



**CONTRALORÍA
GENERAL DE
LA REPÚBLICA**
PARAGUAY

MISIÓN

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

<p align="center">SISTEMA DE CONTROL INTERNO NORMA DE REQUISITOS MÍNIMOS MECIP 2015</p>	<p>Código: FO-CG-19/01</p> <p>Versión: 2</p>
--	--

Contraloría General de la República

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN

Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero
“Escuela Básica N° 46 Maestro Fermín López”
Distrito de Piribebuy – Dpto. de Cordillera

Resolución CGR N° 532/2025

**Septiembre, 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





**CONTRALORÍA
GENERAL DE
LA REPÚBLICA**
PARAGUAY

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	4787/2025
Abg. Jacinto Galeano González	Supervisor	4787/2025
CP. Claudelines Luz Marina Yudis M.	Jefa de Equipo	4787/2025
Sra. Adela Collante	Auditora	4787/2025

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.

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





INFORME DE VERIFICACIÓN
“PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR HAMBRE CERO”
ESCUELA BÁSICA N° 46 “MAESTRO FERMÍN LÓPEZ”
DISTRITO DE PIRIBEBUY, DEPARTAMENTO DE CORDILLERA

1. Origen de la verificación

Por Resolución CGR N° 532/2025 “*POR LA CUAL SE APRUEBA EL PLAN GENERAL DE AUDITORIAS (PGA) DE LA CONTRALORIA GENERAL DE LA REPÚBLICA PARA EL EJERCICIO FISCAL 2026*”, en cuyo Artículo 3° numeral 15, se dispuso la Verificación del Programa de Alimentación Escolar Hambre Cero”.

Al respecto, por Nota CGR N° 4787 del 20/08/2025, se comunicó a la Escuela Básica N° 46 “Maestro Fermín López”, ubicada en el Distrito de Piribebuy, Departamento de Cordillera, 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° 46 “Maestro Fermín López”, del Distrito de Piribebuy, Departamento de Cordillera, en fecha 22/08/2025 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.

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, este Equipo Auditor se constituyó en la Escuela Básica N° 46 “Maestro Fermín López”, del Distrito de Piribebuy, del Departamento de Cordillera.

En la Verificación in situ realizada el día viernes 22/08/25, el Equipo Auditor se entrevistó con la Prof. Victoria Velázquez Sanguinetti, Directora de la Escuela, quien informó que están habilitados para la Alimentación Escolar, para alumnos del Nivel Inicial (Jardín y Preescolar) y Escolar Básica (1°, 2° y 3° 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.

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 no fueron proporcionados la totalidad de los equipos básicos y esenciales para garantizar un servicio adecuado en el Almuerzo Escolar.

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 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 22/08/2025, realizada en la Escuela Básica N° 46 “Maestro Fermín López”).
- ✓ Entrevista (Acta de Entrevista Documentada N° 05/25 realizada a una de las madres de alumnos de la Escuela).



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 22/08/25, el equipo auditor se entrevistó con la Prof. Victoria Velázquez Sanguinetti, con C.I. N° 2.002.616, Directora de la Escuela, quién informó que están habilitados para la Alimentación Escolar, los alumnos del Nivel Inicial (Jardín y Preescolar) y Escolar Básica (1°, 2° y 3° Ciclo), de los turnos mañana y tarde.

Al respecto, en la semana comprendida del 18/08/25 al 22/08/25, se visualizó la provisión de los “productos o ingredientes” según consta en las “Actas de Recepción de Insumos” y a la Nota de Remisión N° 001-001-0088549, para la elaboración del menú del Almuerzo Escolar consistente en 672 (seiscientos setenta y dos) raciones de almuerzo diarios, para los alumnos de la Institución Educativa.

Asimismo, se visualizó la elaboración del almuerzo, correspondiente al día miércoles 20/08/25, para 672 (seiscientos setenta y dos) alumnos, conforme al menú cíclico semanal del Programa de Alimentación Escolar.

Y según los documentos señalados, se informa que no se detectaron diferencias entre la cantidad de las raciones entregadas por la empresa proveedora y la cantidad total de alumnos matriculados conforme a los registros del RUE, como lo ha informado la responsable de la Institución Educativa.

Por otra parte, es importante mencionar que el almuerzo escolar, presenta un excelente aspecto, olor agradable y sabor gustosa a la vista, como se expone a continuación las imágenes al momento de elaboración y servicio del almuerzo:



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.



