



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

# Contraloría General de la República

## INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN

Programa de Alimentación Hambre Cero  
Colegio Nacional Cnel. Jorge Thompson  
Distrito de Ypané – Departamento Central

**Resolución CGR N° 714/24**

**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 Carlos Dellavedova Cosp	Coordinador	1851/2025
Abg. Jacinto Galeano González	Supervisor	1851/2025
Lic. Juan Carlos Orihuela	Auditor	1851/2025
Abg. Darío Portillo	Auditor	1851/2025

#### VISIÓN

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.



**INFORME DE VERIFICACIÓN**  
**“PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO”**  
**COLEGIO NACIONAL “CNEL JORGE THOMPSON”**  
**Distrito de Ypané – 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”, en el Capítulo II – Alerta y Control Concurrente punto 5 establece “La repetición recurrente de alertas de la misma naturaleza, dará lugar a que la DGTIC ponga a conocimiento de la DGCG a efectos de su análisis y posterior planificación de una actividad de control”.*

Asimismo, por Nota CGR N° 1851 del 31/03/25, se comunicó al Colegio Nacional Cnel. Jorge Thompson, ubicada en el Distrito de Ypané (Departamento Central), la verificación *in situ* y los funcionarios designados para el efecto.

**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* consistió en la comprobación de la distribución y calidad del servicio de Alimentación Escolar (Almuerzo) proporcionado a los estudiantes en las instituciones educativas, el día martes 01/04/25 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 cotejo de documentos, actas e inspecciones físicas llevadas a cabo en la fecha señalada más arriba, siendo dichos actos, de exclusiva responsabilidad de los funcionarios intervinientes en las operaciones que estuvieron sujetas a verificación.

**VISIÓN**

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.



#### 4. Desarrollo del Informe Final de Verificación

##### Introducción

El 20 de junio de 2014 a través de la Ley N° 5210/14 “*DE ALIMENTACION ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO*”, en su Artículo 1° se 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 período 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 como se desarrolla el proceso del servicio de Almuerzo Escolar y su cumplimiento, este Equipo Auditor se constituyó en el Colegio Nacional Cnel. Jorge Thompson, ubicada en el Distrito de Ypané (Departamento Central), el día martes 01/04/2025.

En la Verificación *in situ* realizada, el Equipo Auditor entrevistó al Director del Colegio Lic. Oscar G. Dietz y la Prof. Sonia Raquel Benítez Díaz, quienes informaron que están habilitados para recibir la Alimentación Escolar, los alumnos de Escolar Básica, tercer ciclo de los Turnos Mañana y Tarde.

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.

Las observaciones presentadas en este informe, se basan en los resultados obtenidos en la Verificación *In Situ* realizada en la Institución Educativa y la documentación visualizada.

Asimismo, se debe señalar que la gestión de las operaciones verificadas, es de exclusiva responsabilidad de las Instituciones encargadas de la financiación y provisión de los insumos, utensilios y equipamientos para el Servicio de Almuerzo Escolar.

Los procedimientos puntuales aplicados durante la verificación, cuyos resultados se señalan en el presente Informe, se citan a continuación:

- ✓ Verificaciones *in situ*: Acta de Verificación N° 01 del 01/04/25 realizada en el “Colegio Nacional Cnel. Jorge Thompson”, ubicada en el Distrito de Ypané, Departamento Central, realizado al Director del Colegio Lic. Oscar G. Dietz y la Prof. Sonia Raquel Benítez Díaz.
- ✓ Entrevista: Acta de Entrevista Documentada N° 02 del 01/04/25, realizada a una madre de un alumno del 7° grado.

## 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 día martes 01/04/25, el equipo auditor se entrevistó con el Director del Colegio Lic. Oscar G. Dietz y la Prof. Sonia Raquel Benítez Díaz, quienes informaron que están habilitados para recibir la Alimentación Escolar, los alumnos de Escolar Básica, tercer ciclo de los Turnos Mañana y Tarde.

