



**CONTRALORÍA
GENERAL DE
LA REPÚBLICA**
PARAGUAY

MISIÓN

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

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
Escuela Básica N° 4952 “San Roque González de Santa Cruz”
Distrito de Horqueta
Departamento de Concepción

Resolución CGR N° 308/2025

Junio, 2025
Asunción, Paraguay

VISION

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.

Tel: (595 21) 6200 000 • cgr@contraloria.gov.py
Bruselas N° 1880 • Asunción, Paraguay
www.contraloria.gov.py





MISIÓN

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

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	2817/2025
Lic. Sandra Elizabeth Pérez Maciel	Supervisora	2817/2025
Lic. Horacio Acosta González	Auditor	2817/2025
Abg. María Laura González	Auditora	2817/2025

VISION

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”
ESCUELA BÁSICA N° 4952 “SAN ROQUE GONZÁLEZ DE SANTA CRUZ”
DISTRITO DE HORQUETA, DEPARTAMENTO DE CONCEPCIÓN

1. Origen de la verificación

Por Resolución CGR N° 308 del 30/04/25 “*Por la cual se amplía el Artículo 3° de la Resolución CGR N° 592/24 “Por la cual se aprueba el Plan General de Auditorías (PGA) de la Contraloría General de la República para el Ejercicio Fiscal 2025...”*”, en cuyo artículo 3° numeral 15, se dispuso la Verificación del “*Programa de Alimentación Hambre Cero*”.

Al respecto, en la Nota CGR N° 2817 del 07/05/25, se comunicó a la Escuela Básica N° 4952 “*San Roque González de Santa Cruz*”, ubicada en el Distrito de Horqueta, Departamento de Concepción, 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 de la Escuela Básica N° 4952 “*San Roque González de Santa Cruz*”, del Distrito de Horqueta, Departamento de Concepción, en fecha 09/05/2025 bajo la modalidad “*Cocinando en las Escuelas*”.

La actividad de control se realiza 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.



MISIÓN

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

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.

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, éste Equipo Auditor se constituyó en la Escuela Básica N° 4952 “*San Roque González de Santa Cruz*”, del Distrito de Horqueta, Departamento de Concepción.

En la Verificación in situ realizada el día viernes 09/05/25, el equipo auditor se entrevistó con el Profesor Clemente Lugo, con C.I. N° 2.895.015, Director de la Escuela, quién informó que están habilitados para la Alimentación Escolar, para alumnos del Nivel Inicial (Jardín y Preescolar) y Escolar Básica (1° y 2° Ciclo), de los turnos mañana y tarde.

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

Asimismo, se debe señalar que la gestión de las operaciones verificadas es de exclusiva responsabilidad de las Instituciones responsables 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 continuación:

- Verificaciones in situ (Acta de Verificación N° 05 del 09/05/25 realizada en la Escuela Básica N° 4952 “*San Roque González de Santa Cruz*”).

VISION

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.



MISIÓN

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

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 09/05/25, el equipo auditor se entrevistó con el Profesor Clemente Lugo, con C.I. N° 2.895.015, Director de la Escuela, quién informó que están habilitados para la Alimentación Escolar, alumnos del Nivel Inicial (Jardín y Preescolar) y Escolar Básica (1° y 2° Ciclo), de los turnos mañana y tarde.

Al respecto, en la semana comprendida de 05/05/25 al 08/05/25, 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 138 (ciento treinta y ocho) raciones del almuerzo por día, para los alumnos de la institución educativa.

Al respecto, el Director informó que en el día de la fecha no se ha elaborado la preparación y el servicio de alimentación escolar, en el marco del programa alimentación hambre cero, debido al Asueto Distrital, dispuesto desde el día jueves 08 de mayo a partir de las 12:00 hs. y el día 09 de mayo, por los 232 aniversario de la ciudad de Horqueta, para lo cual presenta la Resolución N° 251/2025 de la Municipalidad.



MUNICIPALIDAD DE HORQUETA
Mcal. López y Pdte. Franco Telef. 032 – 222209 Fax. 222252
HORQUETA - PARAGUAY
HAGAMOS HORQUETA GRANDE

RESOLUCIÓN N° 251/2025

Horqueta, 02 de mayo de 2025

POR LA CUAL SE DECLARA ASUETO DISTRITAL EL DÍA JUEVES 08 DE MAYO A PARTIR DE LAS 12:00 HS. Y EL DÍA 09 DE MAYO, POR LOS 232 ANIVERSARIO, DE NUESTRA QUERIDA NOVIA DEL NORTE.

