SISTEMA DE CONTROL INTERNO NORMA DE REQUISITOS MÍNIMOS MECIP 2015	Código: FO-CG-19/01 Versión: 2

Contraloría General de la República

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN

Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero
Colegio Nacional Prof. Rosa Catalina Ventre
Distrito de Ypacaraí
Departamento Central

Resolución CGR N° 714/2024

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN

Mayo, 2025
Asunción, Paraguay

Contraloría General de la República (CGR)

Principales Autoridades

Dr. Camilo D. Benítez Aldana
Contralor General

Dr. Augusto José Félix Paiva
Subcontralor General

Equipo Auditor

Dirección General de Control de Organismos Departamentales y Municipales

Funcionario	Función	Afectación por Nota CGR N°
Abg. Ignacio Dellavedova Cosp	Coordinador	1840/25
C.P. Víctor Gabriel Orrego	Supervisor	1840/25
C.P. Luis Alberto Rodríguez	Auditor	1840/25
Abg. Juan Osmar González Domínguez	Auditor	1840/25

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN

INFORME DE VERIFICACIÓN
"PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO"
COLEGIO NACIONAL PROF. ROSA CATALINA VENTRE
DISTRITO DE YPACARAI, DEPARTAMENTO CENTRAL

1. Origen de la verificación

Por Resolución CGR N° 714 del 07/08/24 *"Por la cual se reglamenta la vigilancia y control del "Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en nuestras escuelas y sistema educativo" financiado con recursos del FONAE"*.

Asimismo, por Nota CGR N° 1840 del 31/03/25, se comunicó al Colegio Nacional Prof. Rosa Catalina Ventre, ubicado en el Distrito de Ypacaraí, Departamento Central, los temas o aspectos que serán objeto de revisión, la Unidad Misional responsable, los funcionarios designados, etc.

2. Objetivo General

Verificar si los estudiantes de la Institución Educativa reciben el Almuerzo Escolar, según menú cíclico del día; así como, el servicio para la elaboración, manejo y distribución del almuerzo, en el marco de la implementación del Programa de Almuerzo Escolar en cumplimiento de las leyes y reglamentaciones del programa Hambre Cero de Paraguay, específicamente la Ley N° 5210/14 de *"Alimentación Escolar y Control Sanitario"* y su Decreto Reglamentario N° 2366/14 *y sus modificaciones*, y la Ley N° 7264/24 *"Que crea el Fondo Nacional de Alimentación Escolar para la Universalización equitativa de la Alimentación Escolar (Hambre Cero en nuestras escuelas y sistema educativo), modifica y amplía la Ley N° 5210/2014 "De Alimentación Escolar y Control Sanitario" y sus posteriores modificaciones y modifica la Ley N° 6628/2020 "Que establece la gratuidad de los cursos de admisión y de grado en todas las Universidades Públicas del País, en el Instituto Superior de Bellas Artes, en Institutos de Formación Docente, dependientes del Ministerio de Educación y Ciencias y en el Instituto Nacional de Salud y modifica los Artículos 3°, 5° y 6° de la Ley N° 4758/2012 "Que crea el Fondo Nacional de Inversión Pública y Desarrollo (FONACIDE) y el Fondo para la Excelencia de la Educación y la Investigación" y sus modificatorias"* y el Decreto Reglamentario N° 1584/24 *"Por el cual se reglamenta la Ley N° 7264/2024 ("Hambre Cero en nuestras escuelas y sistema educativo")"*.

3. Alcance

La verificación in situ consiste en la revisión de la provisión del almuerzo, los procesos de preparación, distribución del almuerzo escolar proporcionado a los estudiantes y servicio en general de la Empresa proveedora, en cuanto a los utensilios y equipamientos mínimos requeridos para el manejo de los alimentos en el Colegio Nacional Prof. Rosa Catalina Ventre, del Distrito de Ypacaraí, Departamento Central, en fecha 31/03/25 bajo la modalidad *"Cocinando en las Escuelas*".

