,03	96,03	352,12	3.169,08
Arroz	kg	1.600,55	1.920,66	1.920,66	3.041,05	8.482,92	76.346,28
Arveja en granos	kg	0	160,06	160,06	0	320,12	2.881,08
Azúcar	kg	480,17	640,22	320,11	480,17	1.920,67	17.286,03
Banana	kg	3.521,21	3.521,21	3.521,21	3.521,21	14.084,84	126.763,56
Bicarbonato de sodio	kg	6,40	6,40	6,40	6,40	25,60	230,40
Canela	kg	6,40	0	0	6,40	12,80	115,20
Carne porcina magra	kg	0	0	1.920,66	2.240,77	4.161,43	37.452,87
Carne vacuna magra	kg	3.841,32	4.481,54	5.121,76	1.920,66	15.365,28	138.287,52
Cebolla de cabeza	kg	3.041,05	3.521,21	3.201,10	3.681,27	13.444,63	121.001,67
Cebollita de hoja	kg	160,06	480,17	320,11	0	960,34	8.643,06
Clavo de olor	kg	6,40	6,40	6,40	6,40	25,60	230,40
Dulce de batata	kg	0	960,33	960,33	960,33	2.880,99	25.928,91
Fécula de Maíz	kg	0	160,06	0	0	160,06	1.440,54
Fideo	kg	2.560,88	0	1.440,50	1.280,44	5.281,82	47.536,38
Harina de maíz	kg	1.280,44	1.280,44	1.440,50	1.280,44	5.281,82	47.536,38
Laurel	kg	28,81	25,61	19,21	32,01	105,64	950,76
Leche Entera UAT	l	3.201,10	3.841,32	0	3.201,10	10.243,52	92.191,68
Lechuga	kg	1.920,66	1.920,66	1.920,66	1.920,66	7.682,64	69.143,76
Locote	kg	1.600,55	1.600,55	1.600,55	1.600,55	6.402,20	57.619,80

Locro	kg	0	1.280,44	0	0	1.280,44	11.523,96
Mamón	kg	6.402,20	6.402,20	6.402,20	6.402,20	25.608,80	230.479,20
Mandioca	kg	6.402,20	0	0	6.402,20	12.804,40	115.239,60
Naranja	kg	5.761,98	5.761,98	5.761,98	5.761,98	23.047,92	207.431,28
Orégano	kg	16,01	0	32,01	0	48,02	432,18
Papa	kg	0	6.402,20	6.402,20	0	12.804,40	115.239,60
Pechuga de pollo	kg	4.481,54	4.481,54	1.920,66	3.841,32	14.725,06	132.525,54
Pepino	kg	640,22	640,22	640,22	640,22	2.560,88	23.047,92
Poroto	kg	640,22	640,22	640,22	640,22	2.560,88	23.047,92
Queso Paraguay	kg	800,28	640,22	800,28	640,22	2.881,00	25.929,00
Remolacha	kg	1.280,44	1.280,44	1.280,44	1.280,44	5.121,76	46.095,84
Repollo	kg	960,33	960,33	960,33	960,33	3.841,32	34.571,88
Sal yodada	kg	192,07	192,07	160,06	208,07	752,27	6.770,43
Tomate	kg	12.004,13	11.203,85	11.043,80	13.444,62	47.696,40	429.267,60
Turrón de maní	kg	960,33	0	960,33	0	1.920,66	17.285,94
Zanahoria	kg	3.521,21	3.521,21	2.880,99	2.240,77	12.164,18	109.477,62
Zapallo	kg	1.920,66	3.841,32	3.841,32	0	9.603,30	86.429,70
Zumo de limón	l	800,28	800,28	800,28	800,28	3.201,12	28.810,08

<p>Año: 2027</p> <p>Instituciones educativas: 255</p> <p>N° de comensales: 32011</p> <p>Tiempo de provisión: 5 meses</p>							
Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	1.280,44	1.280,44	1.136,39	1.280,44	4.977,71	24.888,55
Ajo	kg	80,03	96,03	80,03	96,03	352,12	1.760,60
Arroz	kg	1.600,55	1.920,66	1.920,66	3.041,05	8.482,92	42.414,60
Arveja en granos	kg	0	160,06	160,06	0	320,12	1.600,60
Azúcar	kg	480,17	640,22	320,11	480,17	1.920,67	9.603,35
Banana	kg	3.521,21	3.521,21	3.521,21	3.521,21	14.084,84	70.424,20

Bicarbonato de sodio	kg	6,40	6,40	6,40	6,40	25,60	128,00
Canela	kg	6,40	0	0	6,40	12,80	64,00
Carne porcina magra	kg	0	0	1.920,66	2.240,77	4.161,43	20.807,15
Carne vacuna magra	kg	3.841,32	4.481,54	5.121,76	1.920,66	15.365,28	76.826,40
Cebolla de cabeza	kg	3.041,05	3.521,21	3.201,10	3.681,27	13.444,63	67.223,15
Cebollita de hoja	kg	160,06	480,17	320,11	0	960,34	4.801,70
Clavo de olor	kg	6,40	6,40	6,40	6,40	25,60	128,00
Dulce de batata	kg	0	960,33	960,33	960,33	2.880,99	14.404,95
Fécula de Maíz	kg	0	160,06	0	0	160,06	800,30
Fideo	kg	2.560,88	0	1.440,50	1.280,44	5.281,82	26.409,10
Harina de maíz	kg	1.280,44	1.280,44	1.440,50	1.280,44	5.281,82	26.409,10
Laurel	kg	28,81	25,61	19,21	32,01	105,64	528,20
Leche Entera UAT	l	3.201,10	3.841,32	0	3.201,10	10.243,52	51.217,60
Lechuga	kg	1.920,66	1.920,66	1.920,66	1.920,66	7.682,64	38.413,20
Locote	kg	1.600,55	1.600,55	1.600,55	1.600,55	6.402,20	32.011,00
Locro	kg	0	1.280,44	0	0	1.280,44	6.402,20
Mamón	kg	6.402,20	6.402,20	6.402,20	6.402,20	25.608,80	128.044,00
Mandioca	kg	6.402,20	0	0	6.402,20	12.804,40	64.022,00
Naranja	kg	5.761,98	5.761,98	5.761,98	5.761,98	23.047,92	115.239,60
Orégano	kg	16,01	0	32,01	0	48,02	240,10
Papa	kg	0	6.402,20	6.402,20	0	12.804,40	64.022,00
Pechuga de pollo	kg	4.481,54	4.481,54	1.920,66	3.841,32	14.725,06	73.625,30
Pepino	kg	640,22	640,22	640,22	640,22	2.560,88	12.804,40
Poroto	kg	640,22	640,22	640,22	640,22	2.560,88	12.804,40
Queso Paraguay	kg	800,28	640,22	800,28	640,22	2.881,00	14.405,00
Remolacha	kg	1.280,44	1.280,44	1.280,44	1.280,44	5.121,76	25.608,80
Repollo	kg	960,33	960,33	960,33	960,33	3.841,32	19.206,60
Sal yodada	kg	192,07	192,07	160,06	208,07	752,27	3.761,35
Tomate	kg	12.004,13	11.203,85	11.043,80	13.444,62	47.696,40	238.482,00
Turrón de maní	kg	960,33	0	960,33	0	1.920,66	9.603,30
Zanahoria	kg	3.521,21	3.521,21	2.880,99	2.240,77	12.164,18	60.820,90
Zapallo	kg	1.920,66	3.841,32	3.841,32	0	9.603,30	48.016,50

Zumo de limón	I	800,28	800,28	800,28	800,28	3.201,12	16.005,60
---------------	---	--------	--------	--------	--------	----------	-----------

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 dará intervención en caso de presentarse irregularidades. Se establecerá en contacto telefónico constante para monitoreo y control con directores a fin de descartar o solucionar los inconvenientes que pudieran surgir. Las fiscalizaciones in situ se hará 1 vez al mes y/o cuando sea necesario por parte del personal que proveerá la Gobernación
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 respectivos registros dentro de la fecha de vigencia para su consumo, aquellas materias primas empaquetadas con sus respectivos registros dentro de la fecha de vigencia para su consumo, frutas y verduras frescas, recepcionar en un ambiente apto, para su verificación, separación, y posterior almacenamiento.

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

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

1. RECEPCIÓN.

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

2. ALMACENAMIENTO.

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

3. HIGIENE

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

4. PRE-ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre-elaboración es a partir de las 07:00hs a 10:30 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato. 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 días hábiles escolares (de Lunes a Viernes), correspondiente a los cinco (5) días hábiles de clase comprendidos en la semana.

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

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

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

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

**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 Canindeyú.	
Dirección de la institución: Avda. Mariscal López c/ De Las Residentas - Salto del Guaira - Paraguay	N° de Tel: 046-24223/ 11
Nombre del Responsable de la Institución: Abg. Nelson Martínez	
N° de teléfono de linea baja: 0976-805001	N° de celular: 0971-806368
Dirección de correo electrónico: uoc_canindeyu@hotmail.com	
Nombre del/la profesional nutricionista responsable: Elena Ríos Acosta.	
N° de Registro Profesional: 4.018	N° de celular: 0976-805001
Dirección de correo electrónico: elenanutri19@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto	
Cantidad de instituciones educativas seleccionadas:	
<ul style="list-style-type: none"> • DESAYUNO: 237 Instituciones. • MERIENDA: 231 Instituciones. 	
Cantidad de estudiantes beneficiados:	
<ul style="list-style-type: none"> • DESAYUNO: 16.657 Alumnos. • MERIENDA: 15.354 Alumnos. 	
Cantidad estimada de raciones: 14.725.060	
2025:	5.761.980 raciones
2026:	5.761.980 raciones
2027:	3.201.100 raciones
Tiempo de provisión del servicio (en días):	

- Año 2025: 180 días
- 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: <ul style="list-style-type: none"> • Catering: 33.867.638.000 gs. Total General: 33.867.638.000 gs.
Año 2025: 13.252.554.000 gs. (Catering)
Año 2026: 13.252.554.000 gs. (Catering)
Año 2027: 7.362.530.000 gs. (Catering)
Precio referencial por alimento: <ul style="list-style-type: none"> • Catering: 2.300 gs.
% de adquisición de la agricultura familiar a implementar: 10% Decreto N° 9270/2018 establece como mínimo 10%

3. Identificación 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 ALUMNO
										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	H	M												
1	6	1402001	9343	ESCUELA BÁSICA N° 983 FRANCISCA BERNAL	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	SAN ANTONIO	Urbana	28	24	34	40	51	38	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	215		
2	9	1402002	9344	COLEGIO NACIONAL CORPUS CHRISTI	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	SAN ROQUE	Urbana	0	0	0	0	0	0	49	20	0	0	0	0	0	0	F30	69		
3	7	1402003	9345	ESCUELA BÁSICA N° 1580 DEFENSORES DEL CHACO	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	CRUCE GUARANI SUB-URBANO	Rural	21	25	49	38	34	35	30	44	0	0	0	0	0	0	F30	276		
4	4	1402019	9361	ESCUELA BÁSICA N° 12428 FELICIDAD	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	FELICIDA	Rural	0	0	5	1	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	12		
5	2	1402020	9362	ESCUELA BÁSICA N° 5808	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	COM INDIG YNAMBU YGUA	Rural	0	0	4	8	3	3	1	2	0	0	0	0	0	0	F30	21		
6	8	1402021	9363	ESCUELA BÁSICA N° 5763 ACOSTA ÑÚ	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	COLONIA PINDOTY POR SUB-URBANO	Rural	0	0	13	6	4	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	30		
7	5	1402052	9393	ESCUELA BÁSICA N° 3698 EMILIO ESPINOZA AGUILERA	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	AGUA BLANCA	Rural	0	0	18	11	7	9	19	12	0	0	0	0	0	0	F30	76		

8	3	1402069	9736	ESCUELA BÁSICA N° 5807	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	COM INDIG BAJADA GUASU - GUYRAJU MIRI	Rural	0	0	3	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	10
9	1	1402078	16040	ESCUELA BÁSICA N° 7536 ARROYO PORÁ	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	COM INDIG ARROYO PORÁ	Rural	0	0	10	6	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21
10	26	1402079	16041	ESCUELA BÁSICA N° 7537 MITÁ VY'AHA	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	YBYRARBANA	Rural	0	0	5	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	9
11	29	1402085	16705	ESCUELA BÁSICA N° 7870 ÑU VERA KATU	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	YBYRARBANA	Rural	0	0	0	0	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	8
12	59	1403001	9410	ESCUELA BÁSICA N° 5736 PADRE VICENTE JOSÉ ORUÉ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	INDUSTRIAL	Urbana	10	7	43	31	36	31	5	6	0	0	0	0	0	0	0	F30	169
13	60	1403002	9411	ESCUELA BÁSICA N° 3017 34 CURUGUATEÑOS	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SANTA MARIA	Urbana	22	21	69	81	87	83	51	32	0	0	0	0	0	0	0	F30	446
14	92	1403003	9412	ESCUELA BÁSICA N° 396 GENERAL JOSÉ GERVASIO ARTIGAS	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN JOSE OBRERO	Urbana	24	17	47	51	42	62	47	43	0	0	0	0	0	0	0	F30	333
15	64	1403005	9414	ESCUELA BÁSICA N° 1869 GENERAL DE BRIGADA DON JOSÉ ROA BENÍTEZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	INDUSTRIAL	Urbana	18	19	45	25	38	39	46	36	0	0	0	0	0	0	0	F30	266
16	69	1403006	9415	COLEGIO NACIONAL CAPITÁN MAURICIO JOSÉ TROCHE	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CENTRO	Urbana	0	0	0	0	0	0	34	26	0	0	0	0	0	0	0	F30	60

17	46	1403008	9417	ESCUELA BÁSICA N° 6909 PIO ANILDO DÍAZ BURGOS	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ÑU APU'A	Rural	0	0	0	4	7	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	14
18	48	1403009	9418	ESCUELA BÁSICA N° 2466 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	NARANJATY	Rural	0	0	1	4	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	11
19	22	1403010	9419	ESCUELA BÁSICA N° 3042 SAN VICENTE	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	TAKUARATY	Rural	3	9	6	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	27
20	43	1403016	9425	ESCUELA BÁSICA N° 5708 GISENE CASTELLO BAGARELLI	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	AGUA E	Rural	0	0	8	4	8	7	2	7	0	0	0	0	0	0	0	F30	36
21	45	1403020	9429	ESCUELA BÁSICA N° 3044 REPÚBLICA DE CUBA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ARAUJO KUE	Rural	0	0	0	0	13	8	11	15	0	0	0	0	0	0	0	F30	47
22	21	1403021	9430	ESCUELA BÁSICA N° 5716 SAN ANTONIO DE PADUA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ARAUJO KUE CCR SAN ANTONIO	Rural	5	8	4	7	13	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	48
23	28	1403021	9556	COLEGIO NACIONAL MCAL. FRANCISCO SOLANO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ARAUJO KUE CCR SAN ANTONIO	Rural	0	0	0	0	0	0	15	9	0	0	0	0	0	0	0	F30	24
24	42	1403022	9431	ESCUELA BÁSICA N° 5715 JAPÓN	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ARAUJO KUE SANTA ROSA MI	Rural	0	0	6	3	8	12	10	7	0	0	0	0	0	0	0	F30	46
25	25	1403023	9432	ESCUELA BÁSICA N° 1914 SANTA CATALINA DE SIENA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SANTA CATALINA	Rural	0	0	5	5	14	11	9	5	0	0	0	0	0	0	0	F30	49
26	6	1403024	9433	ESCUELA BÁSICA N° 5783	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG 1° DE MARZO	Rural	0	0	2	9	7	8	3	2	0	0	0	0	0	0	0	F30	31
27	8	1403025	9434	ESCUELA BÁSICA N° 5784	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG MONTANIA	Rural	0	0	1	3	5	9	6	8	0	0	0	0	0	0	0	F30	32