VISTO: Las actividades programadas en conmemoración a los 232 aniversario, y

CONSIDERANDO: Que, éste año el 10 de mayo es un sábado, y es de suma importancia facilitar la preparación y participación de la ciudadanía, Instituciones Educativas, Funcionarios de Instituciones Públicas y Privadas en el gran desfile estudiantil, cívico y militar.

Que, es facultad de la Intendencia Municipal de resolver éstos asuntos, de conformidad a los Artículos 12, numeral 8, inc. e y f), Art. 15, inc. a) de La Ley N° 3.966/10, Orgánica Municipal.

POR TANTO

EL INTENDENTE MUNICIPAL EN USO DE SUS ATRIBUCIONES

RESUELVE

Art. 1°) DECLARAR ASUETO DISTRITAL, EL DÍA JUEVES 08 DE MAYO, A PARTIR DE LAS 12:00 HS. Y EL DÍA 09 DE MAYO, POR LOS 232 ANIVERSARIO DE NUESTRA QUERIDA NOVIA DEL NORTE, para las Instituciones Educativas, Públicas, Privadas, el Comercio y la Industria, por los motivos expuestos en el visto y considerando.

Art. 2°) INSTAR a la ciudadanía en general a participar en las actividades previstas por los 232 ANIVERSARIO, conmemorando la primera misa ofrecida el 10 de mayo del año 1793.

Art. 3°) COMUNICAR, PUBLICAR y CUMPLIDO, ARCHIVAR.

Perla Silva Arguello
Secretaria General



Jorge Enrique Centurión G.
Intendente Municipal

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

El día viernes 08/05/2025, no ha sido elaborado ni servido el almuerzo escolar, correspondiente al programa alimentación escolar hambre cero, debido a que en la ciudad de Horqueta fue declarado asueto en conmemoración del aniversario distrital.

VISION

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.

MISIÓN

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

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

Se expone imagen del Comedor de la Escuela donde se realiza el servicio de Almuerzo Escolar a los alumnos de la Institución Educativa:



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.

VISION

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.

MISIÓN

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

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, verificándose:

- Alimentos perecederos se almacenan congeladora, conforme se expone en la siguiente imagen:



- Alimentos no perecederos se almacenan en los mobiliarios (estantes), al momento de la verificación, los insumos eran recepcionados del proveedor, por lo que aún no fue acomodado en el mobiliario, 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: ...

VISION

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.

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:

- 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.*
- Disponer de tarimas, estantes para almacenar los insumos de forma ordenada.*
- Almacenar separadamente los alimentos crudos y cocidos con el fin de evitar la contaminación cruzada entre ellos.*
- 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).*
- 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.*
- Evitar la proliferación de plagas como insectos y roedores dentro del depósito o área de almacenamiento y, en los alrededores del mismo.*
- Los alimentos no deben almacenarse junto a sustancias tóxicas y o químicas, desinfectantes, detergentes, plaguicidas, entre otros.*
- Nunca almacenar los alimentos directamente sobre el suelo, colocarlos sobre pallets, tarimas y/o estantes.*

❖ **Equipamientos 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 provió a la Institución Educativa, la totalidad de los 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.

A continuación, se detalla el equipamiento que no fue entregado:

- Pileta de lavado. (sin colocar)

Esta situación fue señalada en el Acta de Verificación N° 05 del 09/05/25

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





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 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:

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

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 domisanitarios. 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.

VISION

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.



MISIÓN

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

j) *Tachos grandes para basura o basureros con bolsa y tapa.*

k) *Mesas y sillas según volumen...".*

Fortalezas

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Favorece la asistencia de los alumnos y en consecuencia obtienen mayor rendimiento y aprendizaje.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se promueven hábitos alimentarios saludables con la ingesta de frutas, verduras y legumbres
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestión responsable y comprometida por parte del equipo encargado de la alimentación escolar, asegurando que los niños reciban sus raciones de manera adecuada y en un ambiente saludable.

Conclusión

La Verificación in situ realizada el día viernes 09/05/25, en la Escuela Básica N° 4952 "San Roque González de Santa Cruz", ubicada en el Distrito de Horqueta, conforme a manifestaciones del Director de la Escuela, mencionó que el Programa de Alimentación Escolar implementa de manera efectiva, asegurando que los niños reciban los alimentos en condiciones adecuadas de higiene, calidad y cantidad.

Es nuestro Informe
Asunción, junio de 2025

Lic. Horacio Acosta González
Auditor

Abg. María Laura González
Auditora

Lic. Sandra Pérez Maciel
Supervisora

Abg. Ignacio Dellavedova Cosp
Coordinador

Dirección General de Control de Organismos Departamentales y Municipales

VISION

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.