La actividad de control fue realizada de conformidad a las Normas Internacionales de las Entidades Fiscalizadoras Superiores (ISSAI), por sus siglas en inglés que son emitidas por la Organización Internacional de Entidades Fiscalizadoras Superiores (INTOSAI), las Normas Internacionales de Auditoría (NIA) que son compatibles con la Norma de Auditoría Gubernamental del Paraguay (NAGUP), el Manual de Auditoría Gubernamental y el Manual de Auditoría "Tesarekó", que contiene disposiciones para las actividades en materia de control gubernamental, fundamento principal de referencia de las actividades de verificación y control de la CGR.

Las observaciones son el resultado del análisis de lo verificado en la fecha arriba señalada, siendo dichos actos, de exclusiva responsabilidad de los funcionarios intervinientes en las operaciones que estuvieron sujetas a verificación.

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN

4. Desarrollo del Informe Final de Verificación

Introducción

El 20 de junio de 2014 a través de la Ley N° 5210/14 *"DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO"* en su Artículo 1° crea la Ley de Alimentación Escolar y Control Sanitario, en atención a los derechos de la alimentación y salud del estudiante, con el fin de garantizar su bienestar físico durante el periodo de asistencia en la Institución Educativa.

La Ley N° 7264/24 *"Que crea el Fondo Nacional de Alimentación Escolar para la Universalización equitativa de la Alimentación Escolar (Hambre Cero en nuestras escuelas y sistema educativo), modifica y amplía la Ley N° 5210/2014 "De Alimentación Escolar y Control Sanitario" y sus posteriores modificaciones y modifica la Ley N° 6628/2020 "Que establece la gratuidad de los cursos de admisión y de grado en todas las Universidades Públicas del País, en el Instituto Superior de Bellas Artes, en Institutos de Formación Docente, dependientes del Ministerio de Educación y Ciencias y en el Instituto Nacional de Salud y 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"*, en su Artículo 7° establece que la Contraloría General de la República controlará la administración, distribución, gestión y ejecución de los recursos financieros del Fondo Nacional de Alimentación Escolar (FONAE), en el ámbito de su competencia.

Considerando el marco normativo y a los efectos de verificar cómo se desarrolla el proceso del servicio de Almuerzo Escolar y su cumplimiento, éste equipo auditor se constituyó en el Colegio Nacional Prof. Rosa Catalina Ventre, del Distrito de Ypacaraí, Departamento Central, en día 31/03/25.

En la Verificación in situ realizada el 31/03/25, el equipo auditor se entrevistó con la Profesora Limpia Benítez de Estigarribia, Encargada de Despacho del Colegio, quien informó que están habilitados para la Alimentación Escolar los alumnos de Escolar Básica (3er Ciclo), del turno mañana.

La verificación in situ consistió en la observación de las condiciones en cuanto al manejo de los insumos, el proceso de elaboración del Almuerzo Escolar, hasta la provisión de los alimentos a los alumnos de la Institución Educativa beneficiada; así como, la revisión de los documentos obrantes en el local educativo.

Respecto a la verificación de la disponibilidad de insumos, utensilios y equipos requeridos para cumplir con el menú cíclico de la semana, se observó que algunos de los equipos básicos y esenciales para garantizar un servicio adecuado en el Almuerzo Escolar no fueron proporcionados.

A pesar de lo mencionado, las autoridades de la Institución Educativa, así como el personal y los asistentes encargados de la preparación del almuerzo escolar, lograron organizar y servir el almuerzo a los estudiantes presentes.

El procedimiento puntual aplicado durante la verificación, cuyo resultado se señala en el presente Informe, se cita a continuación:

- Verificaciones in situ (Acta de Verificación N° 01 del 31/03/25 realizada en el Colegio Nacional Prof. Rosa Catalina Ventre).

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN

Capítulo I
Cantidad y condiciones de la provisión del Almuerzo Escolar.