28	33	1403026	9435	ESCUELA BÁSICA N° 3032 SAN VICENTE DE PAÚL	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ARAUJO KUE ONAC	Rural	14	9	9	4	23	18	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	77
29	40	1403027	9436	ESCUELA BÁSICA N° 2472 VIRGEN DE FÁTIMA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CARRO KUE	Rural	0	0	12	11	4	11	8	4	0	0	0	0	0	0	F30	50
30	36	1403028	9437	ESCUELA BÁSICA N° 5717 MANUEL ORTÍZ GUERRERO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ASENT. ARAUJO KUE	Rural	3	3	4	2	7	14	9	9	0	0	0	0	0	0	F30	51
31	27	1403031	9440	ESCUELA BÁSICA N° 5707 SAN FRANCISCO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN FRANCISCO	Rural	0	0	1	3	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7
32	47	1403038	9447	ESCUELA BÁSICA N° 3040 SAN ROQUE GONZÁLEZ DE SANTACRUZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	PUESTO HU	Rural	0	0	4	2	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	13
33	4	1403048	9457	ESCUELA BÁSICA N° 2489 PROFESORA BENEFRIIDA T. DE BECKER	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA FORTUNA	Rural	0	0	21	10	18	15	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	64
34	41	1403049	11057	ESCUELA BÁSICA N° 3019 SANTA ROSA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SANTA ROSA	Rural	0	0	7	5	9	10	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	31
35	89	1403049	9561	COLEGIO NACIONAL SANTA ROSA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SANTA ROSA	Rural	0	0	0	0	0	0	15	14	0	0	0	0	0	0	F30	29
36	18	1403055	9464	ESCUELA BÁSICA N° 3561 13 DE JUNIO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ASENT. TAVA JOPOI	Rural	8	9	16	17	14	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	69
37	68	1403065	9474	ESCUELA BÁSICA N° 5741 JORGE AREVALOS GONZÁLEZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	PRIMAVERA	Urbana	0	0	4	5	14	12	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	35

38	86	1403069	9478	ESCUELA BÁSICA N° 5756 IVÁN ARTURO HEYN CHAPARRO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	YERUTI	Rural	0	0	6	7	7	9	12	5	0	0	0	0	0	0	F30	46
39	38	1403082	9491	ESCUELA BÁSICA N° 5744 SAN ROQUE	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	PASO REAL	Rural	0	0	15	23	13	8	8	7	0	0	0	0	0	0	F30	74
40	26	1403083	9492	ESCUELA BÁSICA N° 5745 SAN BLAS	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ASENT. PASO REAL	Rural	0	0	2	4	2	2	11	5	0	0	0	0	0	0	F30	26
41	32	1403084	9493	ESCUELA BÁSICA N° 3016 GRAL. DE EJÉRCITO ANDRÉS RODRÍGUEZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	7 MONTES	Rural	14	11	7	6	4	3	18	13	0	0	0	0	0	0	F30	76
42	34	1403085	9494	ESCUELA BÁSICA N° 3634 SANTA LIBRADA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	7 MONTES	Rural	12	4	0	0	30	29	8	6	0	0	0	0	0	0	F30	89
43	19	1403090	9499	ESCUELA BÁSICA N° 5711 SAN ROQUE GONZÁLEZ DE SANTACRUZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN BLAS KO'ETI	Rural	5	11	6	2	6	3	2	2	0	0	0	0	0	0	F30	37
44	24	1403092	9501	ESCUELA BÁSICA N° 5710 SAN BLAS	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN BLAS KO'ETI	Rural	0	0	12	5	10	12	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	39
45	37	1403097	9506	ESCUELA BÁSICA N° 5746 SAN JOSÉ OBRERO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	PASO REAL	Rural	2	0	3	2	2	2	6	6	0	0	0	0	0	0	F30	23
46	39	1403098	9507	ESCUELA BÁSICA N° 2463 PADRE HUMBERTO LUKE	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA JEPOPHY	Rural	0	0	4	8	25	15	6	8	0	0	0	0	0	0	F30	66
47	88	1403099	9508	ESCUELA BÁSICA N° 5755 SANTA RITA DE CASSIA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	YVYPYTA KILOMETRO 25	Rural	0	0	34	20	37	41	10	12	0	0	0	0	0	0	F30	154

48	44	1403101	9510	ESCUELA BÁSICA N° 2467 SAN JOSÉ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA PYNANDI	Rural	0	0	0	0	15	13	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	28
49	50	1403101	9564	COLEGIO NACIONAL SAN ROQUE GONZÁLEZ DE SANTA CRUZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA PYNANDI	Rural	0	0	0	0	0	0	16	14	0	0	0	0	0	0	F30	30
50	35	1403103	9512	ESCUELA BÁSICA N° 1279 SAN ANTONIO DE PADUA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CERRITO	Rural	4	4	6	10	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	34
51	66	1403119	9528	ESCUELA BÁSICA N° 4032 VIRGEN DE FÁTIMA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	FATIMA	Urbana	17	16	31	32	40	25	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	161
52	61	1403123	9532	ESCUELA BÁSICA N° 5713 CERRO CORÁ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CERRO KORA	Urbana	17	8	36	45	44	29	8	3	0	0	0	0	0	0	F30	190
53	80	1403136	9545	ESCUELA BÁSICA N° 14703	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG ISLA JOVAI	Rural	0	0	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	9
54	15	1403137	9546	ESCUELA BÁSICA N° 5802	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG TEKJOJA 4 BOCAS	Rural	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	6
55	9	1403138	9547	ESCUELA BÁSICA N° 14698	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG RIO VERDE YSAKA	Rural	0	0	6	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	15
56	7	1403141	9550	ESCUELA BÁSICA N° 5785	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG Y HOVY	Rural	0	0	5	7	6	5	2	10	0	0	0	0	0	0	F30	35
57	84	1403146	9571	COLEGIO NACIONAL INDÍGENA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG FORTUNA - CENTRO	Rural	0	0	0	0	0	0	51	46	0	0	0	0	0	0	F30	97
58	81	1403152	9580	ESCUELA BÁSICA N° 14975	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG NUEVA ESPERANZA	Rural	0	0	0	0	0	0	5	9	0	0	0	0	0	0	F30	14

59	11	1403158	9585	ESCUELA BÁSICA N° 5786	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG ITAY MI	Rural	0	0	5	2	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	15
60	12	1403160	9587	ESCUELA BÁSICA N° 15192 YAKA POTY	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG Y AKA POTY JUKERI	Rural	0	0	10	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	14
61	2	1403161	9588	ESCUELA BÁSICA N° 15188 PASO REAL	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	PASO REAL	Rural	4	4	4	9	8	2	18	10	0	0	0	0	0	0	F30	59
62	79	1403162	9589	ESCUELA BÁSICA N° 15189	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG PIROY	Rural	0	0	1	3	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	9
63	74	1403172	9600	ESCUELA BÁSICA N° 15432	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG Y'AKAJU	Rural	1	3	4	4	0	0	3	2	0	0	0	0	0	0	F30	17
64	1	1403173	9601	ESCUELA BÁSICA N° 15436	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG MONTANIA 5TA LINEA	Rural	0	0	5	4	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	18
65	85	1403185	10206	ESCUELA BÁSICA N° 6396 1° DE MARZO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ASENT. SAN ISIDRO	Rural	7	9	0	0	30	22	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	68
66	49	1403192	10511	ESCUELA BÁSICA N° 6136 MBUSUHY	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ASENT. 2DA LINEA ACEPAR	Rural	0	0	1	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	6
67	65	1403200	11301	ESCUELA BÁSICA N° 6200 CIUDAD NUEVA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CIUDAD NUEVA	Urbana	18	23	23	25	26	23	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	138
68	23	1403201	11295	ESCUELA BÁSICA N° 6323 SANTA LIBRADA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SANTA LIBRADA	Rural	4	3	11	12	18	13	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	61
69	62	1403202	11294	ESCUELA BÁSICA N° 6146 DEFENSORES DEL CHACO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN MIGUEL	Urbana	10	9	24	35	32	27	14	22	0	0	0	0	0	0	F30	173
70	3	1403210	9640	ESCUELA BÁSICA N° 5787	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG MYTUY	Rural	3	3	0	0	6	1	11	8	0	0	0	0	0	0	F30	32

71	20	1403213	10510	ESCUELA BÁSICA N° 5954 NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCIÓN	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN ISIDRO	Rural	8	5	38	20	16	4	18	23	0	0	0	0	0	0	F30	132
72	63	1403240	15931	CENTRO DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA INFANCIA Y LA FAMILIA N° 7715 KO'EYU	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CENTRO	Urbana	19	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	42
73	76	1403252	16538	ESCUELA BÁSICA N° 7760	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA FORTUNA	Rural	0	0	6	6	12	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	31
74	77	1403253	16539	ESCUELA BÁSICA N° 7761	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA FORTUNA	Rural	0	0	7	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	16
75	5	1403254	16569	ESCUELA BÁSICA N° 7762	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	AGUA E	Rural	0	0	13	12	9	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	40
76	13	1403255	16571	ESCUELA BÁSICA N° 7765 26 DE FEBRERO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG 26 DE FEBRERO	Rural	0	0	4	8	0	0	2	4	0	0	0	0	0	0	F30	18
77	10	1403257	16605	ESCUELA BÁSICA N° 7802 KO'E PYAHU	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CARRO KUE	Rural	0	0	0	6	3	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	16
78	16	1403258	16606	COLEGIO NACIONAL INDÍGENA LIBRADO ESQUIVEL URBINA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG FORTUNA YATAITY	Rural	0	0	0	0	0	0	6	2	0	0	0	0	0	0	F30	8
79	78	1403258	16606	ESCUELA BÁSICA N° 7800	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG FORTUNA YATAITY	Rural	0	0	0	0	5	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	13
80	75	1403270	16809	ESCUELA BÁSICA N° 7920	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA FORTUNA	Rural	0	0	6	7	12	10	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	35
81	67	1403274	16918	ESCUELA BÁSICA N° 7995 SAN CAYETANO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN CAYETANO	Rural	0	0	31	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	61

82	14	1403277	17003	ESCUELA BÁSICA N° 8018 JUAN JOSÉ ACOSTA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG FORTUNA SAN FRANCISCO	Rural	0	0	5	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	14
83	1	1402062	9406	ESCUELA BÁSICA N° 14971	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	COM INDIG ITAKUA PU	Rural	5	7	8	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	27
84	15	1407005	9673	COLEGIO NACIONAL MCAL. FRANCISCO SOLANO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	SAN ROQUE	Urbana	0	0	0	0	0	0	51	48	0	0	0	0	0	0	F30	99
85	12	1407006	9674	ESCUELA BÁSICA N° 984 GENERAL BERNARDINO CABALLERO	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	SAN ROQUE	Urbana	25	28	46	42	47	47	26	13	0	0	0	0	0	0	F30	274
86	8	1407020	9688	ESCUELA BÁSICA N° 1867 GENERAL ANDRÉS RODRÍGUEZ	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	COLONIA ALBORADA SUB-URBANO	Rural	4	2	12	13	7	12	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	50
87	6	1407029	9697	ESCUELA BÁSICA N° 3544 SAN JUAN BAUTISTA	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	ASENT. SAN JUAN	Rural	0	0	2	7	0	0	14	16	0	0	0	0	0	0	F30	39
88	3	1407032	9700	ESCUELA BÁSICA N° 4301 SAN ROQUE	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	SAN ROQUE	Rural	2	10	5	1	5	3	18	22	0	0	0	0	0	0	F30	66
89	9	1407033	9701	ESCUELA BÁSICA N° 6904 SAN ISIDRO LABRADOR	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	ASENT. SAN JUAN	Rural	0	0	0	0	4	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	10
90	5	1407035	9703	ESCUELA BÁSICA N° 4300 SAN JOSÉ	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	PRIMAVERA	Rural	0	0	8	4	2	4	12	12	0	0	0	0	0	0	F30	42
91	10	1407052	9720	ESCUELA BÁSICA N° 5700 SAN PEDRO	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	IBEL	Rural	0	0	0	0	9	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	12

92	2	1407067	9735	ESCUELA BÁSICA N° 5797	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	COM INDIG BAJADA GUASU	Rural	0	0	10	8	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21
93	4	1407083	9752	ESCUELA BÁSICA N° 4302 SAN ANTONIO DE PADUA	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	ASENT. SAN JUAN	Rural	7	5	0	0	0	0	15	14	0	0	0	0	0	0	F30	41
94	13	1407085	9754	ESCUELA BÁSICA N° 6471 WILFRIDO HOPPE MARTÍNEZ	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	OBRERO	Urbana	10	5	23	19	13	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	77
95	14	1407094	16824	ESCUELA BÁSICA N° 7940 JUAN PABLO II	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	PUENTE KYJHA SAN IGNACIO	Rural	0	0	16	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	36
96	7	1410031	9732	ESCUELA BÁSICA N° 5694 MARIA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	MARIA AUXILIADORA	Rural	0	0	0	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	4
97	5	1405001	9654	ESCUELA BÁSICA N° 5752 PERPÉTUO SOCORRO	Oficial	Canindeyú	Itanará	ESTANCIA KARY	Rural	0	0	0	0	4		0	0	0	0	0	0	0	0	F30	4
98	4	1405002	9655	ESCUELA BÁSICA N° 5751 SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS	Oficial	Canindeyú	Itanará	COLONIA ITANARA	Rural	0	0	0	0	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	9
99	2	1405004	9657	ESCUELA BÁSICA N° 13808 SAN RAMÓN	Oficial	Canindeyú	Itanará	CERRO MBARACAYU (ITANARA)	Rural	2	2	7	6	6	4	3	5	0	0	0	0	0	0	F30	35
100	6	1405006	9659	ESCUELA BÁSICA N° 441 SAGRADA FAMILIA	Oficial	Canindeyú	Itanará	CENTRO	Urbana	14	10	10	20	29	32	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	115
101	7	1405007	9660	COLEGIO NACIONAL DE ITANARÁ	Oficial	Canindeyú	Itanará	CENTRO	Urbana	0	0	0	0	0	0	9	10	0	0	0	0	0	0	F30	19
102	8	1405008	10195	ESCUELA BÁSICA N° 6536 PARIRÍ	Oficial	Canindeyú	Itanará	COM INDIG PARIRI	Rural	0	0	0	0	9	12	8	9	0	0	0	0	0	0	F30	38

103	1	1405009	11303	ESCUELA BÁSICA N° 6535 PASO CADENA	Oficial	Canindeyú	Itanará	COM INDIG YVYTY MIRI	Rural	0	0	4	6	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	13
104	3	1406002	9662	ESCUELA BÁSICA N° 5775 DON CARLOS ANTONIO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Itanará	SAN FRANCISCO	Rural	0	0	2	5	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	11
105	5	1408001	9669	ESCUELA BÁSICA N° 1281 SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS	Oficial	Canindeyú	Katueté	CENTRO	Urbana	30	21	42	56	44	54	49	60	0	0	0	0	0	0	F30	356
106	7	1408002	9675	COLEGIO NACIONAL KATUETÉ	Oficial	Canindeyú	Katueté	CENTRO	Urbana	0	0	0	0	0	0	71	78	0	0	0	0	0	0	F30	149
107	6	1408003	9681	ESCUELA BÁSICA N° 4308	Oficial	Canindeyú	Katueté	AGRICOLA PARAGUAYA	Rural	0	0	6	3	6	8	23	27	0	0	0	0	0	0	F30	73
108	2	1408013	9713	ESCUELA BÁSICA N° 4307 CRISTO REY	Oficial	Canindeyú	Katueté	KUMANDA KAI	Rural	2	5	7	5	8	8	12	5	0	0	0	0	0	0	F30	52
109	3	1408015	9750	ESCUELA BÁSICA N° 5701 KATUETE	Oficial	Canindeyú	Katueté	MARIA AUXILIADORA	Urbana	23	24	41	39	37	33	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	197
110	4	1408021	15787	ESCUELA BÁSICA N° 7431 SAN ANTONIO	Oficial	Canindeyú	Katueté	URBANO	Urbana	12	16	38	41	16	13	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	136
111	1	1408023	16654	ESCUELA BÁSICA N° 7837 SANTA LIBRADA	Oficial	Canindeyú	Katueté	SANTA LIBRADA	Rural	14	16	50	37	19	10	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	146
112	4	1407061	9729	ESCUELA BÁSICA N° 4279 JUAN DUTRA	Oficial	Canindeyú	La Paloma del Espíritu Santo	COLONIA GUADALUPE	Rural	0	0	7	7	5	3	11	10	0	0	0	0	0	0	F30	43
113	1	1409001	9670	ESCUELA BÁSICA N° 1280 SAN FRANCISCO DE ASÍS	Oficial	Canindeyú	La Paloma del Espíritu Santo	URBANO	Urbana	37	27	44	45	38	40	59	46	0	0	0	0	0	0	F30	336