Al respecto, el día de la verificación se visualizó la elaboración del menú del Almuerzo Escolar consistente en Fideo con salsa de pollo con ensalada de repollo, tomate y zanahoria y de postre turrón de maní, la cantidad de 172 (ciento setenta y dos) raciones de 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 en la elaboración del menú del día martes 01/05/2025, según el recetario del Menú Cíclico, consistente en 172 (ciento setenta y dos) raciones de almuerzo escolar, para alumnos matriculados de Escolar Básica, tercer ciclo de los Turnos Mañana y Tarde, consistente en:

- ✓ Plato Principal : Fideo con salsa de pollo
- ✓ Ensalada : Repollo, tomate y zanahoria
- ✓ Postre : Turrón de maní

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



Cabe resaltar lo establecido en la Resolución del CONAE N° 053/2024 “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) 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° “**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://hambrezero.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 un aula y el corredor de la Institución Educativa, que se utiliza como comedor improvisado al finalizar el servicio de almuerzo escolar los alumnos dan clases en el mismo lugar, conforme se puede visualizar en las siguientes imágenes:



**MISIÓN**

Organismo Constitucional de Control Gubernamental,  
que fiscaliza y protege el Patrimonio Público, en beneficio  
de la sociedad.



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.*

**VISIÓN**

Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.

## 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 fueron los adecuados, verificándose:

- Insumos perecederos almacenados en el refrigerador.
- Alimentos no perecederos y utensilios son almacenados en mobiliarios (estantes).



*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 Transmitidas por Alimentos (ETA).*

*Las condiciones para conservar los insumos para el servicio de almuerzo/cena escolar son las 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*, se visualizó una manipulación adecuada de los alimentos por parte de las personas encargadas de la elaboración del almuerzo escolar.

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:*

(...).

*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 y equipamientos mínimos requeridos para el servicio de Almuerzo Escolar, fueron entregados por la empresa proveedora.**

Durante la Verificación *In Situ*, se visualizó que se proveyó a la Institución Educativa, la totalidad de los utensilios y equipamientos 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.

Esta situación fue señalada en el Acta de Verificación N° 01 del 01/04/2025.

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.”*

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:*

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

Así también, en la Sección V. Infraestructura y Equipamiento para alimentación escolar, apartado “Equipamientos y utensilios mínimos requeridos para cocina y comedor de la Institución Educativa”, establece: *“La cocina, comedor de la institución educativa, deberá contar con los equipamientos y utensilios mínimos, como:*

- a) *Heladera y congeladora (freezer) según volumen de alimentos a almacenar para el uso diario.*
- b) *Cocina industrial o fogón de fácil limpieza 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 de contaminación.*
- d) *Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separados de los insumos Domi sanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.*
- e) *Piletas de lavado.*
- f) *Balanza con capacidad hasta 5 kilogramos.*
- g) *Báscula con capacidad hasta 150 200 kilogramos, cuando corresponda.*
- h) *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 deben evitar los utensilios de madera.*
- i) *Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos, entre otros) según necesidad, aptos para entrar en contacto con alimentos y de uso exclusivo según corresponda.*
- j) *Tachos grandes para basura o basureros con bolsa y tapa”.*
- k) *Mesas y sillas según volumen.*

### **Fortalezas**

- ❖ **Motivación de los alumnos para la asistencia a la Institución Educativa.**
- ❖ **Formación de hábitos alimenticios: Los estudiantes aprenden sobre la importancia del consumo de variedad de comidas, verduras, hortalizas y frutas.**
- ❖ **Favorece a la concentración y mejora el rendimiento académico de los alumnos.**



## Conclusión

Este Equipo Auditor pudo constatar que, el Colegio Nacional "Cnel. Jorge Thompson", ubicado en el Distrito de Ypané - Departamento Central; se encontraba apto para la implementación del Programa de Alimentación Escolar, conforme a esto los alumnos reciben los alimentos en condiciones adecuadas de higiene, calidad y cantidad; se observó además que la distribución de alimentos se llevó a cabo de manera organizada.

Del mismo modo se indica la aprobación de este servicio mediante el cual, ha brindado satisfacción a las familias, mejorando tanto el bienestar de los estudiantes como su rendimiento académico.

Es importante señalar que no se revelaron discrepancias entre la cantidad de las raciones entregadas por la empresa proveedora y la recepción.

Cabe mencionar, que los alimentos elaborados coincidieron con el Menú Cíclico establecido para el día, con buena aceptación por parte de los alumnos este aspecto se reflejó en los platos vacíos y en comentarios positivos recogidos durante el trabajo de campo.

Es nuestro Informe  
Asunción, mayo de 2025

**Lic. Juan Carlos Orihuela**  
Auditor

**Abg. Darío Portillo**  
Auditor

**Abg. Jacinto Galeano González**  
Supervisor

**Abg. Ignacio Carlos Dellavedova Cosp**  
Coordinador

**Dirección General de Organismos Departamentales y Municipales**