- **Provisión de Almuerzo Escolar servido, modalidad "*Cocinando en las Escuelas"***

En la Verificación in situ realizada el 31/03/25, el equipo auditor se entrevistó con la Profesora Limpia Benítez de Estigarribia, Encargada de Despacho del colegio, quién informó que están habilitados para la Alimentación Escolar los alumnos de Escolar Básica (3er Ciclo), del turno mañana.

Al respecto, en la semana comprendida del 31/03/25 al 04/04/25, se visualizó la provisión de los "productos o ingredientes" según consta en las "Actas de Recepción de Insumos", para la elaboración del menú del Almuerzo Escolar consistente en 75 (setenta y cinco) raciones del almuerzo, para los alumnos de la institución educativa.

Y conforme a los documentos señalados, se informa que no se detectaron diferencias entre la cantidad de las raciones entregadas por la empresa proveedora y la recepción, según lo informado por la responsable de la Institución Educativa.

Por otra parte, es importante mencionar que el almuerzo escolar presenta un buen aspecto, olor y sabor.

- **Composición del menú cíclico servido en el Almuerzo Escolar.**

Se visualizó el preparado del menú del día 31/03/25, según el recetario del Menú Cíclico, consistente en 59 (cincuenta y nueve) raciones de almuerzo escolar, para alumnos matriculados presentes en el día, en la Escolar Básica (3er Ciclo), compuesto por:

- ✓ Plato Principal : Guiso de arroz con poroto
- ✓ Ensalada : Ensalada de repollo, tomate y zanahoria
- ✓ Postre : Naranja

Es importante señalar que, los alimentos entregados del plato principal, ensalada y postre coincidieron con el Menú Cíclico establecido para la semana y el día.

Al respecto, la Resolución del CONAE N° 053/24 *"Por el cual se aprueban los lineamientos para los servicios de alimentación escolar, en el marco del programa de alimentación escolar hambre cero en las escuelas (PAE-H0) V2",* resuelve en el artículo 1° *"**Actualizar** el Art. 1 de la Resolución CONAE 01/2024, por el cual se aprueban los "Lineamientos para los servicios de alimentación escolar en el marco del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las escuelas (PAE-H0)"; conforme al Anexo que forma parte de la presente Resolución",* en el artículo 2°

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN

*"**Encomendar** a todas las entidades ejecutoras de la Alimentación Escolar, la aplicación de los mecanismos necesarios para apoyar y garantizar el cumplimiento de la presente disposición"*, en el Anexo, en el Capítulo II Lineamientos Técnicos Nutricionales, en la Sección II Almuerzo Escolar, expresa: *"Estandarización de los alimentos.*

Las preparaciones culinarias se encuentran estandarizadas, y deberán ser utilizadas por las convocantes (MDS y Gobernaciones) para elaborar el Proyecto de Almuerzo y Cena Escolar, respetando el "Recetario PAE-H0" que se encuentra disponible en la página Web del MDS https://www.mds.gov.py/ que direcciona al portal del Programa Hambre Cero https://hambrecero.gobiernodelparaguay.gov.py/. El mismo podrá ser actualizado por el equipo técnico de la DGAE del MDS, en coordinación con el INAN.

Composición del menú y preparación.
El menú para el servicio de almuerzo escolar deberá estar compuesto indefectiblemente por:

a. *Plato principal;*
b. *Ensalada, y*
c. *Postre.*

Las preparaciones culinarias deben ser elaboradas y servidas en el día.

…ENSALADAS

Servicio y combinación de ensaladas
Debe ser servida visiblemente separado del plato principal y estará compuestamente obligatoriamente por al menos 3 vegetales, según disponibilidad local.

Se debe tener en cuenta que los ingredientes para las ensaladas deberán ser variados, evitando repetir el mismo ingrediente en días consecutivos.