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

Se visualizó que la preparación del menú del día viernes 22/08/25, es según el recetario del Menú Cíclico que se encuentra en un espacio visible del comedor de la Institución para conocimiento de toda la comunidad educativa (docentes, padres y alumnos), elaborándose 672 (seiscientos setenta y dos) raciones de almuerzo escolar, para alumnos matriculados en el Nivel Inicial (Jardín y Preescolar) y Escolar Básica (1°, 2° y 3° Ciclo) consistente en:

- ✓ Plato Principal : Salsa de Legumbres arroz quesú.
- ✓ Ensalada : Lechuga, Pepino y Zanahoria.
- ✓ Postre : Frutas cítricas.

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

Cabe enfatizar 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.

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.

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.**

Como parte de la evaluación, se inspeccionó el lugar de almuerzo de los alumnos. La Institución Educativa no dispone de una Cocina/Comedor con las dimensiones acorde a la cantidad de alimentos que se debe preparar; por otro lado, el espacio reducido dificulta contar con todos los mobiliarios e instrumentos necesarios para la el almacenamiento adecuado de los insumos.

A pesar del espacio reducido para contar con todos los equipamientos, de la verificación se pudo encontrar que los insumos y alimentos se encontraban en buen estado, así también cabe resaltar que el espacio físico, es higiénico con buena ventilación, conforme se puede visualizar en las siguientes imágenes:



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.



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 e insumos para la preparación del almuerzo se encontraban en condiciones adecuadas, de acuerdo al tipo de ingredientes son ubicadas en cajas y otras en freezer, en la heladera o estantes respectivamente, comprobando que:

- ✓ Las frutas y verduras se encontraban almacenadas en cajas, como se visualiza en imágenes a continuación:



VISION

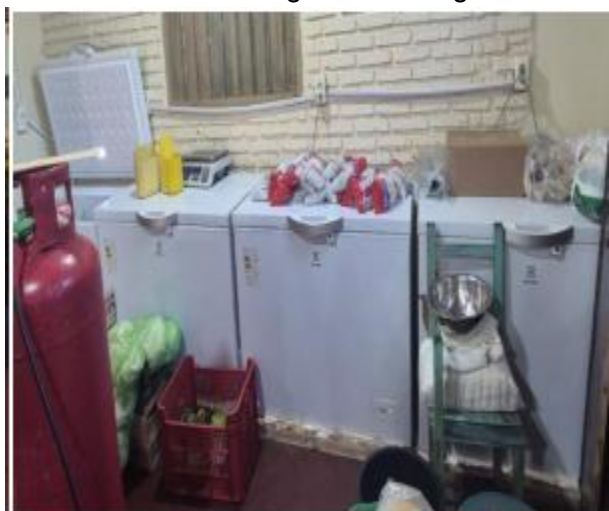
Ser reconocida por promover la buena gobernanza y la transparencia con procesos innovadores y competentes en la fiscalización de los recursos del Estado, para marcar la diferencia en la vida de los ciudadanos.



MISIÓN

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

- ✓ Los productos cárnicos, los quesos, y otros, son ubicados en los Freezer, como se puede ver a continuación 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 depósito 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.*

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).

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.

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.*

❖ **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 e ingredientes, como ser: alimentos cortados en mesa metálica con la tabla de cortar adecuada, el personal de cocina con delantal y calzados cerrados, Gorro cubre pelo, y la utilización de los utensilios adecuados para la preparación del almuerzo, 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:

(...).

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..."*

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.

❖ **Utensilios y equipamientos mínimos requeridos para el servicio de Almuerzo Escolar, que no fueron entregados por la empresa proveedora.**

Durante la Verificación In Situ, se visualizó que no se proveyó la totalidad de los equipamientos mínimos requeridos para el Servicio de Almuerzo Escolar a la Institución Educativa, y en otros casos como la cocina que se encuentra fallada y la licuadora de poca potencia, 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 equipamientos que no fueron entregados en su totalidad conforme a la cantidad de alimentos a procesar:

- Congeladora (Frezer).
- Cocina industrial o fogón de fácil limpieza con horno.
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios.
- Báscula con capacidad hasta 150 200 kilogramos, cuando corresponda.
- Piletas de lavado.
- 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.
- Tachos grandes para basura o basureros con bolsa y tapa”.
- Mesas y sillas según volumen (no se proveyó conforme a la cantidad de alumnos que reciben el almuerzo).

Esta situación fue señalada en el Acta de Verificación N° 03 del 20/08/25

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



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.



Cabe resaltar, según se pudo constatar en la verificación In situ, así como en las imágenes insertas anteriormente, que el lugar asignado para la cocina donde se deben ubicar las frutas, verduras, otros alimentos, la elaboración del almuerzo como así la ubicación de los equipamientos resulta un lugar muy reducido; pero resaltando que igualmente las personas encargadas de realizar proceso de los alimentos lo realizan con las condiciones requeridas.