114	2	1409005	9678	ESCUELA BÁSICA N° 4297 MEDALLA MILAGROSA	Oficial	Canindeyú	La Paloma del Espíritu Santo	JAMAICA	Rural	0	0	29	25	25	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	95
115	5	1409007	9680	ESCUELA BÁSICA N° 4296 SANTA CLARA	Oficial	Canindeyú	La Paloma del Espíritu Santo	COLONIA SANTA CLARA	Rural	0	0	0	0	0	0	6	8	0	0	0	0	0	0	0	F30	14
116	3	1409013	9724	ESCUELA BÁSICA N° 4295 VIRGEN DE FÁTIMA	Oficial	Canindeyú	La Paloma del Espíritu Santo	VIRGEN DE FATIMA	Rural	0	0	0	0	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	5
117	6	1409014	10205	ESCUELA BÁSICA N° 6636 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	La Paloma del Espíritu Santo	MARIA AUXILIADORA	Urbana	0	0	0	0	31	52	24	27	0	0	0	0	0	0	0	F30	134
118	1	1401050	10176	ESCUELA BÁSICA N° 6532 MBO'EHAO MITÁ VY'AHA	Oficial	Canindeyú	Laurel	COM INDIG JEJTY MIRI	Rural	0	0	4	3	9	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21
119	4	1410018	9704	ESCUELA BÁSICA N° 2407	Oficial	Canindeyú	Laurel	LAUREL SUB-URBANO	Rural	9	15	23	25	35	23	30	20	0	0	0	0	0	0	0	F30	180
120	11	1403076	9485	ESCUELA BÁSICA N° 3419 PROFESOR HUBER ANTONIO PAREDES	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	8	13	6	11	15	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	74
121	35	1403077	9486	ESCUELA BÁSICA N° 5747 PROFESOR ISIDORO FARÍÑA ORTELLADO	Oficial	Canindeyú	Maracana	5TO ENCUADRE MARACANA	Rural	0	0	0	0	15	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	28
122	24	1403078	9487	ESCUELA BÁSICA N° 6451 SEÑOR LAISLAO CAREAGA	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	0	0	3	3	2	1	5	6	0	0	0	0	0	0	0	F30	20
123	28	1403079	9488	ESCUELA BÁSICA N° 5750 NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	Oficial	Canindeyú	Maracana		Rural	10	4	19	12	8	2	13	13	0	0	0	0	0	0	0	F30	81

124	39	1403080	9489	ESCUELA BÁSICA N° 5749 13 DE JUNIO	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	5	6	21	15	11	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	64
125	30	1403081	9490	ESCUELA BÁSICA N° 5748 ARNALDO MARTÍNEZ	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	4	3	6	5	18	13	8	5	0	0	0	0	0	0	F30	62
126	29	1403087	9496	ESCUELA BÁSICA N° 5997 MOISÉS SANTIAGO BERTONI	Oficial	Canindeyú	Maracana		Rural	9	4	11	11	6	7	9	4	0	0	0	0	0	0	F30	61
127	12	1403088	9497	ESCUELA BÁSICA N° 3255 FRANCISCO LÓPEZ ROJAS	Oficial	Canindeyú	Maracana		Rural	5	7	16	16	23	25	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	92
128	10	1403089	9498	ESCUELA BÁSICA N° 3645 3 DE FEBRERO	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. 4TO ENCUADRE MARACANA	Rural	24	19	16	16	20	22	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	117
129	20	1403091	9500	ESCUELA BÁSICA N° 3646 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. MARACANA 2	Rural	0	0	22	15	18	10	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	65
130	21	1403127	9536	ESCUELA BÁSICA N° 5955 8 DE DICIEMBRE	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	0	0	0	0	22	23	24	5	0	0	0	0	0	0	F30	74
131	15	1403143	9552	COLEGIO NACIONAL MARACANÁ	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	0	0	0	0	0	0	35	36	0	0	0	0	0	0	F30	71
132	31	1403157	9583	ESCUELA BÁSICA N° 5956 SAN ANTONIO	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	0	0	26	24	11	15	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	76
133	1	1403163	9590	ESCUELA BÁSICA N° 15186 PINDOYU	Oficial	Canindeyú	Maracana	COM INDIG PINDOJU MARACANA	Rural	0	0	4	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	8
134	33	1403171	9599	ESCUELA BÁSICA N° 4757 SAN JUAN	Oficial	Canindeyú	Maracana	5TO ENCUADRE MARACANA	Rural	0	0	0	0	23	22	8	17	0	0	0	0	0	0	F30	70

135	5	1403175	10177	ESCUELA BÁSICA N° 6123 CARLOS ANTONIO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. HUBER DURE	Rural	0	0	5	6	18	17	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	46
136	6	1403176	10178	ESCUELA BÁSICA N° 6122 AUGUSTO ROA BASTOS	Oficial	Canindeyú	Maracana		Rural	0	0	9	8	10	11	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	38
137	7	1403177	10179	ESCUELA BÁSICA N° 6121 DOCTOR JOSÉ GASPAR RODRÍGUEZ DE FRANCIA	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. HUBER DURE	Rural	0	0	3	2	18	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	30
138	14	1403187	10208	ESCUELA BÁSICA N° 5995 MARISCAL FRANCISCO SOLANO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Maracana	5TO ENCUADRE 1RA LINEA	Rural	0	0	7	7	0	0	5	7	0	0	0	0	0	0	F30	26
139	36	1403196	11297	ESCUELA BÁSICA N° 6447 SAN ISIDRO	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. MARACANA 3	Rural	0	0	2	4	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	11
140	27	1403203	11293	ESCUELA BÁSICA N° 5967 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. 6TO ENCUADRE 2DA. LINEA MARACANA	Rural	9	9	8	15	18	17	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	76
141	40	1403204	11292	ESCUELA BÁSICA N° 5965 MARISCAL FRANCISCO SOLANO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Maracana		Rural	0	0	10	6	4	3	15	11	0	0	0	0	0	0	F30	49
142	13	1403205	11291	ESCUELA BÁSICA N° 5966 SAN JOSÉ	Oficial	Canindeyú	Maracana	6TO ENCUADRE 1RA. LINEA	Rural	3	7	4	5	5	8	2	6	0	0	0	0	0	0	F30	40
143	34	1403206	11290	ESCUELA BÁSICA N° 5968 DOCTOR JOSÉ GASPAR RODRÍGUEZ DE FRANCIA	Oficial	Canindeyú	Maracana		Rural	0	0	14	8	11	11	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	44

144	4	1403220	11527	ESCUELA BÁSICA N° 6421 SAN IGNACIO	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. PIRO'Y MARACANA	Rural	7	6	7	7	17	14	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	58
145	2	1403227	16039	ESCUELA BÁSICA N° 7535 ARROYO MOROTÍ	Oficial	Canindeyú	Maracana	COM INDIG ARROYO MOROTI	Rural	0	0	1	2	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7
146	26	1403239	15898	ESCUELA BÁSICA N° 7476 VIRGEN DE LOS MILAGROS	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. SUIZO KUE	Rural	40	41	59	47	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	187
147	32	1403259	16658	ESCUELA BÁSICA N° 7841 SAN FRANCISCO	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	0	0	20	24	6	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	58
148	3	1403267	16806	ESCUELA BÁSICA N° 7917	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	0	0	3	3	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	9
149	6	1410005	9303	ESCUELA BÁSICA N° 3254 GENERAL JOSÉ EDUVIGIS DÍAZ	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COLONIA MARANGATU	Rural	0	0	8	9	7	12	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	36
150	4	1410012	9312	ESCUELA BÁSICA N° 2564 MARISCAL LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COLONIA MARANGATU	Rural	5	5	0	0	8	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	27
151	8	1410014	9315	ESCUELA BÁSICA N° 4285	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COLONIA ITAMBEY SUB-URBANO	Rural	0	0	0	0	7	8	9	10	0	0	0	0	0	0	F30	34
152	5	1410025	9715	ESCUELA BÁSICA N° 7985 SAN ANTONIO	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	SAN ANTONIO	Rural	31	17	51	47	46	56	51	40	0	0	0	0	0	0	F30	339
153	9	1410026	9716	ESCUELA BÁSICA N° 4311 SANTA LUCÍA	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	TRACTOR KUE	Rural	0	0	0	0	1	6	8	4	0	0	0	0	0	0	F30	19
154	2	1410029	9321	ESCUELA BÁSICA N° 5801	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COM INDIG ITAVO GUARANI	Rural	14	12	0	0	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	35

155	11	1410030	9730	ESCUELA BÁSICA N° 5688 NUEVA ESPERANZA	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	CENTRO	Urbana	23	16	26	35	31	30	28	22	0	0	0	0	0	0	F30	211
156	3	1410033	9747	ESCUELA BÁSICA N° 5703 FLAVIO MARTÍNEZ FERNÁNDEZ	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	CERRO AZUL	Rural	6	6	5	5	9	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	37
157	7	1410034	13317	ESCUELA BÁSICA N° 7170 SANTA TERESA	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	EL PORTAL SUB-URBANO	Rural	0	0	4	4	7	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21
158	1	1410036	13975	ESCUELA BÁSICA N° 7363 TAKUARA'I	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COM INDIG TAKUARA'I	Urbana	0	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	5
159	10	1410039	9676	ESCUELA BÁSICA N° 4306 SAN JOSÉ OBRERO	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	CENTRO	Urbana	41	28	37	44	65	45	38	21	0	0	0	0	0	0	F30	319
160	14	1410041	16042	ESCUELA BÁSICA N° 7538 ÁRA PYAHU	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COM INDIG ARA PYAHU AVA GUARANI	Rural	0	0	7	9	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21
161	3	1401008	9292	ESCUELA BÁSICA N° 1579 PUERTO ADELA	Oficial	Canindeyú	Puerto Adela	PUERTO ADELA SUB-URBANO	Rural	0	0	9	9	24	20	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	62
162	2	1407058	9726	ESCUELA BÁSICA N° 4289 SAGRADA FAMILIA	Oficial	Canindeyú	Puerto Adela	PUERTO ADELA	Rural	0	0	0	0	13	20	18	20	0	0	0	0	0	0	F30	71
163	1	1407066	9734	ESCUELA BÁSICA N° 14274	Oficial	Canindeyú	Puerto Adela	COM INDIG TEKOKA POTY VERA	Rural	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	4
164	7	1401001	9285	ESCUELA BÁSICA N° 5684 ADELA SPERATTI	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	ADELA SPERATTI	Urbana	20	27	47	32	42	35	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	203
165	12	1401002	9286	ESCUELA BÁSICA N° 4281 DOCTOR DIONISIO GONZÁLEZ TORRES	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	SAN PEDRO	Urbana	14	16	62	59	63	70	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	284

166	4	1401003	9287	ESCUELA BÁSICA N° 4280 ITAIPÚ	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	STELLA MARYS	Urbana	13	18	29	36	51	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	188
167	6	1401006	9290	ESCUELA BÁSICA N° 411 CARLOS RICARDO MÉNDES CONCALVES	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	DONDE NACE EL SOL	Urbana	43	28	89	75	85	84	37	45	0	0	0	0	0	0	0	F30	486
168	8	1401007	9291	COLEGIO NACIONAL SALTO DEL GUAIRÁ	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	MARIA AUXILIADORA	Urbana	0	0	0	0	0	0	87	71	0	0	0	0	0	0	0	F30	158
169	2	1401017	9301	ESCUELA BÁSICA N° 2521 JOSÉ ASUNCIÓN FLORES	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	COLONIA CANINDEYU	Rural	27	25	62	68	63	61	36	55	0	0	0	0	0	0	0	F30	397
170	1	1401018	9302	ESCUELA BÁSICA N° 1578 GENERAL FULGENCIO YEGROS	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	ASENT. 8 DE DICIEMBRE	Rural	63	72	114	119	104	88	63	55	0	0	0	0	0	0	0	F30	678
171	3	1401035	9319	ESCUELA BÁSICA N° 6973 SAN JORGE	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	SAN JORGE KILOMETRO 3	Urbana	0	0	3	9	16	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	39
172	5	1401036	9320	ESCUELA BÁSICA N° 12677	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	COM INDIG GUAVIRA	Rural	0	0	2		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	2
173	13	1401054	9330	COLEGIO NACIONAL MANUEL ORTÍZ GUERRERO	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	DONDE NACE EL SOL	Urbana	0	0	0	0	0	0	69	55	0	0	0	0	0	0	0	F30	124
174	11	1401057	16857	ESCUELA BÁSICA N° 7968 MARIA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	KAREN LUANA	Rural	14	21	11	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	57
175	21	1402024	9366	ESCUELA BÁSICA N° 3257 EMILIANO RIVAROLA FERNÁNDEZ	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE PASTOREO	Rural	0	0	3	4	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	15

176	34	1402025	9367	ESCUELA BÁSICA N° 3846 CLAUDELINO GONZÁLEZ	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	GUYRA KEHA	Rural	0	0	5	14	10	8	20	12	0	0	0	0	0	0	F30	69
177	18	1402027	9369	ESCUELA BÁSICA N° 5771 PROFESOR RAMÓN INDALECIO CARDOZO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE	Rural	0	0	4	4	9	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	24
178	14	1402029	9371	ESCUELA BÁSICA N° 3836 SAN ANTONIO DE PADUA	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	GUYRA KEHA SAN ANTONIO	Rural	6	3	7	4	27	24	19	19	0	0	0	0	0	0	F30	109
179	17	1402030	9372	ESCUELA BÁSICA N° 5770 JOSÉ ASUNCIÓN FLORES	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE MARIA AUXILIADORA	Rural	0	0	8	5	6	8	17	17	0	0	0	0	0	0	F30	61
180	31	1402031	9373	ESCUELA BÁSICA N° 2888 MOISÉS S. BERTONI	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE IRA LINEA KAAGUASU	Rural	10	7	14	17	14	11	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	73
181	22	1402034	9376	ESCUELA BÁSICA N° 5774 VIRGEN DE LA MERCED	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE LAS MERCEDES	Rural	0	0	4	2	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	14
182	12	1402035	9377	ESCUELA BÁSICA N° 3258 SAN FRANCISCO DE ASÍS	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE 4 DE OCTUBRE	Rural	7	6	0	0	48	29	24	35	0	0	0	0	0	0	F30	149
183	24	1402037	9379	ESCUELA BÁSICA N° 5773 NIÑOS MÁRTIRES DE ACOSTA ÑÚ	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE	Rural	0	0	0	0	5	7	13	7	0	0	0	0	0	0	F30	32
184	15	1403071	9480	ESCUELA BÁSICA N° 3233 SANTA LUISA DE MARILLAC	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVYPYTA	Rural	0	0	57	70	28	35	61	68	0	0	0	0	0	0	F30	319

185	11	1403072	9481	ESCUELA BÁSICA N° 5740 SAN BLAS	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVYPYTA TAKUAPI	Rural	0	0	0	0	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	9
186	39	1403074	9483	ESCUELA BÁSICA N° 5737 JULIA AGAZZI BARAZETTI	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	URBANO	Urbana	24	34	22	34	35	28	32	39	0	0	0	0	0	0	F30	248
187	20	1403093	9502	ESCUELA BÁSICA N° 5739 TENIENTE ADOLFO ROJAS SILVA	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVYPYTA 1500	Rural	0	0	0	0	8	10	13	16	0	0	0	0	0	0	F30	47
188	35	1403125	9534	ESCUELA BÁSICA N° 5742 SAN MIGUEL	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVY PYTA 3	Rural	0	0	0	0	2	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	9
189	3	1403135	9544	ESCUELA BÁSICA N° 12554	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	COM INDIG AGUA'E	Rural	0	0	0	0	11	9	3	6	0	0	0	0	0	0	F30	29
190	10	1403184	10186	ESCUELA BÁSICA N° 6377 SAGRADA FAMILIA	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVYPYTA 1500	Rural	5	6	0	0	10	13	11	7	0	0	0	0	0	0	F30	52
191	9	1404021	9625	ESCUELA BÁSICA N° 5735 SAN PABLO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	KARUPERA 2	Rural	8	3	2	8	19	22	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	62
192	16	1404022	9626	ESCUELA BÁSICA N° 5734 16 DE AGOSTO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	KARUPERA 1	Rural	0	0	15	12	19	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	55
193	13	1404023	9627	ESCUELA BÁSICA N° 5738 SAN LUIS	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVY PYTA SAN LUIS	Rural	7	5	28	25	0	0	20	27	0	0	0	0	0	0	F30	112
194	7	1404051	10190	ESCUELA BÁSICA N° 6538 12 DE JUNIO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	COM INDIG 12 DE JUNIO	Rural	0	0	4	4	6	5	17	18	0	0	0	0	0	0	F30	54
195	23	1404056	9591	ESCUELA BÁSICA N° 6203 SANTO TOMÁS	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVY PYTA SAN LUIS	Rural	0	0	0	0	4	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	11

196	5	1404059	9549	ESCUELA BÁSICA N° 5805	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE MARIA AUXILIADORA	Rural	0	0	0	0	1	3	2	4	0	0	0	0	0	0	F30	10
197	28	1404060	9396	ESCUELA BÁSICA N° 3416	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	COM INDIG Y ARY POTY	Rural	0	0	0	0	3	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	10
198	33	1404061	9403	ESCUELA BÁSICA N° 5779 MOISÉS SANTIAGO BERTONI	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE 1RA LINEA KAAGUASU	Rural	0	0	13	22	5	10	16	8	0	0	0	0	0	0	F30	74
199	19	1404062	9408	ESCUELA BÁSICA N° 15358 SAN JOSÉ OBRERO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	GUYRA KEHA	Rural	0	0	1	5	6	9	10	13	0	0	0	0	0	0	F30	44
200	32	1404064	10184	ESCUELA BÁSICA N° 6030 SAN BLAS	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVY PYTA SAN LUIS TRIUNFO	Rural	2	6	5	3	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	28
201	1	1404067	13204	ESCUELA BÁSICA N° 6539 KUETUVY	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	COM INDIG KUETUVY	Rural	0	0	5	12	13	11	3	5	0	0	0	0	0	0	F30	49
202	4	1404075	16471	ESCUELA BÁSICA N° 7701 PAI TAVY TERA	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	COM INDIG YVYJU	Rural	0	0	3	6	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	17
203	6	1404077	16613	ESCUELA BÁSICA N° 7810 20 DE MAYO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE MARIA AUXILIADORA	Rural	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	3
204	8	1413002	17213	ESCUELA BÁSICA N° 8148 19 DE AGOSTO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVY PYTA 3	Rural	0	0	0	0		2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	2
205	37	1402004	9346	ESCUELA BÁSICA N° 5764 GENERAL ANDRÉS RODRÍGUEZ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	GENERAL BERNARDINO CABALLERO	Rural	0	0	1	1	1	3	6	0	0	0	0	0	0	0	F30	12
206	11	1402013	9355	ESCUELA BÁSICA N° 3426 NIÑOS HÉROES	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	YHOVY SUB-URBANO	Rural	2	6	12	9	9	5	25	21	0	0	0	0	0	0	F30	89

207	13	1402015	9357	ESCUELA BÁSICA N° 3850 20 DE JULIO	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	MINGA'I	Rural	0	0	0	0	30	18	7	3	0	0	0	0	0	0	F30	58
208	3	1402022	9364	ESCUELA BÁSICA N° 5791 MBA'EKATU	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG SAN JUAN	Rural	0	0	6	5	8	4	20	19	0	0	0	0	0	0	F30	62
209	14	1402033	9375	ESCUELA BÁSICA N° 3848 DON CARLOS ANTONIO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COLONIA YVYRAROVANA	Rural	0	0	6	8	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	19
210	34	1402038	9380	ESCUELA BÁSICA N° 3847 REPÚBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	JEJUI SUR	Rural	0	0	6	9	17	10	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	42
211	19	1402043	9385	ESCUELA BÁSICA N° 14277 HERMENEGILDO ENCINA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SAN ANTONIO 2	Rural	0	0	0	0	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	8
212	16	1402047	9388	ESCUELA BÁSICA N° 3852 ACOSTA ÑÚ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COPACRI	Rural	0	0	5	2	3	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	17
213	24	1402049	9390	ESCUELA BÁSICA N° 1868 HÉROES DEL CHACO	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SAN JOSE	Urbana	27	26	30	31	24	31	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	169
214	1	1402053	9394	ESCUELA BÁSICA N° 5790	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG CERRO CAMPIN	Rural	23	19	31	16	30	28	18	19	0	0	0	0	0	0	F30	184
215	27	1402056	9397	ESCUELA BÁSICA N° 5792	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG YVY APY KATU POTRERITO	Rural	0	0	0	0	3	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	8
216	28	1402057	9398	ESCUELA BÁSICA N° 5789	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG ARROYO MOKOI	Rural	0	0	1	1	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7
217	2	1402060	9404	ESCUELA BÁSICA N° 5798	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG CERRO PYTA	Rural	6	2	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	16

218	29	1402061	9405	ESCUELA BÁSICA N° 5793	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG TATU KUE	Rural	0	0	0	0	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7
219	27	1402065	9409	ESCUELA BÁSICA N° 15435 ASENTAMIENTO TEKOKA POTY PYAHU	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG TEKOKA POTY PYAHU	Rural	0	0	9	10	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	23
220	25	1402068	9570	COLEGIO NACIONAL SAN ROQUE GONZÁLEZ DE SANTA CRUZ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SAN JOSE	Urbana	0	0	0	0	0	0	28	35	0	0	0	0	0	0	F30	63
221	5	1402081	16381	ESCUELA BÁSICA N° 7634 NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCIÓN	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	ASENT. ITA VERA	Rural	2	5	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	15
222	7	1402082	16405	ESCUELA BÁSICA N° 7646	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COLONIA YBYRAROVANA	Rural	0	0	0	0	9	10	3	1	0	0	0	0	0	0	F30	23
223	10	1403107	9516	ESCUELA BÁSICA N° 2410 DEFENSORES DEL CHACO	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SANTO DOMINGO	Rural	5	9	8	6	13	21	3	6	0	0	0	0	0	0	F30	71
224	32	1403108	9517	ESCUELA BÁSICA N° 2408 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	LOMAS VALENTINAS	Rural	5	4	8	9	13	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	43
225	18	1403109	9518	ESCUELA BÁSICA N° 6906 SAN ANTONIO DE PADUA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SAN ANTONIO 2	Rural	0	0	1	3	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	10
226	8	1403110	9519	ESCUELA BÁSICA N° 5768 CAPITÁN PEDRO JUAN CABALLERO	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	JUANA DE LARA	Rural	0	0	8	0	4	2	8	11	0	0	0	0	0	0	F30	33

227	21	1403112	9521	ESCUELA BÁSICA N° 13919 MARISCAL JOSÉ FÉLIX ESTIGARRIBIA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SAN MIGUEL	Rural	0	0	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	5
228	35	1403113	9522	ESCUELA BÁSICA N° 2409 ELOY FARIÑA NÚÑEZ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	NARANJITO	Rural	0	0	4	8	8	13	9	10	0	0	0	0	0	0	F30	52
229	17	1403114	9523	ESCUELA BÁSICA N° 4557 DON CARLOS ANTONIO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	NARANJITO	Rural	0	0	0	0	7	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	12
230	33	1403115	9524	ESCUELA BÁSICA N° 5776 SAN FRANCISCO DE ASÍS	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	NARANJITO	Rural	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7
231	36	1403129	9358	ESCUELA BÁSICA N° 4556 SAGRADA FAMILIA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SANTO DOMINGO	Rural	0	0	0	0	12	10	8	9	0	0	0	0	0	0	F30	39
232	6	1403131	9540	ESCUELA BÁSICA N° 5743 SAN MARCOS	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	ARROYO GUASU	Rural	0	0	8	2	6	5	5	9	0	0	0	0	0	0	F30	35
233	31	1403140	9359	ESCUELA BÁSICA N° 5767 ESPAÑA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	3 CORAZONES	Rural	6	4	5	6	13	16	17	10	0	0	0	0	0	0	F30	77
234	20	1403144	9365	ESCUELA BÁSICA N° 4558 SANTA LIBRADA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	11 DE SETIEMBRE	Rural	0	0	0	1	2	4	1	0	0	0	0	0	0	0	F30	8
235	15	1403145	9386	ESCUELA BÁSICA N° 5766 EMILIANO RIVAROLA FERNÁNDEZ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	FATIMA	Rural	0	0	5	6	2	3	3	5	0	0	0	0	0	0	F30	24
236	12	1403212	9407	ESCUELA BÁSICA N° 14140 SAN JUAN	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SAN JUAN	Rural	1	6	4	1	9	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	25

237	38	1403236	9568	COLEGIO NACIONAL SANTO DOMINGO	Oficial	Canindeyú	Ybyarovaná	SANTO DOMINGO	Rural	0	0	0	0	0	0	17	12	0	0	0	0	0	0	F30	29
-----	----	---------	------	--------------------------------	---------	-----------	------------	---------------	-------	---	---	---	---	---	---	----	----	---	---	---	---	---	---	-----	----

3. Identificación 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 ALUMNO
										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	H		
1	6	1402001	9343	ESCUELA BÁSICA N° 983 FRANCISCA BERNAL	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	SAN ANTONIO	Urbana	21	18	49	62	37	42	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	229		
2	9	1402002	9344	COLEGIO NACIONAL CORPUS CHRISTI	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	SAN ROQUE	Urbana	0	0	0	0	0	0	33	47	0	0	0	0	0	0	F30	80		
3	7	1402003	9345	ESCUELA BÁSICA N° 1580 DEFENSORES DEL CHACO	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	CRUCE GUARANI SUB-URBANO	Rural	27	18	34	34	38	38	36	24	0	0	0	0	0	0	F30	249		
4	11	1402005	9347	ESCUELA BÁSICA N° 3853 EMILIANO RIVAROLA FERNÁNDEZ	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	COPARO	Rural	0	0	2	6	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	11		
5	4	1402019	9361	ESCUELA BÁSICA N° 12428 FELICIDAD	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	FELICIDA	Rural	15	6	10	16	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	54		
6	8	1402021	9363	ESCUELA BÁSICA N° 5763 ACOSTA ÑÚ	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	COLONIA PINDOTY PORA SUB-URBANO	Rural	0	0	5	3	6	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21		

7	5	1402052	9393	ESCUELA BÁSICA N° 3698 EMILIO ESPINOZA AGUILERA	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	AGUA BLANCA	Rural	7	3	5	3	15	14	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	47
8	3	1402069	9736	ESCUELA BÁSICA N° 5807	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	COM INDIG BAJADA GUASU - GUYRAJU MIRI	Rural	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	4
9	1	1402078	16040	ESCUELA BÁSICA N° 7536 ARROYO PORÁ	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	COM INDIG ARROYO PORÁ	Rural	4	4	0	0	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	13
10	26	1402079	16041	ESCUELA BÁSICA N° 7537 MITÁ VY'AHA	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	YBYRAROBANA	Rural	0	0	2	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	5
11	10	1402083	16516	ESCUELA BÁSICA N° 7869 ÑU'I	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	COM INDIG ÑU'I	Rural	0	2	7	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	13
12	29	1402085	16705	ESCUELA BÁSICA N° 7870 ÑU VERA KATU	Oficial	Canindeyú	Corpus Christi	YBYRAROBANA	Rural	0	0	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	5
13	59	1403001	9410	ESCUELA BÁSICA N° 5736 PADRE VICENTE JOSÉ ORUÉ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	INDUSTRIAL	Urbana	22	23	0	0	0	0	20	27	0	0	0	0	0	0	F30	92
14	60	1403002	9411	ESCUELA BÁSICA N° 3017 34 CURUGUATEÑOS	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SANTA MARIA	Urbana	23	28	0	0	0	0	50	49	0	0	0	0	0	0	F30	150
15	92	1403003	9412	ESCUELA BÁSICA N° 396 GENERAL JOSÉ GERVASIO ARTIGAS	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN JOSE OBRERO	Urbana	30	35	56	53	50	62	55	45	0	0	0	0	0	0	F30	386
16	64	1403005	9414	ESCUELA BÁSICA N° 1869 GENERAL DE BRIGADA DON JOSÉ ROA BENÍTEZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	INDUSTRIAL	Urbana	16	24	36	30	40	35	39	42	0	0	0	0	0	0	F30	262

17	69	1403006	9415	COLEGIO NACIONAL CAPITÁN MAURICIO JOSÉ TROCHE	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CENTRO	Urbana	0	0	0	0	0	0	22	19	0	0	0	0	0	0	F30	41
18	48	1403009	9418	ESCUELA BÁSICA N° 2466 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	NARANJATY	Rural	5	5	2	1	7	4	11	5	0	0	0	0	0	0	F30	40
19	22	1403010	9419	ESCUELA BÁSICA N° 3042 SAN VICENTE	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	TAKUARATY	Rural	0	0	0	0	6	8	11	5	0	0	0	0	0	0	F30	30
20	43	1403016	9425	ESCUELA BÁSICA N° 5708 GISENE CASTELLO BAGARELLI	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	AGUA E	Rural	4	3	15	9	7	3	11	10	0	0	0	0	0	0	F30	62
21	45	1403020	9429	ESCUELA BÁSICA N° 3044 REPÚBLICA DE CUBA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ARAUJO KUE	Rural	3	5	16	18	8	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	54
22	21	1403021	9430	ESCUELA BÁSICA N° 5716 SAN ANTONIO DE PADUA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ARAUJO KUE CCR SAN ANTONIO	Rural	13	17	9	10	8	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	63
23	42	1403022	9431	ESCUELA BÁSICA N° 5715 JAPÓN	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ARAUJO KUE SANTA ROSA MI	Rural	3	4	10	7	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	33
24	25	1403023	9432	ESCUELA BÁSICA N° 1914 SANTA CATALINA DE SIENA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SANTA CATALINA	Rural	5	6	19	8	8	4	10	7	0	0	0	0	0	0	F30	67
25	6	1403024	9433	ESCUELA BÁSICA N° 5783	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG 1° DE MARZO	Rural	4	6	3	3	5	6	6	8	0	0	0	0	0	0	F30	41
26	8	1403025	9434	ESCUELA BÁSICA N° 5784	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG MONTANIA	Rural	2	4	6	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	15

27	33	1403026	9435	ESCUELA BÁSICA N° 3032 SAN VICENTE DE PAÚL	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ARAUJO KUE ONAC	Rural	16	15	17	8	0	0	30	24	0	0	0	0	0	0	F30	110
28	40	1403027	9436	ESCUELA BÁSICA N° 2472 VIRGEN DE FÁTIMA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CARRO KUE	Rural	3	5	0	0	2	7	13	5	0	0	0	0	0	0	F30	35
29	36	1403028	9437	ESCUELA BÁSICA N° 5717 MANUEL ORTÍZ GUERRERO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ASENT. ARAUJO KUE	Rural	0	0	13	7	5	6	7	3	0	0	0	0	0	0	F30	41
30	27	1403031	9440	ESCUELA BÁSICA N° 5707 SAN FRANCISCO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN FRANCISCO	Rural	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	3
31	47	1403038	9447	ESCUELA BÁSICA N° 3040 SAN ROQUE GONZÁLEZ DE SANTACRUZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	PUESTO HU	Rural	0	0	3	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	6
32	4	1403048	9457	ESCUELA BÁSICA N° 2489 PROFESORA BENEFRIDA T. DE BECKER	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA FORTUNA	Rural	34	25	23	21	21	23	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	147
33	41	1403049	11057	ESCUELA BÁSICA N° 3019 SANTA ROSA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SANTA ROSA	Rural	6	9	11	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	29
34	18	1403055	9464	ESCUELA BÁSICA N° 3561 13 DE JUNIO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ASENT. TAVA JOPOI	Rural	3	10	6	8	11	15	27	21	0	0	0	0	0	0	F30	101
35	68	1403065	9474	ESCUELA BÁSICA N° 5741 JORGE AREVALOS GONZÁLEZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	PRIMAVERA	Urbana	7	9	8	15	9	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	57
36	86	1403069	9478	ESCUELA BÁSICA N° 5756 IVÁN ARTURO HEYN CHAPARRO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	YERUTI	Rural	3	3	10	8	3	6	7	3	0	0	0	0	0	0	F30	43

37	38	1403082	9491	ESCUELA BÁSICA N° 5744 SAN ROQUE	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	PASO REAL	Rural	19	15	0	0	3	5	3	5	0	0	0	0	0	0	F30	50
38	26	1403083	9492	ESCUELA BÁSICA N° 5745 SAN BLAS	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ASENT. PASO REAL	Rural	4	6	12	9	5	9	2	2	0	0	0	0	0	0	F30	49
39	32	1403084	9493	ESCUELA BÁSICA N° 3016 GRAL. DE EJÉRCITO ANDRÉS RODRÍGUEZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	7 MONTES	Rural	4	5	11	15	9	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	53
40	34	1403085	9494	ESCUELA BÁSICA N° 3634 SANTA LIBRADA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	7 MONTES	Rural	9	13	27	32	0	0	21	17	0	0	0	0	0	0	F30	119
41	19	1403090	9499	ESCUELA BÁSICA N° 5711 SAN ROQUE GONZÁLEZ DE SANTACRUZ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN BLAS KO'ETI	Rural	8	12	11	7	11	8	8	9	0	0	0	0	0	0	F30	74
42	24	1403092	9501	ESCUELA BÁSICA N° 5710 SAN BLAS	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN BLAS KO'ETI	Rural	2	8	5	4	0	0	8	12	0	0	0	0	0	0	F30	39
43	37	1403097	9506	ESCUELA BÁSICA N° 5746 SAN JOSÉ OBRERO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	PASO REAL	Rural	0	0	4	8	6	4	2	1	0	0	0	0	0	0	F30	25
44	39	1403098	9507	ESCUELA BÁSICA N° 2463 PADRE HUMBERTO LUKE	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA JEPOPHY	Rural	4	7	21	11	0	0	18	11	0	0	0	0	0	0	F30	72
45	88	1403099	9508	ESCUELA BÁSICA N° 5755 SANTA RITA DE CASSIA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	YVYPYTA KILOMETRO 25	Rural	16	10	7	7	0	0	8	13	0	0	0	0	0	0	F30	61
46	44	1403101	9510	ESCUELA BÁSICA N° 2467 SAN JOSÉ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA PYNANDI	Rural	18	12	11	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	57

47	35	1403103	9512	ESCUELA BÁSICA N° 1279 SAN ANTONIO DE PADUA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CERRITO	Rural	5	3	4	3	11	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	34
48	54	1403103	9566	COLEGIO NACIONAL CERRITO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CERRITO	Rural	0	0	0	0	0	0	11	7	0	0	0	0	0	0	F30	18
49	66	1403119	9528	ESCUELA BÁSICA N° 4032 VIRGEN DE FÁTIMA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	FATIMA	Urbana	12	19	30	39	30	29	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	159
50	61	1403123	9532	ESCUELA BÁSICA N° 5713 CERRO CORÁ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CERRO KORA	Urbana	14	11	0	0	0	0	22	25	0	0	0	0	0	0	F30	72
51	15	1403137	9546	ESCUELA BÁSICA N° 5802	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG TEKJOJA 4 BOCAS	Rural	2	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	8
52	9	1403138	9547	ESCUELA BÁSICA N° 14698	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG RIO VERDE YSAKA	Rural	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	3
53	7	1403141	9550	ESCUELA BÁSICA N° 5785	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG Y HOVY	Rural	0	0	0	0	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	5
54	84	1403146	9571	COLEGIO NACIONAL INDÍGENA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG FORTUNA - CENTRO	Rural	0	0	0	0	0	0	17	20	0	0	0	0	0	0	F30	37
55	81	1403152	9580	ESCUELA BÁSICA N° 14975	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG NUEVA ESPERANZA	Rural	6	8	12	20	7	11	4	2	0	0	0	0	0	0	F30	70
56	2	1403161	9588	ESCUELA BÁSICA N° 15188 PASO REAL	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	PASO REAL	Rural	0	0	7	7	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	23
57	74	1403172	9600	ESCUELA BÁSICA N° 15432	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG Y'AKAJU	Rural	0	0	0	0	3	2	5	9	0	0	0	0	0	0	F30	19
58	1	1403173	9601	ESCUELA BÁSICA N° 15436	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG MONTANIA 5TA LINEA	Rural	0	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	6

59	85	1403185	10206	ESCUELA BÁSICA N° 6396 1° DE MARZO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ASENT. SAN ISIDRO	Rural	7	10	32	26	0	0	26	18	0	0	0	0	0	0	F30	119
60	87	1403191	11097	ESCUELA BÁSICA N° 6397 SAN ISIDRO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN ISIDRO	Rural	3	3	7	7	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	30
61	49	1403192	10511	ESCUELA BÁSICA N° 6136 MBUSUHY	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	ASENT. 2DA LINEA ACEPAR	Rural	2	2	1	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	10
62	65	1403200	11301	ESCUELA BÁSICA N° 6200 CIUDAD NUEVA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CIUDAD NUEVA	Urbana	7	10	26	28	25	24	36	43	0	0	0	0	0	0	F30	199
63	23	1403201	11295	ESCUELA BÁSICA N° 6323 SANTA LIBRADA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SANTA LIBRADA	Rural	1	3	4	3	0	0	16	9	0	0	0	0	0	0	F30	36
64	62	1403202	11294	ESCUELA BÁSICA N° 6146 DEFENSORES DEL CHACO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN MIGUEL	Urbana	8	3	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0	F30	23
65	3	1403210	9640	ESCUELA BÁSICA N° 5787	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG MYTUY	Rural	4	6	12	9	7	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	42
66	20	1403213	10510	ESCUELA BÁSICA N° 5954 NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCIÓN	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN ISIDRO	Rural	0	0	0	0	23	19	6	9	0	0	0	0	0	0	F30	57
67	82	1403244	16038	ESCUELA BÁSICA N° 7534 YVY PORÁ	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	LOCALIDAD A CONFIRMAR	Rural	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	8
68	76	1403252	16538	ESCUELA BÁSICA N° 7760	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA FORTUNA	Rural	6	4	1	5	7	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	26
69	77	1403253	16539	ESCUELA BÁSICA N° 7761	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA FORTUNA	Rural	8	3	5	3	6	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	32
70	5	1403254	16569	ESCUELA BÁSICA N° 7762	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	AGUA E	Rural	6	7	5	7	3	5	10	11	0	0	0	0	0	0	F30	54

71	13	1403255	16571	ESCUELA BÁSICA N° 7765 26 DE FEBRERO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG 26 DE FEBRERO	Rural	0	0	0	0	4	12	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	16
72	10	1403257	16605	ESCUELA BÁSICA N° 7802 KO'E PYAHU	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	CARRO KUE	Rural	0	0	2	1	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	F30	7
73	16	1403258	16606	COLEGIO NACIONAL INDÍGENA LIBRADO ESQUIVEL URBINA	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG FORTUNA YATAITY	Rural	0	0	0	0	0	0	2	3	0	0	0	0	0	0	F30	5
74	78	1403258	16606	ESCUELA BÁSICA N°7800	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COM INDIG FORTUNA YATAITY	Rural	0	1	11	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	17
75	75	1403270	16809	ESCUELA BÁSICA N° 7920	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA FORTUNA	Rural	8	6	8	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	36
76	83	1403272	16814	ESCUELA BÁSICA N° 7942	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	COLONIA FORTUNA	Rural	0	0	7	5	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	19
77	67	1403274	16918	ESCUELA BÁSICA N° 7995 SAN CAYETANO	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	SAN CAYETANO	Rural	18	21	0	0	22	20	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	81
78	1	1402062	9406	ESCUELA BÁSICA N° 14971	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	COM INDIG ITAKUA PU	Rural	0	0	0	0	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	16
79	15	1407005	9673	COLEGIO NACIONAL MCAL. FRANCISCO SOLANO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	SAN ROQUE	Urbana	0	0	0	0	0	0	35	30	0	0	0	0	0	0	F30	65
80	12	1407006	9674	ESCUELA BÁSICA N° 984 GENERAL BERNARDINO CABALLERO	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	SAN ROQUE	Urbana	27	24	42	51	32	48	20	14	0	0	0	0	0	0	F30	258

81	8	1407020	9688	ESCUELA BÁSICA N° 1867 GENERAL ANDRÉS RODRÍGUEZ	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	COLONIA ALBORADA SUB-URBANO	Rural	0	0	0	0	0	0	14	12	0	0	0	0	0	0	F30	26
82	6	1407029	9697	ESCUELA BÁSICA N° 3544 SAN JUAN BAUTISTA	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	ASENT. SAN JUAN	Rural	9	7	17	10	23	11	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	77
83	3	1407032	9700	ESCUELA BÁSICA N° 4301 SAN ROQUE	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	SAN ROQUE	Rural	0	0	10	9	9	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	30
84	9	1407033	9701	ESCUELA BÁSICA N° 6904 SAN ISIDRO LABRADOR	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	ASENT. SAN JUAN	Rural	5	2	8	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	22
85	5	1407035	9703	ESCUELA BÁSICA N° 4300 SAN JOSÉ	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	PRIMAVERA	Rural	11	9	15	15	12	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	71
86	10	1407052	9720	ESCUELA BÁSICA N° 5700 SAN PEDRO	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	IBEL	Rural	0	0	8	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	20
87	2	1407067	9735	ESCUELA BÁSICA N° 5797	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	COM INDIG BAJADA GUASU	Rural	6	2	3	3	5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21
88	4	1407083	9752	ESCUELA BÁSICA N° 4302 SAN ANTONIO DE PADUA	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	ASENT. SAN JUAN	Rural	0	0	13	7	7	11	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	38
89	13	1407085	9754	ESCUELA BÁSICA N° 6471 WILFRIDO HOPPE MARTÍNEZ	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	OBRERO	Urbana	10	10	12	14	16	19	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	81
90	14	1407094	16824	ESCUELA BÁSICA N° 7940 JUAN PABLO II	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	PUENTE KYJHA SAN IGNACIO	Rural	9	6	0	0	8	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	28

91	7	1410031	9732	ESCUELA BÁSICA N° 5694 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Francisco Caballero Alvarez	MARIA AUXILIADORA	Rural	0	0	7	5	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	17
92	5	1405001	9654	ESCUELA BÁSICA N° 5752 PERPÉTUO SOCORRO	Oficial	Canindeyú	Itanará	ESTANCIA KARY	Rural	1	2	7	4	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	17
93	4	1405002	9655	ESCUELA BÁSICA N° 5751 SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS	Oficial	Canindeyú	Itanará	COLONIA ITANARA	Rural	0	0	14	10	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	29
94	2	1405004	9657	ESCUELA BÁSICA N° 13808 SAN RAMÓN	Oficial	Canindeyú	Itanará	CERRO MBARACAYU (ITANARA)	Rural	4	3	11	12	4	3	4	2	0	0	0	0	0	0	F30	43
95	6	1405006	9659	ESCUELA BÁSICA N° 441 SAGRADA FAMILIA	Oficial	Canindeyú	Itanará	CENTRO	Urbana	17	16	29	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	92
96	7	1405007	9660	COLEGIO NACIONAL DE ITANARÁ	Oficial	Canindeyú	Itanará	CENTRO	Urbana	0	0	0	0	0	0	4	2	0	0	0	0	0	0	F30	6
97	8	1405008	10195	ESCUELA BÁSICA N° 6536 PARIRÍ	Oficial	Canindeyú	Itanará	COM INDIG PARIRI	Rural	11	14	22	30	0	0	2	5	0	0	0	0	0	0	F30	84
98	1	1405009	11303	ESCUELA BÁSICA N° 6535 PASO CADENA	Oficial	Canindeyú	Itanará	COM INDIG YVYTY MIRI	Rural	0	0	2	2	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	8
99	3	1406002	9662	ESCUELA BÁSICA N° 5775 DON CARLOS ANTONIO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Itanará	SAN FRANCISCO	Rural	3	0	0	2	7	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	15
100	5	1408001	9669	ESCUELA BÁSICA N° 1281 SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS	Oficial	Canindeyú	Katueté	CENTRO	Urbana	24	26	45	53	57	58	21	27	0	0	0	0	0	0	F30	311

101	7	1408002	9675	COLEGIO NACIONAL KATUETÉ	Oficial	Canindeyú	Katueté	CENTRO	Urbana	0	0	0	0	0	0	49	52	0	0	0	0	0	0	F30	101
102	6	1408003	9681	ESCUELA BÁSICA N° 4308	Oficial	Canindeyú	Katueté	AGRICOLA PARAGUAYA	Rural	9	6	9	14	13	16	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	67
103	2	1408013	9713	ESCUELA BÁSICA N° 4307 CRISTO REY	Oficial	Canindeyú	Katueté	KUMANDA KAI	Rural	0	0	11	13	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	33
104	3	1408015	9750	ESCUELA BÁSICA N° 5701 KATUETE	Oficial	Canindeyú	Katueté	MARIA AUXILIADORA	Urbana	12	8	33	43	31	32	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	159
105	4	1408021	15787	ESCUELA BÁSICA N° 7431 SAN ANTONIO	Oficial	Canindeyú	Katueté	URBANO	Urbana	9	13	22	27	32	22	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	125
106	1	1408023	16654	ESCUELA BÁSICA N° 7837 SANTA LIBRADA	Oficial	Canindeyú	Katueté	SANTA LIBRADA	Rural	16	15	0	0	30	23	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	84
107	4	1407061	9729	ESCUELA BÁSICA N° 4279 JUAN DUTRA	Oficial	Canindeyú	La Paloma del Espíritu Santo	COLONIA GUADALUPE	Rural	3	7	18	14	10	7	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	59
108	1	1409001	9670	ESCUELA BÁSICA N° 1280 SAN FRANCISCO DE ASÍS	Oficial	Canindeyú	La Paloma del Espíritu Santo	URBANO	Urbana	29	26	61	54	50	36	33	31	0	0	0	0	0	0	F30	320
109	2	1409005	9678	ESCUELA BÁSICA N° 4297 MEDALLA MILAGROSA	Oficial	Canindeyú	La Paloma del Espíritu Santo	JAMAICA	Rural	13	9	0	0	13	12	23	30	0	0	0	0	0	0	F30	100
110	5	1409007	9680	ESCUELA BÁSICA N° 4296 SANTA CLARA	Oficial	Canindeyú	La Paloma del Espíritu Santo	COLONIA SANTA CLARA	Rural	1	2	9	3	6	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	23
111	3	1409013	9724	ESCUELA BÁSICA N° 4295 VIRGEN DE FÁTIMA	Oficial	Canindeyú	La Paloma del Espíritu Santo	VIRGEN DE FATIMA	Rural	7	6	9	14	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	39