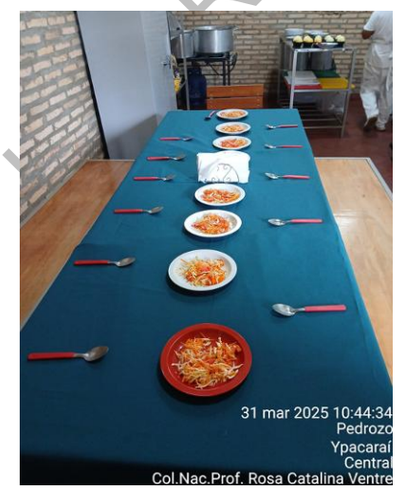
Cuando el menú principal contiene legumbres, ese día evitar la combinación con ensaladas que contenga repollo, coliflor y brócoli.

Composición de las ensaladas
La combinación de las ensaladas podrá contener según la disponibilidad local: rabanito, remolacha, repollo, rúcula, tomate, variedad de zapallos, zanahoria, berro, brócoli, cebolla, chaucha, choclo, coliflor, lechuga, pepino, arvejas.

Los vegetales citados más arriba, podrán ser libremente reemplazados entre ellos, ya que las diferentes combinaciones no representan impacto calórico significativo…".

- **Condición del espacio físico donde almuerzan los estudiantes.**

Se visualizó que el Almuerzo Escolar se realizó en la Cocina Comedor de la Institución Educativa, conforme se puede observar en las siguientes imágenes:



INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN

Al respecto, la Resolución CONAE N° 053/24 *"POR LA CUAL SE APRUEBA LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0) V2*" en su Artículo 1° establece: *"Actualizar el Art. 1 de la Resolución CONAE 01/2024, por el cual se aprueban los "Lineamientos para los servicios de alimentación escolar, en el marco del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las escuelas (PAE-H0), conforme al Anexo que forma parte de la presente Resolución."*

El Anexo de esta resolución en su Capítulo II de *"Lineamientos Técnicos Nutricionales",* en su Sección V *"Infraestructura y equipamientos para la Alimentación Escolar"*, establece: *"Infraestructura mínima para la implementación de un servicio de alimentación escolar.*

La infraestructura en las Instituciones educativas para el almacenamiento de los insumos alimenticios y no alimenticios, la preparación y/o distribución del servicio de alimentación escolar es un requerimiento crucial para la inocuidad, la calidad alimentaria y nutricional, y la buena gestión del PAE-H0 y comprende aspectos relacionados a la construcción o adecuación de espacios para la cocina comedor, la compra, mantenimiento o la provisión de los equipamientos y utensilios culinarios necesarios.

Las instituciones educativas que no cuenten con una infraestructura adecuada (comedor escolar), para el servicio de almuerzo escolar o cena deberán habilitar las aulas para que cumplan la función de comedor, asegurando de esa manera que los estudiantes estén a gusto a la hora de recibir ese alimento y lo hagan en condiciones adecuadas.

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN

Capítulo II
Condiciones del almacenamiento de insumos, manipulación y elaboración de los Alimentos

- **Insumos almacenados en condiciones adecuadas.**

En la Verificación In Situ, se visualizó que el almacenamiento de los alimentos eran los adecuados, conforme se exponen en las siguientes imágenes:

Al respecto, la Resolución CONAE N° 053/24 *"POR LA CUAL SE APRUEBA LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0) V2*" en su Artículo 1° establece: *"Actualizar el Art. 1 de la Resolución CONAE 01/2024, por el cual se aprueban los "Lineamientos para los servicios de alimentación escolar, en el marco del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las escuelas (PAE-H0), conforme al Anexo que forma parte de la presente Resolución."*

El Anexo en su Capítulo III – Procedimientos Administrativos, Sección IV **–** Buenas prácticas de recepción, almacenamiento, conservación, manipulación e higiene de los alimentos, establece: *"Condiciones de almacenamiento de los alimentos para el servicio de almuerzo/cena escolar:*