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 sí misma un agente de contaminación.

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.

- 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.*
- j) *Tachos grandes para basura o basureros con bolsa y tapa”.*
- k) *Mesas y sillas según volumen.*

❖ **Recursos Humanos**

En la Verificación In Situ en la Escuela Básica N° 46 “Maestro Fermín López”, del Distrito de Piribebuy, del Departamento de Cordillera, se informó al equipo de trabajo que la empresa proveedora contrató a tres personales de cocina, cuatro auxiliares de cocina y tres personales de limpieza, conforme lo dispone los lineamientos para el servicio de Almuerzo Escolar aprobado por Resolución CONAE N° 053/24.

Al respecto, la Resolución 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*”, en el Anexo en su Capítulo III Procedimientos Administrativos, Sección III Recursos Humanos, en el apartado Recurso humano requerido para la empresa proveedora del servicio en la modalidad de “Alimentos preparados en las escuelas”, establece:

Recurso humano requerido para la empresa proveedora del servicio en la modalidad de “Alimentos preparados en las escuelas”

Profesional	Raciones							
	≤50	51/100	101/200	201/400	401/700	701/1000	>1000	
Cocinero/a	1	1	2	2	3	3	3	
Auxiliar de cocina	-	1	2	2	2	3	3	
Limpiador/a	1	1	1	2	2	2	2	
Personal para la estiba, desestiba, traslado y distribución de los insumos para la elaboración de los alimentos							Cantidad pertinente para los fines establecidos.	
Estimación mínima y necesaria hecha en base a 6 horas de trabajo diario, pudiendo adaptarse a las características y necesidades reales del servicio.								
Fuente: Guía para servicios de alimentación, aprobado por Resolución MSPBS N° 918/2021								

Fortalezas

- Reducción del ausentismo por parte de los alumnos en las aulas.
- Mejora en la educación sobre el consumo de una adecuada y saludable alimentación gracias al programa.
- Hábitos saludables y nutritivos con la ingesta de frutas, verduras y legumbres.
- Incremento en el rendimiento escolar de los alumnos tanto en la concentración y memoria.
- Compromiso efectivo por parte del personal de la cocina quienes son las encargadas de la alimentación escolar, asegurando que los niños reciban los alimentos de manera adecuada y en un ambiente saludable.

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.

Conclusión

La Verificación reveló aspectos importantes sobre el servicio de alimentación escolar en su modalidad “Cocinando en las Escuelas”, que permitió observar e identificar las fortalezas del programa Hambre Cero, como ser la asistencia diaria a clases de los alumnos beneficiados, incremento del rendimiento escolar de los estudiantes. El almuerzo presenta un aspecto agradable, apetecible a la vista, cumpliendo con los lineamientos nutricionales de calidad requeridos para el servicio de alimentación, mediante la utilización de insumos frescos y variados. El personal de cocina se encuentra comprometida con sus tareas de preparación y suministro del almuerzo, conservando el cuidado de los mismos. Se destaca el seguimiento y acompañamiento diario por parte de la Directora de la Institución que ayuda a extender el control en el proceso del Alimento Escolar.

Asimismo, se constató que se implementa de manera efectiva el Programa de Alimentación Escolar, asegurando que los niños reciban los alimentos en condiciones adecuadas de higiene, calidad y cantidad; así también, se observó que la distribución de alimentos se llevó a cabo de manera organizada a los niños, y como así se visualizó el cumplimiento del Menú cíclico establecido para la semana; y de acuerdo a entrevistas realizadas a las madres de alumnos, manifestaron estar satisfecho con el buen servicio de almuerzo escolar, ofrecidos a los alumnos.

Es importante destacar que la Institución no cuenta con una Cocina Comedor integrada y equipada, para la preparación de los alimentos y espacio que garantice un entorno agradable para el servicio del almuerzo, que permita a los niños puedan almorzar en un lugar apropiado. Es importante mencionar que a pesar de no contar con la cocina amplia los elementos de cocina y electrodomésticos con que se cuenta se encuentran en buen estado. Asimismo, La comunidad educativa resalta el impacto positivo del programa en los niños y en la economía familiar deseando que el programa sea permanente.

Es nuestro Informe
Asunción, septiembre de 2025

Sra. Adela Collante
Auditora

CP. Claudelines Luz M. Yudis Martínez
Jefa de Equipo

Abg. Jacinto Galeano González
Supervisor

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.