112	6	1409014	10205	ESCUELA BÁSICA N° 6636 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	La Paloma del Espíritu Santo	MARIA AUXILIADORA	Urbana	11	10	49	25	0	0	13	14	0	0	0	0	0	0	F30	122
113	2	1408014	9738	ESCUELA BÁSICA N° 4314 SAN MIGUEL	Oficial	Canindeyú	Laurel	LAUREL SUB-URBANO	Urbana	0	0	6	4	7	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	23
114	4	1410018	9704	ESCUELA BÁSICA N° 2407	Oficial	Canindeyú	Laurel	LAUREL SUB-URBANO	Rural	23	17	26	28	17	9	28	19	0	0	0	0	0	0	F30	167
115	3	1410024	9714	ESCUELA BÁSICA N° 4312 CESAR IDILIO FERREIRA HERRERA	Oficial	Canindeyú	Laurel	TRONCAL 4 SUR	Rural	0	0	4	2	7	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	14
116	11	1403076	9485	ESCUELA BÁSICA N° 3419 PROFESOR HUBER ANTONIO PAREDES	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	0	0	9	4	0	0	21	14	0	0	0	0	0	0	F30	48
117	35	1403077	9486	ESCUELA BÁSICA N° 5747 PROFESOR ISIDORO FARIÑA ORTELLADO	Oficial	Canindeyú	Maracana	5TO ENCUADRE MARACANA	Rural	19	7	6	13	0	0	17	13	0	0	0	0	0	0	F30	75
118	24	1403078	9487	ESCUELA BÁSICA N° 6451 SEÑOR LAISLAO CAREAGA	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	6	6	8	7	9	3	1	3	0	0	0	0	0	0	F30	43
119	28	1403079	9488	ESCUELA BÁSICA N° 5750 NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	Oficial	Canindeyú	Maracana		Rural	8	2	6	4	12	12	6	6	0	0	0	0	0	0	F30	56
120	39	1403080	9489	ESCUELA BÁSICA N° 5749 13 DE JUNIO	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	5	6	8	11	10	12	16	8	0	0	0	0	0	0	F30	76
121	30	1403081	9490	ESCUELA BÁSICA N° 5748 ARNALDO MARTÍNEZ	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	2	5	13	10	2	5	11	5	0	0	0	0	0	0	F30	53

122	29	1403087	9496	ESCUELA BÁSICA N° 5997 MOISÉS SANTIAGO BERTONI	Oficial	Canindeyú	Maracana		Rural	7	6	9	4	10	16	13	16	0	0	0	0	0	0	F30	81
123	12	1403088	9497	ESCUELA BÁSICA N° 3255 FRANCISCO LÓPEZ ROJAS	Oficial	Canindeyú	Maracana		Rural	10	3	6	6	0	0	29	34	0	0	0	0	0	0	F30	88
124	10	1403089	9498	ESCUELA BÁSICA N° 3645 3 DE FEBRERO	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. 4TO ENCUADRE MARACANA	Rural	0	0	23	17	8	8	17	21	0	0	0	0	0	0	F30	94
125	20	1403091	9500	ESCUELA BÁSICA N° 3646 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. MARACANA 2	Rural	24	25	11	8	11	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	84
126	21	1403127	9536	ESCUELA BÁSICA N° 5955 8 DE DICIEMBRE	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	11	16	20	21	0	0	8	9	0	0	0	0	0	0	F30	85
127	31	1403157	9583	ESCUELA BÁSICA N° 5956 SAN ANTONIO	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	6	5	0	0	7	7	12	17	0	0	0	0	0	0	F30	54
128	1	1403163	9590	ESCUELA BÁSICA N° 15186 PINDOYU	Oficial	Canindeyú	Maracana	COM INDIG PINDOJU MARACANA	Rural	2	2	0	3	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	14
129	33	1403171	9599	ESCUELA BÁSICA N° 4757 SAN JUAN	Oficial	Canindeyú	Maracana	5TO ENCUADRE MARACANA	Rural	4	8	26	24	0	0	1	6	0	0	0	0	0	0	F30	69
130	5	1403175	10177	ESCUELA BÁSICA N° 6123 CARLOS ANTONIO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. HUBER DURE	Rural	4	4	9	6	0	0	23	13	0	0	0	0	0	0	F30	59
131	6	1403176	10178	ESCUELA BÁSICA N° 6122 AUGUSTO ROA BASTOS	Oficial	Canindeyú	Maracana		Rural	5	7	4	5	8	2	25	28	0	0	0	0	0	0	F30	84

132	7	1403177	10179	ESCUELA BÁSICA N° 6121 DOCTOR JOSÉ GASPAR RODRÍGUEZ DE FRANCIA	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. HUBER DURE	Rural	3	2	5	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	17
133	14	1403187	10208	ESCUELA BÁSICA N° 5995 MARISCAL FRANCISCO SOLANO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Maracana	5TO ENCUADRE 1RA LINEA	Rural	4	6	1	2	9	10	11	7	0	0	0	0	0	0	0	F30	50
134	36	1403196	11297	ESCUELA BÁSICA N° 6447 SAN ISIDRO	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. MARACANA 3	Rural	0	1	8	4	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	20
135	27	1403203	11293	ESCUELA BÁSICA N° 5967 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. 6TO ENCUADRE 2DA.LINEA MARACANA	Rural	5	3	9	7	0	0	18	15	0	0	0	0	0	0	0	F30	57
136	40	1403204	11292	ESCUELA BÁSICA N° 5965 MARISCAL FRANCISCO SOLANO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Maracana		Rural	8	4	8	3	8	4	3	8	0	0	0	0	0	0	0	F30	46
137	13	1403205	11291	ESCUELA BÁSICA N° 5966 SAN JOSÉ	Oficial	Canindeyú	Maracana	6TO ENCUADRE 1RA. LINEA	Rural	10	3	5	14	15	12	11	9	0	0	0	0	0	0	0	F30	79
138	34	1403206	11290	ESCUELA BÁSICA N° 5968 DOCTOR JOSÉ GASPAR RODRÍGUEZ DE FRANCIA	Oficial	Canindeyú	Maracana		Rural	5	5	8	3	7	5	16	14	0	0	0	0	0	0	0	F30	63
139	4	1403220	11527	ESCUELA BÁSICA N° 6421 SAN IGNACIO	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. PIRO'Y MARACANA	Rural	10	4	23	12	8	6	26	17	0	0	0	0	0	0	0	F30	106
140	26	1403239	15898	ESCUELA BÁSICA N° 7476 VIRGEN DE LOS MILAGROS	Oficial	Canindeyú	Maracana	ASENT. SUIZO KUE	Rural	0	0	0	0	55	36	34	31	0	0	0	0	0	0	0	F30	156

141	32	1403259	16658	ESCUELA BÁSICA N° 7841 SAN FRANCISCO	Oficial	Canindeyú	Maracana	MARACANA	Rural	6	6	0	0	14	12	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	38
142	6	1410005	9303	ESCUELA BÁSICA N° 3254 GENERAL JOSÉ EDUVIGIS DÍAZ	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COLONIA MARANGATU	Rural	11	10	3	3	0	0	22	14	0	0	0	0	0	0	F30	63
143	4	1410012	9312	ESCUELA BÁSICA N° 2564 MARISCAL LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COLONIA MARANGATU	Rural	0	0	8	6	0	0	5	6	0	0	0	0	0	0	F30	25
144	8	1410014	9315	ESCUELA BÁSICA N° 4285	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COLONIA ITAMBEY SUB-URBANO	Rural	9	5	13	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	35
145	5	1410025	9715	ESCUELA BÁSICA N° 7985 SAN ANTONIO	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	SAN ANTONIO	Rural	29	27	84	66	54	46	33	39	0	0	0	0	0	0	F30	378
146	9	1410026	9716	ESCUELA BÁSICA N° 4311 SANTA LUCÍA	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	TRACTOR KUE	Rural	0	0	6	4	4	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	20
147	2	1410029	9321	ESCUELA BÁSICA N° 5801	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COM INDIG ITAVO GUARANI	Rural	0	0	17	12	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	38
148	11	1410030	9730	ESCUELA BÁSICA N° 5688 NUEVA ESPERANZA	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	CENTRO	Urbana	22	22	31	32	27	25	33	30	0	0	0	0	0	0	F30	222
149	3	1410033	9747	ESCUELA BÁSICA N° 5703 FLAVIO MARTÍNEZ FERNÁNDEZ	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	CERRO AZUL	Rural	0	0	6	3	0	0	11	11	0	0	0	0	0	0	F30	31
150	1	1410036	13975	ESCUELA BÁSICA N° 7363 TAKUARA'I	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COM INDIG TAKUARA'I	Urbana	0	0	1		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	1
151	10	1410039	9676	ESCUELA BÁSICA N° 4306 SAN JOSÉ OBRERO	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	CENTRO	Urbana	16	14	37	55	34	30	34	43	0	0	0	0	0	0	F30	263

152	14	1410041	16042	ESCUELA BÁSICA N° 7538 ÁRA PYAHU	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COM INDIG ARA PYAHU AVA GUARANI	Rural	0	0	0	0		2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	2
153	15	1410042	16482	ESCUELA BÁSICA N° 7716 ASENTAMIENTO ISLA VERDE	Oficial	Canindeyú	Nueva Esperanza	COLONIA MARANGATU	Rural	0	0	4	5	5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	16
154	3	1401008	9292	ESCUELA BÁSICA N° 1579 PUERTO ADELA	Oficial	Canindeyú	Puerto Adela	PUERTO ADELA SUB-URBANO	Rural	12	6	8	6	0	0	16	16	0	0	0	0	0	0	F30	64
155	5	1401009	9293	ESCUELA BÁSICA N° 5686	Oficial	Canindeyú	Puerto Adela	PUERTO ADELA	Rural	0	0	1	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7
156	2	1407058	9726	ESCUELA BÁSICA N° 4289 SAGRADA FAMILIA	Oficial	Canindeyú	Puerto Adela	PUERTO ADELA	Rural	7	2	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	29
157	6	1407060	9728	ESCUELA BÁSICA N° 4290 SAN SEBASTIÁN	Oficial	Canindeyú	Puerto Adela	PUERTO ADELA SUB-URBANO	Rural	0	0	0	0		2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	2
158	1	1407066	9734	ESCUELA BÁSICA N° 14274	Oficial	Canindeyú	Puerto Adela	COM INDIG TEKHOA POTY VERA	Rural	0	0		1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	1
159	4	1407095	17104	ESCUELA BÁSICA N° 8082 LA PAZ	Oficial	Canindeyú	Puerto Adela	ASENT. LA PAZ	Rural	0	0	8	4	10	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	26
160	7	1401001	9285	ESCUELA BÁSICA N° 5684 ADELA SPERATTI	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	ADELA SPERATTI	Urbana	24	25	56	32	43	38	40	47	0	0	0	0	0	0	F30	305
161	12	1401002	9286	ESCUELA BÁSICA N° 4281 DOCTOR DIONISIO GONZÁLEZ TORRES	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	SAN PEDRO	Urbana	10	19	38	36	32	32	47	44	0	0	0	0	0	0	F30	258
162	4	1401003	9287	ESCUELA BÁSICA N° 4280 ITAIPÚ	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	STELLA MARYS	Urbana	17	16	41	25	16	21	38	28	0	0	0	0	0	0	F30	202

163	6	1401006	9290	ESCUELA BÁSICA N° 411 CARLOS RICARDO MÉNDES CONCALVES	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	DONDE NACE EL SOL	Urbana	38	35	65	86	60	69	19	29	0	0	0	0	0	0	F30	401
164	8	1401007	9291	COLEGIO NACIONAL SALTO DEL GUAIRÁ	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	MARIA AUXILIADORA	Urbana	0	0	0	0	0	0	57	81	0	0	0	0	0	0	F30	138
165	2	1401017	9301	ESCUELA BÁSICA N° 2521 JOSÉ ASUNCIÓN FLORES	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	COLONIA CANINDEYU	Rural	36	45	74	67	50	55	40	45	0	0	0	0	0	0	F30	412
166	1	1401018	9302	ESCUELA BÁSICA N° 1578 GENERAL FULGENCIO YEGROS	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	ASENT. 8 DE DICIEMBRE	Rural	42	38	78	96	51	69	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	374
167	10	1401018	9333	COLEGIO NACIONAL PANCHITO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	ASENT. 8 DE DICIEMBRE	Rural	0	0	0	0	0	0	73	109	0	0	0	0	0	0	F30	182
168	3	1401035	9319	ESCUELA BÁSICA N° 6973 SAN JORGE	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	SAN JORGE KILOMETRO 3	Urbana	4	7	24	16	15	9	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	75
169	11	1401057	16857	ESCUELA BÁSICA N° 7968 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	KAREN LUANA	Rural	22	20	43	40	45	37	24	35	0	0	0	0	0	0	F30	266
170	21	1402024	9366	ESCUELA BÁSICA N° 3257 EMILIANO RIVAROLA FERNÁNDEZ	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE PASTOREO	Rural	4	1	2	2	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	14
171	34	1402025	9367	ESCUELA BÁSICA N° 3846 CLAUDELINO GONZÁLEZ	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	GUYRA KEHA	Rural	5	6	18	15	7	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	55

172	18	1402027	9369	ESCUELA BÁSICA N° 5771 PROFESOR RAMÓN INDALECIO CARDOZO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE	Rural	1	6	9	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	25
173	38	1402028	9370	ESCUELA BÁSICA N° 5772 FRANCISCO ACUÑA DE FIGUEROA	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE	Rural	0	0	0	0	1	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7
174	14	1402029	9371	ESCUELA BÁSICA N° 3836 SAN ANTONIO DE PADUA	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	GUYRA KEHA SAN ANTONIO	Rural	0	0	12	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	31
175	17	1402030	9372	ESCUELA BÁSICA N° 5770 JOSÉ ASUNCIÓN FLORES	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE MARIA AUXILIADORA	Rural	5	8	14	7	19	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	57
176	31	1402031	9373	ESCUELA BÁSICA N° 2888 MOISÉS S. BERTONI	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE 1RA LINEA KAAGUASU	Rural	3	5	8	12	4	11	26	15	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	84
177	22	1402034	9376	ESCUELA BÁSICA N° 5774 VIRGEN DE LA MERCED	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE LAS MERCEDES	Rural	1	1	3	3	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	15
178	12	1402035	9377	ESCUELA BÁSICA N° 3258 SAN FRANCISCO DE ASÍS	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE 4 DE OCTUBRE	Rural	19	20	36	40	0	0	11	12	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	138
179	24	1402037	9379	ESCUELA BÁSICA N° 5773 NIÑOS MÁRTIRES DE ACOSTA ÑÚ	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE	Rural	3	2	13	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	22
180	15	1403071	9480	ESCUELA BÁSICA N° 3233 SANTA LUISA DE MARILLAC	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVYPYTA	Rural	40	44	49	50	66	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	308

181	11	1403072	9481	ESCUELA BÁSICA N° 5740 SAN BLAS	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVYPYTA TAKUAPI	Rural	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	2
182	39	1403074	9483	ESCUELA BÁSICA N° 5737 JULIA AGAZZI BARAZETTI	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	URBANO	Urbana	0	0	27	20	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	F30	48
183	20	1403093	9502	ESCUELA BÁSICA N° 5739 TENIENTE ADOLFO ROJAS SILVA	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVYPYTA 1500	Rural	3	4	16	16	6	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	48
184	35	1403125	9534	ESCUELA BÁSICA N° 5742 SAN MIGUEL	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVY PYTA 3	Rural	4	0	6	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	17
185	3	1403135	9544	ESCUELA BÁSICA N° 12554	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	COM INDIG AGUA'E	Rural	4	2	12	12	0	0	8	4	0	0	0	0	0	0	0	F30	42
186	10	1403184	10186	ESCUELA BÁSICA N° 6377 SAGRADA FAMILIA	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVYPYTA 1500	Rural	0	0	12	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	26
187	9	1404021	9625	ESCUELA BÁSICA N° 5735 SAN PABLO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	KARUPERA 2	Rural	0	0	12	14	0	0	16	16	0	0	0	0	0	0	0	F30	58
188	16	1404022	9626	ESCUELA BÁSICA N° 5734 16 DE AGOSTO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	KARUPERA 1	Rural	5	3	0	0	0	0	12	13	0	0	0	0	0	0	0	F30	33
189	13	1404023	9627	ESCUELA BÁSICA N° 5738 SAN LUIS	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVY PYTA SAN LUIS	Rural	8	7	28	15	35	36	4	2	0	0	0	0	0	0	0	F30	135
190	30	1404047	9652	ESCUELA BÁSICA N° 6533 KO'Y PYAHU	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	COM INDIG KO'E PYAHU POTY (EX KURUSU)	Rural	0	0	3	2	7	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	15

191	7	1404051	10190	ESCUELA BÁSICA N° 6538 12 DE JUNIO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	COM INDIG 12 DE JUNIO	Rural	0	0	4	4	3	8	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	19
192	23	1404056	9591	ESCUELA BÁSICA N° 6203 SANTO TOMÁS	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVY PYTA SAN LUIS	Rural	0	0	10	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	16
193	5	1404059	9549	ESCUELA BÁSICA N° 5805	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE MARIA AUXILIADORA	Rural	1	0	6	8	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	21
194	28	1404060	9396	ESCUELA BÁSICA N° 3416	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	COM INDIG Y ARY POTY	Rural	0	0	7	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	12
195	33	1404061	9403	ESCUELA BÁSICA N° 5779 MOISÉS SANTIAGO BERTONI	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	BRITEZ KUE 1RA LINEA KAAGUASU	Rural	3	5	0	0	10	5	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	23
196	19	1404062	9408	ESCUELA BÁSICA N° 15358 SAN JOSÉ OBRERO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	GUYRA KEHA	Rural	3	3	9	9	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	33
197	32	1404064	10184	ESCUELA BÁSICA N° 6030 SAN BLAS	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	YVY PYTA SAN LUIS TRIUNFO	Rural	0	0	14	6	5	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	29
198	36	1404066	11529	ESCUELA BÁSICA N° 7154 SAN PABLO	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	KARUPERA 2	Rural	0	0	2	2	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7
199	1	1404067	13204	ESCUELA BÁSICA N° 6539 KUETUVY	Oficial	Canindeyú	Yby Pyta	COM INDIG KUETUVY	Rural	9	15	6	6	4	5	7	11	0	0	0	0	0	0	F30	63
200	37	1402004	9346	ESCUELA BÁSICA N° 5764 GENERAL ANDRÉS RODRÍGUEZ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	GENERAL BERNARDINO CABALLERO	Rural	0	0	2	6	1	2	1	2	0	0	0	0	0	0	F30	14
201	11	1402013	9355	ESCUELA BÁSICA N° 3426 NIÑOS HÉROES	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	YHOVY SUB-URBANO	Rural	7	6	15	11	19	14	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	72

202	13	1402015	9357	ESCUELA BÁSICA N° 3850 20 DE JULIO	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	MINGA'I	Rural	17	10	19	25	0	0	14	16	0	0	0	0	0	0	F30	101
203	3	1402022	9364	ESCUELA BÁSICA N° 5791 MBA'EKATU	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG SAN JUAN	Rural	21	13	12	7	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	61
204	14	1402033	9375	ESCUELA BÁSICA N° 3848 DON CARLOS ANTONIO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COLONIA YVYRAROVANA	Rural	2	0	1	2	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	12
205	44	1402036	9378	ESCUELA BÁSICA N° 3849	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SAN ISIDRO 2	Rural	0	0	0	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	4
206	34	1402038	9380	ESCUELA BÁSICA N° 3847 REPÚBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	JEJUI SUR	Rural	4	2	1	6	0	0	12	12	0	0	0	0	0	0	F30	37
207	45	1402040	9382	ESCUELA BÁSICA N° 14479 PEDRO JUAN CABALLERO	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SANTA ANA	Rural	0	0	0	3	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7
208	19	1402043	9385	ESCUELA BÁSICA N° 14277 HERMENEGILDO ENCINA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SAN ANTONIO 2	Rural	0	0	7	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	11
209	16	1402047	9388	ESCUELA BÁSICA N° 3852 ACOSTA ÑÚ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COPACRI	Rural	6	6	0	3	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	19
210	24	1402049	9390	ESCUELA BÁSICA N° 1868 HÉROES DEL CHACO	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SAN JOSE	Urbana	18	12	25	34	26	29	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	144
211	1	1402053	9394	ESCUELA BÁSICA N° 5790	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG CERRO CAMPIN	Rural	0	0	6	9	0	0	12	3	0	0	0	0	0	0	F30	30
212	27	1402056	9397	ESCUELA BÁSICA N° 5792	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG YVY APY KATU POTRERITO	Rural	0	0	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	7

213	28	1402057	9398	ESCUELA BÁSICA N° 5789	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG ARROYO MOKOI	Rural	0	0	3	8	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	12
214	2	1402060	9404	ESCUELA BÁSICA N° 5798	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG CERRO PYTA	Rural	0	0	6	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	13
215	29	1402061	9405	ESCUELA BÁSICA N° 5793	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG TATU KUE	Rural	0	0	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	10
216	27	1402065	9409	ESCUELA BÁSICA N° 15435 ASENTAMIENTO TEKOKA POTY PYAHU	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COM INDIG TEKOKA POTY PYAHU	Rural	0	0	0	0	1	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	5
217	25	1402068	9570	COLEGIO NACIONAL SAN ROQUE GONZÁLEZ DE SANTA CRUZ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SAN JOSE	Urbana	0	0	0	0	0	0	32	30	0	0	0	0	0	0	F30	62
218	5	1402081	16381	ESCUELA BÁSICA N° 7634 NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCIÓN	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	ASENT. ITA VERA	Rural	0	0	7	2	1	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	13
219	7	1402082	16405	ESCUELA BÁSICA N° 7646	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	COLONIA YVYRAROVANA	Rural	2	2	8	8	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	F30	24
220	10	1403107	9516	ESCUELA BÁSICA N° 2410 DEFENSORES DEL CHACO	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SANTO DOMINGO	Rural	3	8	9	12	12	8	11	7	0	0	0	0	0	0	F30	70
221	32	1403108	9517	ESCUELA BÁSICA N° 2408 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	LOMAS VALENTINAS	Rural	0	0	6	6	5	4	4	6	0	0	0	0	0	0	F30	31
222	18	1403109	9518	ESCUELA BÁSICA N° 6906 SAN ANTONIO DE PADUA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SAN ANTONIO 2	Rural	7	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	11

223	8	1403110	9519	ESCUELA BÁSICA N° 5768 CAPITÁN PEDRO JUAN CABALLERO	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	JUANA DE LARA	Rural	4	5	5	5	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	27
224	35	1403113	9522	ESCUELA BÁSICA N° 2409 ELOY FARIÑA NUÑEZ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	NARANJITO	Rural	2	9	10	12	9	9	9	9	0	0	0	0	0	0	F30	69
225	17	1403114	9523	ESCUELA BÁSICA N° 4557 DON CARLOS ANTONIO LÓPEZ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	NARANJITO	Rural	2	2	9	7	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	F30	28
226	33	1403115	9524	ESCUELA BÁSICA N° 5776 SAN FRANCISCO DE ASÍS	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	NARANJITO	Rural	0	0	6	8	14	6	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	34
227	36	1403129	9358	ESCUELA BÁSICA N° 4556 SAGRADA FAMILIA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	SANTO DOMINGO	Rural	3	4	11	16	5	4	6	3	0	0	0	0	0	0	F30	52
228	6	1403131	9540	ESCUELA BÁSICA N° 5743 SAN MARCOS	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	ARROYO GUASU	Rural	1	5	1	2	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	F30	17
229	31	1403140	9359	ESCUELA BÁSICA N° 5767 ESPAÑA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	3 CORAZONES	Rural	8	3	12	9	5	5	4	6	0	0	0	0	0	0	F30	52
230	20	1403144	9365	ESCUELA BÁSICA N° 4558 SANTA LIBRADA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	11 DE SETIEMBRE	Rural	0	0	0	0	0	0	3		0	0	0	0	0	0	F30	3
231	15	1403145	9386	ESCUELA BÁSICA N° 5766 EMILIANO RIVAROLA FERNÁNDEZ	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	FATIMA	Rural	6	5	3	5	6	7	9	7	0	0	0	0	0	0	F30	48

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

5. Menú Cíclico

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

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	Banana	Galletita dulce con harina de avena	Magdalenas

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	Banana	Galletita dulce con harina de avena	Magdalenas

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	Banana	Galletita dulce con harina de avena	Magdalenas

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

<p>Año: 2025</p> <p>Instituciones educativas: 468</p> <p>N° de comensales: 32011</p> <p>Tiempo de provisión: 9 meses</p>							
Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Banana	kg	7.042,42	7.042,42	7.042,42	7.042,42	28.169,68	253.527,12
Galletita Dulce con harina de avena	kg	960,33	960,33	960,33	960,33	3.841,32	34.571,88
Leche Entera UAT	l	32.011,00	32.011,00	32.011,00	32.011,00	128.044,00	1.152.396,00
Magdalena	kg	960,33	960,33	960,33	960,33	3.841,32	34.571,88
Palito	kg	960,33	960,33	960,33	960,33	3.841,32	34.571,88

<p>Año: 2026</p> <p>Instituciones educativas: 468</p> <p>N° de comensales: 32011</p> <p>Tiempo de provisión: 9 meses</p>							
Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Banana	kg	7.042,42	7.042,42	7.042,42	7.042,42	28.169,68	253.527,12
Galletita Dulce con harina de avena	kg	960,33	960,33	960,33	960,33	3.841,32	34.571,88
Leche Entera UAT	l	32.011,00	32.011,00	32.011,00	32.011,00	128.044,00	1.152.396,00
Magdalena	kg	960,33	960,33	960,33	960,33	3.841,32	34.571,88
Palito	kg	960,33	960,33	960,33	960,33	3.841,32	34.571,88

<p>Año: 2027</p> <p>Instituciones educativas: 468</p> <p>N° de comensales: 32011</p> <p>Tiempo de provisión: 5 meses</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--

Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Banana	kg	7.042,42	7.042,42	7.042,42	7.042,42	28.169,68	140.848,40
Galletita Dulce con harina de avena	kg	960,33	960,33	960,33	960,33	3.841,32	19.206,60
Leche Entera UAT	l	32.011,00	32.011,00	32.011,00	32.011,00	128.044,00	640.220,00
Magdalena	kg	960,33	960,33	960,33	960,33	3.841,32	19.206,60
Palito	kg	960,33	960,33	960,33	960,33	3.841,32	19.206,60

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 dará intervención en caso de presentarse irregularidades. Se establecerá en contacto telefónico constante para monitoreo y control con directores a fin de descartar o solucionar los inconvenientes que pudieran surgir. Las fiscalizaciones in situ se hará 1 vez al mes y/o cuando sea necesario por parte del personal que proveerá la Gobernación
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 almuerzo 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.

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 Canindeyú.	
Dirección de la institución: Avda. Mariscal López c/ De Las Residentas - Salto del Guaira - Paraguay	N° de Tel: 046-24223/ 11
Nombre del Responsable de la Institución: Abg. Nelson Martínez	
N° de teléfono de línea baja: 0976-805001	N° de celular: 0971-806368
Dirección de correo electrónico: uoc_canindeyu@hotmail.com	
Nombre del/la profesional nutricionista responsable: Elena Ríos Acosta.	
N° de Registro Profesional: 4.018	N° de celular: 0976-805001
Dirección de correo electrónico: elenanutri19@gmail.com	
2. Principales datos del proyecto	
Cantidad de instituciones educativas seleccionadas:	
• CENA: 3 Instituciones.	
Cantidad de estudiantes beneficiados:	
• CENA: 44 Alumnos.	
Cantidad estimada de raciones: 20.240	
2025:	7.920 raciones
2026:	7.920 raciones
2027:	4.400 raciones
Tiempo de provisión del servicio (en días):	
- Año 2025: 180 días	

- 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: <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos preparados en las escuelas: 266.540.560 gs. Total General: 266.540.560 gs.
Año 2025: 104.298.480 gs. (Alimentos preparados en las escuelas)
Año 2026: 104.298.480 gs. (Alimentos preparados en las escuelas)
Año 2027: 57.943.600 gs. (Alimentos preparados en las escuelas)
Precio referencial por alimento: <ul style="list-style-type: none"> • 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%

3. Identificación 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 ALUMNO
										Educacion Inicial		Educacion Escolar Basica						Educacion Media				Educ. Inclusiva			
												Formal y no formal		1º Ciclo		2º Ciclo		3º Ciclo		Cientifico					
										H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M		
1	38	1403082	9491	ESCUELA BÁSICA N° 5744 SAN ROQUE	Oficial	Canindeyú	Curuguaty	PASO REAL	Rural	0	0	0	0	0	0	5	4	0	0	0	0	0	0	F30	9
2	13	1401054	9330	COLEGIO NACIONAL MANUEL ORTÍZ GUERRERO	Oficial	Canindeyú	Salto del Guairá	DONDE NACE EL SOL	Urbana	0	0	0	0	0	0	10	7	0	0	0	0	0	0	F30	17
3	32	1403108	9517	ESCUELA BÁSICA N° 2408 MARÍA AUXILIADORA	Oficial	Canindeyú	Ybyrarovaná	LOMAS VALENTINAS	Rural	0	0	0	0	0	0	9	9	0	0	0	0	0	0	F30	18

4. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo	<ul style="list-style-type: none"> 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 19:40 hs
5.2 Horario de distribución	<ul style="list-style-type: none"> Turno Mañana: 11:00 a 12:00 hs Turno Tarde: 12:00 a 13:15 hs JEE: 11:30 a 12:30 hs Turno Noche: 19:50 a 20:30 hs
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 eliminar los cuadros no utilizados del formato final a remitir para la verificación correspondiente.

Semana 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Picadito de carne con mandioca	Caldo de pollo con verduras y arroz	Guiso de mandioca con carne	Guiso de fideo con pollo	Salsa de carne porcina con papas
Porción para Nivel Inicial	200	240 gramos	170 gramos	200 gramos	200
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300	350 gramos	250 gramos	300 gramos	300
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	380	440 gramos	320 gramos	380 gramos	380
Postre	Dulce de batata	Frutas de estación - Banana	Dulce de mamón/calabaza	Turrón de maní	Frutas Cítricas - Naranja

Semana 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de fideo con carne	Guiso de arroz con pollo	Soyo	Guiso de mandioca con carne porcina	Estofado de pollo con papa
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	240 gramos	170 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300 gramos	350 gramos	250 gramos	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	380 gramos	380 gramos	440 gramos	320 gramos	380 gramos
Postre	Frutas de estación - Banana	Turrón de maní	Dulce de mamón/calabaza	Frutas Cítricas - Naranja	Dulce de batata

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

Semana 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Polenta con salsa de carne	Picadito de pollo con papa	Guiso de mandioca con carne porcina	Picadito de carne con papa	Salsa de pollo con arroz
Porción para Nivel Inicial	70g salsa + 170g polenta	200 gramos	170 gramos	200 gramos	70 g salsa + 90 g arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100g salsa + 250g polenta	300 gramos	250 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g arroz
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	130g salsa + 315g polenta	380 gramos	320 gramos	380 gramos	130 g salsa + 160 g arroz
Postre	Frutas Cítricas - Naranja	Dulce de batata	Frutas de estación - Banana	Turrón de maní	Dulce de mamón/calabaza

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

7. Recetario del menú cíclico

Plato Principal - Semana: 1 - Día: Lunes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Picadito de carne con mandioca Energía: 319	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.
Rendimiento: 1				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 200 <u>Edad Escolar</u> 300 <u>Adolescentes</u> 380				

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

Plato Principal - Semana: 1 - Día: Martes				
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: <u>Nivel Inicial</u> 240 gramos <u>Edad Escolar</u> 350 gramos <u>Adolescentes</u> 440 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: <u>Nivel Inicial</u> 1 porción <u>Edad Escolar</u> 1 porción <u>Adolescentes</u> 1 porción				

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

Postre: Dulce de mamón/calabaza				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Dulce de mamón/calabaza Energía: 99 kcal	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.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 50 gramos <u>Edad Escolar</u> 50 gramos <u>Adolescentes</u> 50 gramos				

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

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

Plato Principal - Semana: 1 - Día: Viernes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Salsa de carne porcina con papas Energía: 303	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.
Rendimiento: 1				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 200 <u>Edad Escolar</u> 300 <u>Adolescentes</u> 380				

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

Plato Principal - Semana: 2 - Día: Lunes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de fideo con carne Energía: 316 kcal	Tomate Carne vacuna magra 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)
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 200 gramos <u>Edad Escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 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: <u>Nivel Inicial</u> 1 porción <u>Edad Escolar</u> 1 porción <u>Adolescentes</u> 1 porción				

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

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

Plato Principal - Semana: 2 - Día: Miércoles				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Soy Energía: 297 kcal	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.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 240 gramos <u>Edad Escolar</u> 350 gramos <u>Adolescentes</u> 440 gramos				

Postre: Dulce de mamón/calabaza				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Dulce de mamón/calabaza Energía: 99 kcal	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.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 50 gramos <u>Edad Escolar</u> 50 gramos <u>Adolescentes</u> 50 gramos				

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

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

Plato Principal - Semana: 2 - Día: Viernes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Estofado de pollo con papa Energía: 257 kcal	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.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 200 gramos <u>Edad Escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos				

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

Plato Principal - Semana: 3 - Día: Lunes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Estofado de carne con papa Energía: 265 kcal	Papa Carne vacuna magra 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 42.00 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 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.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 200 gramos <u>Edad Escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos				

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

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

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

Plato Principal - Semana: 3 - Día: Miércoles				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Estofado de carne porcina con papa Energía: 303 kcal	Papa Carne porcina magra Tomate Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Arveja en granos Aceite Cebollita de hoja Ajo Sal yodada	200.00 g 70.00 g 60.00 g 20.00 g 20.00 g 10.00 g 10.00 g 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.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 200 gramos <u>Edad Escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos				

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

Plato Principal - Semana: 3 - Día: Jueves				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Salsa de carne con arroz Energía: 304 kcal	Tomate Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Arroz Aceite Sal yodada	70.00 g 60.00 g 20.00 g 15.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 45.00 g 2.00 ml 0.50 g	69.00 g 50.00 g 16.00 g 14.00 g 8.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g 45.00 g 2.00 ml 0.50 g	Salsa de carne: -Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos o molinar. -Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. -Sellar la carne en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. -Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate, zanahoria y laurel. -Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Arroz: -Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. -Revolver y agregar agua caliente. -Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 70 g salsa + 90 g arroz <u>Edad Escolar</u> 100 g salsa + 130 g arroz <u>Adolescentes</u> 130 g salsa + 160 g arroz				

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: <u>Nivel Inicial</u> 1 porción <u>Edad Escolar</u> 1 porción <u>Adolescentes</u> 1 porción				

Plato Principal - Semana: 3 - Día: Viernes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Polenta con salsa de pollo Energía: 356 kcal	Tomate Pechuga de pollo Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	70.00 g 60.00 g 10.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 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	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.
Rendimiento: 1 porción	Agua potable Harina de maíz Cebolla de cabeza Queso Paraguay Aceite Sal yodada	200.00 ml 40.00 g 15.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g	200.00 ml 40.00 g 14.00 g 10.00 g 2.00 ml 0.50 g	
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 70g salsa + 170g polenta <u>Edad Escolar</u> 100g salsa + 250g polenta <u>Adolescentes</u> 130g salsa + 315g polenta				

Postre: Dulce de mamón/calabaza				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Dulce de mamón/calabaza Energía: 99 kcal	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.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 50 gramos <u>Edad Escolar</u> 50 gramos <u>Adolescentes</u> 50 gramos				

Plato Principal - Semana: 4 - Día: Lunes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Polenta con salsa de carne Energía: 356 kcal	Tomate Carne vacuna magra Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	70.00 g 60.00 g 10.00 g 10.00 g 3.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 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	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.
Rendimiento: 1 porción	Agua potable Harina de maíz Cebolla de cabeza Queso Paraguay Aceite	200.00 ml 40.00 g 15.00 g 10.00 g 2.00 ml	200.00 ml 40.00 g 14.00 g 10.00 g 2.00 ml	
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 70g salsa + 170g polenta <u>Edad Escolar</u> 100g salsa + 250g polenta <u>Adolescentes</u> 130g salsa + 315g polenta	Sal yodada	0.50 g	0.50 g	

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

Plato Principal - Semana: 4 - Día: Martes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Picadito de pollo con papa Energía: 311 kcal	Papa Pechuga de pollo 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 el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. -Lavar, pelar y cortar las verduras. -Sellar el pollo con ajo, una vez sellado agregar cebolla, locote, zanahoria y tomate, y agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes -Por último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 200 gramos <u>Edad Escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos				

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

Plato Principal - Semana: 4 - Día: Miércoles				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Guiso de mandioca con carne porcina Energía: 323 kcal	Mandioca Carne porcina magra Tomate Cebolla de cabeza Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel	200.00 g 70.00 g 60.00 g 15.00 g 10.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	116.00 g 58.00 g 59.00 g 14.00 g 8.00 g 5.00 ml 0.50 g 0.50 g 0.20 g	Mandioca: - Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca: - Limpiar la carne, dejarla libre de ligamentos y cortarla en cubos. - Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. - Saltear la carne con aceite y ajo. - Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. - Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. - Agregar agua si es necesario
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 170 gramos <u>Edad Escolar</u> 250 gramos <u>Adolescentes</u> 320 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: <u>Nivel Inicial</u> 1 porción <u>Edad Escolar</u> 1 porción <u>Adolescentes</u> 1 porción				

Plato Principal - Semana: 4 - Día: Jueves				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Picadito de carne con papa Energía: 319 kcal	Papa 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 último, agregar papa, arvejas y cebollita de hoja picada, cocinar hasta que estén blandas.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 200 gramos <u>Edad Escolar</u> 300 gramos <u>Adolescentes</u> 380 gramos				

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

Plato Principal - Semana: 4 - Día: Viernes				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Salsa de pollo con arroz Energía: 296 kcal	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.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 70 g salsa + 90 g arroz <u>Edad Escolar</u> 100 g salsa + 130 g arroz <u>Adolescentes</u> 130 g salsa + 160 g arroz				

Postre: Dulce de mamón/calabaza				
Menú	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Nombre del Menú: Dulce de mamón/calabaza Energía: 99 kcal	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.
Rendimiento: 1 porción				
Peso por porción: <u>Nivel Inicial</u> 50 gramos <u>Edad Escolar</u> 50 gramos <u>Adolescentes</u> 50 gramos				

8. Cálculo de insumos

Año: 2025 Instituciones educativas: 3 N° de comensales: 44 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	1,10	1,10	1,10	1,10	4,40	39,60
Ajo	kg	0,11	0,11	0,11	0,11	0,44	3,96
Arroz	kg	0,88	2,86	1,98	1,98	7,70	69,30
Arveja en granos	kg	0,44	0	0,44	0,44	1,32	11,88
Azúcar	kg	0,44	0,44	0,44	0,44	1,76	15,84
Banana	kg	4,84	4,84	4,84	4,84	19,36	174,24
Bicarbonato de sodio	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,04	0,36
Carne porcina magra	kg	2,64	3,08	3,08	3,08	11,88	106,92
Carne vacuna magra	kg	5,28	5,28	5,28	5,28	21,12	190,08
Cebolla de cabeza	kg	3,30	3,30	4,18	4,18	14,96	134,64
Cebollita de hoja	kg	0,66	0,22	0,44	0,44	1,76	15,84
Clavo de olor	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,04	0,36
Dulce de batata	kg	1,32	1,32	1,32	1,32	5,28	47,52

Fideo	kg	1,98	1,98	1,76	0	5,72	51,48
Harina de maíz	kg	0	0	1,76	1,76	3,52	31,68
Laurel	kg	0,02	0,03	0,03	0,03	0,11	0,99
Locote	kg	2,20	2,20	2,20	2,20	8,80	79,20
Mamón	kg	8,80	8,80	8,80	8,80	35,20	316,80
Mandioca	kg	17,60	8,80	0	8,80	35,20	316,80
Naranja	kg	7,92	7,92	7,92	7,92	31,68	285,12
Orégano	kg	0	0,02	0	0	0,02	0,18
Papa	kg	8,80	8,80	17,60	17,60	52,80	475,20
Pechuga de pollo	kg	6,16	5,28	5,28	5,28	22,00	198,00
Queso Paraguay	kg	0	0,66	0,44	0,44	1,54	13,86
Sal yodada	kg	0,11	0,11	0,18	0,15	0,55	4,95
Tomate	kg	12,54	12,76	14,08	14,08	53,46	481,14
Turrón de maní	kg	1,32	1,32	1,32	1,32	5,28	47,52
Zanahoria	kg	2,64	1,76	3,52	2,64	10,56	95,04
Zapallo	kg	2,64	2,64	0	0	5,28	47,52

Año: 2026							
Instituciones educativas: 3							
N° de comensales: 44							
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	1,10	1,10	1,10	1,10	4,40	39,60
Ajo	kg	0,11	0,11	0,11	0,11	0,44	3,96
Arroz	kg	0,88	2,86	1,98	1,98	7,70	69,30
Arveja en granos	kg	0,44	0	0,44	0,44	1,32	11,88
Azúcar	kg	0,44	0,44	0,44	0,44	1,76	15,84
Banana	kg	4,84	4,84	4,84	4,84	19,36	174,24
Bicarbonato de sodio	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,04	0,36
Carne porcina magra	kg	2,64	3,08	3,08	3,08	11,88	106,92

Carne vacuna magra	kg	5,28	5,28	5,28	5,28	21,12	190,08
Cebolla de cabeza	kg	3,30	3,30	4,18	4,18	14,96	134,64
Cebollita de hoja	kg	0,66	0,22	0,44	0,44	1,76	15,84
Clavo de olor	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,04	0,36
Dulce de batata	kg	1,32	1,32	1,32	1,32	5,28	47,52
Fideo	kg	1,98	1,98	1,76	0	5,72	51,48
Harina de maíz	kg	0	0	1,76	1,76	3,52	31,68
Laurel	kg	0,02	0,03	0,03	0,03	0,11	0,99
Locote	kg	2,20	2,20	2,20	2,20	8,80	79,20
Mamón	kg	8,80	8,80	8,80	8,80	35,20	316,80
Mandioca	kg	17,60	8,80	0	8,80	35,20	316,80
Naranja	kg	7,92	7,92	7,92	7,92	31,68	285,12
Orégano	kg	0	0,02	0	0	0,02	0,18
Papa	kg	8,80	8,80	17,60	17,60	52,80	475,20
Pechuga de pollo	kg	6,16	5,28	5,28	5,28	22,00	198,00
Queso Paraguay	kg	0	0,66	0,44	0,44	1,54	13,86
Sal yodada	kg	0,11	0,11	0,18	0,15	0,55	4,95
Tomate	kg	12,54	12,76	14,08	14,08	53,46	481,14
Turrón de maní	kg	1,32	1,32	1,32	1,32	5,28	47,52
Zanahoria	kg	2,64	1,76	3,52	2,64	10,56	95,04
Zapallo	kg	2,64	2,64	0	0	5,28	47,52

<p>Año: 2027</p> <p>Instituciones educativas: 3</p> <p>N° de comensales: 44</p> <p>Tiempo de provisión: 5 meses</p>							
Insumo	Unidad de medida	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	TOTAL DEL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg	Total l/kg		
		Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	1,10	1,10	1,10	1,10	4,40	22,00
Ajo	kg	0,11	0,11	0,11	0,11	0,44	2,20
Arroz	kg	0,88	2,86	1,98	1,98	7,70	38,50

Arveja en granos	kg	0,44	0	0,44	0,44	1,32	6,60
Azúcar	kg	0,44	0,44	0,44	0,44	1,76	8,80
Banana	kg	4,84	4,84	4,84	4,84	19,36	96,80
Bicarbonato de sodio	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,04	0,20
Carne porcina magra	kg	2,64	3,08	3,08	3,08	11,88	59,40
Carne vacuna magra	kg	5,28	5,28	5,28	5,28	21,12	105,60
Cebolla de cabeza	kg	3,30	3,30	4,18	4,18	14,96	74,80
Cebollita de hoja	kg	0,66	0,22	0,44	0,44	1,76	8,80
Clavo de olor	kg	0,01	0,01	0,01	0,01	0,04	0,20
Dulce de batata	kg	1,32	1,32	1,32	1,32	5,28	26,40
Fideo	kg	1,98	1,98	1,76	0	5,72	28,60
Harina de maíz	kg	0	0	1,76	1,76	3,52	17,60
Laurel	kg	0,02	0,03	0,03	0,03	0,11	0,55
Locote	kg	2,20	2,20	2,20	2,20	8,80	44,00
Mamón	kg	8,80	8,80	8,80	8,80	35,20	176,00
Mandioca	kg	17,60	8,80	0	8,80	35,20	176,00
Naranja	kg	7,92	7,92	7,92	7,92	31,68	158,40
Orégano	kg	0	0,02	0	0	0,02	0,10
Papa	kg	8,80	8,80	17,60	17,60	52,80	264,00
Pechuga de pollo	kg	6,16	5,28	5,28	5,28	22,00	110,00
Queso Paraguay	kg	0	0,66	0,44	0,44	1,54	7,70
Sal yodada	kg	0,11	0,11	0,18	0,15	0,55	2,75
Tomate	kg	12,54	12,76	14,08	14,08	53,46	267,30
Turrón de maní	kg	1,32	1,32	1,32	1,32	5,28	26,40
Zanahoria	kg	2,64	1,76	3,52	2,64	10,56	52,80
Zapallo	kg	2,64	2,64	0	0	5,28	26,40

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 dará intervención en caso de presentarse irregularidades. Se establecerá en contacto telefónico constante para monitoreo y control con directores a fin de descartar o solucionar los inconvenientes que pudieran surgir. Las fiscalizaciones in situ se hará 1 vez al mes y/o cuando sea necesario por parte del personal que proveerá la Gobernación
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 inoctrinos para el consumo, aquellas materias primas empaquetadas con sus respectivos 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 freezer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

3. HIGIENE

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

4. PRE-ELABORACIÓN Y ELABORACIÓN.

El horario de pre-elaboración es a partir de las 18:00hs a 19:40 hs. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato.

Para dicha elaboración se cuentan con cocineras con 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 noche 19:50 a 20:30 en turno de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento.

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

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

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

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

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

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

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

NELSON
JAVIER
MARTINEZ
PORTILLO

Firmado digitalmente
por NELSON JAVIER
MARTINEZ PORTILLO
Fecha: 2024.11.13
14:15:18 -03'00'

Abg. Nelson Martínez
Gobernador de Canindeyú

ELENA
RAMONA
RIOS ACOSTA

Firmado digitalmente
por ELENA RAMONA
RIOS ACOSTA
Fecha: 2024.11.13
14:46:33 -03'00'

Elena Ríos Acosta
Nutricionista
Registro Profesional N° 4.018