b) Alimentos preparados en la institución educativa: esta modalidad puede darse a su vez de 2 formas diferentes, conforme a lo definido la modalidad del servicio de almuerzo escolar y cena. En cualquiera de las modalidades, deberá de proveerse todo lo relacionado para la implementación del servicio de almuerzo o cena escolar en la institución educativa.
Las condiciones para el almacenamiento de los insumos y equipamientos son los siguientes:
a) Disponer de un depósito, área o zona con delimitación física idealmente, o en su defecto funcional; limpia o aireada donde se almacenan los insumos, bajo el control estricto de representantes del EGIE.
b) Disponer de tarimas, estantes para almacenar los insumos de forma ordenada.
c) Almacenar separadamente los alimentos crudos y cocidos con el fin de evitar la contaminación cruzada entre ellos.
d) Proteger los alimentos almacenados de la contaminación externa con envases cerrados y/o recipientes herméticos (platos cocinados, carnes y pescados crudos, productos sobrantes de latas abiertas, salsas, entre otros).
e) Se debe verificar y registrar la temperatura del refrigerador (a menos de 5 °C) y del congelador (-18 °C o menos) mediante una planilla de control de temperatura, el cual deberá contemplar, al menos, fecha, hora y persona responsable del control.
f) Evitar la proliferación de plagas como insectos y roedores dentro del deposito o área de almacenamiento y, en los alrededores del mismo.
g) Los alimentos no deben almacenarse junto a sustancias tóxicas y o químicas, desinfectantes, detergentes, plaguicidas, entre otros.
h) Nunca almacenar los alimentos directamente sobre el suelo, colocarlos sobre pallets, tarimas y/o estantes.

INFORME FINAL DE VERIF

Aspectos generales de conservación de los alimentos.
La manipulación higiénica de los alimentos permite conservar y prolongar la vida útil de un producto alimenticio, manteniendo sus propiedades nutritivas por más tiempo, y es imprescindible para evitar las Enfermedades Trasmitidas por Alimentos (ETA).

Las condiciones para conservar los insumos para el servicio de almuerzo/cena escolar son los siguientes:

(…).

c) Refrigeración y congelación: mantener en condiciones de refrigeración o congelación según la naturaleza de los alimentos, todos los alimentos perecederos y semi-perecederos.

(…).

i) Alimentos perecederos: refrigerar los alimentos perecederos a menos 5 °C, evitando cortes de la cadena de frío para garantizar su inocuidad."

- **Manipulación adecuada de los alimentos.**

En la Verificación In Situ, en el proceso de elaboración del Almuerzo Escolar, se visualizó una manipulación adecuada de los alimentos, y el personal de cocina contaba con delantal y calzados cerrados, así como el accesorio de cubre pelo, conforme se puede ver en las siguientes imágenes:

Al respecto la Resolución CONAE N° 053/24 *"POR LA CUAL SE APRUEBA LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0) V2*" en su Artículo 1° establece: *"Actualizar el Art. 1 de la Resolución CONAE 01/2024, por el cual se aprueban los "Lineamientos para los servicios de alimentación escolar, en el marco del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las escuelas (PAE-H0), conforme al Anexo que forma parte de la presente Resolución."*

El Anexo en su Capítulo III – Procedimientos Administrativos, Sección IV **–** Buenas prácticas de recepción, almacenamiento, conservación, manipulación e higiene de los alimentos, establece: *"Condiciones de manipulación de los alimentos.*

(…).

Higiene del personal encargado de manipular los alimentos.

Todo el personal que manipule alimentos, es decir desde el momento de la recepción, preparación de los menús y distribución de los mismos debe tener todos los cuidados de control para evitar ETA.

Para el efecto, los indicadores de higiene y manipulación de alimentos que deben ser cumplidas son las siguientes:

INFORME DE VERIFICACIÓN

(…).

c) Tener el cabello limpio, corto o recogido, completamente cubierto con cofia o cubre pelo, incluso si utiliza kepi o gorro.
d) Utilizar delantal limpio, preferentemente de color claro; y calzados cerrados…".

- **Utensilios mínimos requeridos para el servicio de Almuerzo Escolar, no fueron entregados por la empresa proveedora.**

Durante la Verificación In Situ, se visualizó que no se proveyó a la Institución Educativa, la totalidad de los utensilios mínimos requeridos para el Servicio de Almuerzo Escolar, por parte de la empresa contratada para el efecto, conforme lo disponen los lineamientos para el servicio de Almuerzo Escolar aprobado por Resolución CONAE N° 053/24.

A continuación, se detallan los utensilios que no fueron entregados:

- Cucharones de 100 ml.
- Cucharones de 50 ml.

Esta situación fue señalada en el Acta de Verificación N° 01 del 31/03/25.

Imágenes obtenidas en la Verificación In Situ de algunos equipamientos proveídos:

Al respecto, la Resolución CONAE N° 053/24 *"POR LA CUAL SE APRUEBA LOS LINEAMIENTOS PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO EN LAS ESCUELAS (PAE-H0) V2*" en su Artículo 1° establece: *"Actualizar el Art. 1 de la Resolución CONAE 01/2024, por el cual se aprueban los "Lineamientos para los servicios de alimentación escolar, en el marco del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero en las escuelas (PAE-H0), conforme al Anexo que forma parte de la presente Resolución."*

El Anexo en su Capítulo II – Lineamientos Técnicos Nutricionales, Sección II**.** Almuerzo Escolar, apartado "Alimentos preparados en las escuelas (Cocinando en las Escuelas)", establece: "*Es el alimento preparado en la institución educativa, en un área definida (cocina) que debe ser adecuada y equipada para la manipulación de los alimentos; pudiendo tener las siguientes variantes:*

a) Como intermediario con una empresa contratada: Alimentos preparados en la escuela cuyos insumos, equipamientos, personal de cocina y todo lo necesario para la elaboración, conservación y distribución de los alimentos, son proveídos por una empresa contratada por medio de los mecanismos legales. El alimento en su totalidad debe ser preparado en la escuela."

INFORME DE VERIFICACIÓN

Asimismo, en el apartado *"UTENSILIOS Y UNIDAD DE MEDIDA DEL ALIMENTO"* establece:

"Utensilios para el servido de los alimentos.

Los utensilios para servir las raciones correspondientes a las preparaciones del plato principal, ensalada y postres, se detallan a continuación:

Cuadro 10. Características para el servicio de alimentos.		
Preparaciones	*Tipo de utensilio*	*Capacidad*
Sopas, caldos, guisados y estofados	*Cucharones*	*200 ml*
Salsas y guarniciones (arroz, polenta, purés, entre otros	*Cucharones*	*100 ml*
Fideos tipo espaguetis, tallarín, cintas y ensaladas de todo tipo	*Pinzas*	
Postres	*Cucharones*	*50 ml*

Conclusión General

Los alumnos de la Institución Educativa verificada recibieron las raciones del almuerzo escolar, situación que favorece la asistencia de los alumnos y en consecuencia un mayor rendimiento, aprendizaje y se promueven hábitos alimentarios saludables con la ingesta de frutas, verduras y legumbres.

Es nuestro Informe
Asunción, mayo de 2025

LUIS ALBERTO RODRIGUEZ CAMPUZANO
Firmado digitalmente por LUIS ALBERTO RODRIGUEZ CAMPUZANO
Fecha: 2025.05.27 10:31:32 -03'00'

C.P. Luis Alberto Rodríguez
Auditor

JUAN OSMAR GONZALEZ DOMINGUEZ
Firmado digitalmente por JUAN OSMAR GONZALEZ DOMINGUEZ
Fecha: 2025.05.27 09:35:42 -04'00'

Abg. Juan Osmar González
Auditor

VICTOR GABRIEL ORREGO GAVILAN
Firmado digitalmente por VICTOR GABRIEL ORREGO GAVILAN
Fecha: 2025.05.28 09:17:29 -03'00'

C.P. Victor Gabriel Orrego
Supervisor

IGNACIO CARLOS DELLAVEDOVA COSP
Firmado digitalmente por IGNACIO CARLOS DELLAVEDOVA COSP
Fecha: 2025.05.30 08:17:57 -04'00'

Abg. Ignacio Carlos Dellavedova Cosp
Coordinador

Dirección General de Control de Organismos Departamentales y Municipales

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN