



RAWSON, 11 JUN 2008

VISTO:

El Expediente N° 00221-ME-08; y

CONSIDERANDO:

Que el Equipo Técnico del Programa Provincial de Nutrición y Alimentación Escolar "Nutriendo Chubut" - Expediente ME N° 2593/05 - Resolución XIII N° 199/06 - en base al trabajo desarrollado en y con las distintas instituciones educativas que poseen comedor con los servicios de desayuno, almuerzo, merienda y/o cena; observa diferentes modalidades en cuanto al funcionamiento, objetivos y finalidad de los mismos, haciendo necesario establecer un **marco normativo** con criterios que permitan unificar la misión y visión de éste servicio entre todas las personas involucradas;

Que el abordaje de la Alimentación Escolar debe ser **integral**, considerando las distintas variables que la componen; entre ellas sociales, pedagógicas y culturales;

Que el servicio alimentario brindado por las Escuelas deben ser el **complemento y/o suplemento** de la ingesta diaria recomendada para dichos grupos etarios y no la cobertura total de requerimientos nutricionales necesarios en el transcurso de una jornada;

Que la Educación Alimentaria Nutricional en los niños y en la comunidad en general, es de fundamental importancia para potenciar los impactos esperados con las acciones implementadas desde el Programa;

Que los lineamientos establecidos son de carácter general, enmarcándose en las instituciones educativas que poseen el Servicio Alimentario, de gestión pública, estatal y privada; rurales y urbanas, incluyendo las Escuelas con Jornada Completa, con Albergue, e Internados; de Nivel Inicial, EGB1 y 2, EGB3 y Polimodal, Especiales y de Adultos;

Que el Equipo Técnico Provincial del Programa Provincial de Nutrición y Alimentación Escolar "Nutriendo Chubut", trabaja conforme a los lineamientos del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria;

Que la actualización periódica de los datos de cada establecimiento educativo hacen al buen funcionamiento del Servicio Alimentario;

Que los fondos provistos por el Ministerio de Educación están destinados al suministro de alimentos necesarios para brindar el servicio alimentario;

Que es necesario establecer, para optimizar el funcionamiento del Servicio Alimentario en las instituciones educativas de la Provincia, la normativa del SISTEMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR;

Que es facultad de la Señora Ministro de Educación resolver sobre el particular;

POR ELLO:

LA MINISTRO DE EDUCACIÓN

RESUELVE:

Artículo 1º: APROBAR, a partir del ciclo lectivo 2008, la normativa para el funcio-

///...



namiento del SISTEMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR que reglamenta el funcionamiento del Servicio Alimentario brindado por las Escuelas de la Provincia del Chubut, que se detalla en el Anexo I (hojas 1 a 4) que forma parte de la presente Resolución.

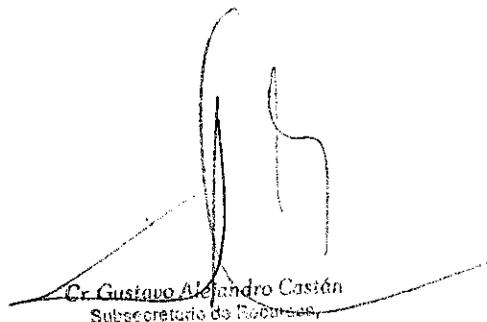
Artículo 2º: ASIGNAR al Equipo Técnico Provincial del Programa Provincial de Nutrición y Alimentación Escolar "Nutriendo Chubut", la función de asesorar, capacitar y supervisar al personal directivo, docente, no docente y Supervisores Escolares, en acciones relacionadas con la alimentación escolar.

Artículo 3º: La presente Resolución será refrendada por los Señores Subsecretarios de Recursos, Apoyo y Servicios Auxiliares, y de Coordinación Técnica Operativa de Instituciones Educativas y Supervisión.

Artículo 4º: Regístrese, tome conocimiento la Unidad Ejecutora Provincial (U.E.P) del Programa de Nutrición y Alimentación Escolar, por Departamento Mesa de Entradas y Salidas remítase copia a las Supervisiones Seccionales Regiones I, II, III, IV, V y VI, Supervisiones Técnicas de EGB 3 y Polimodal Zona Este (Rawson – Trelew - Puerto Madryn), Zona Sur (Comodoro Rivadavia), Zona Oeste (Esquel), Región I (Las Golondrinas) y Región V (Sarmiento), por Departamento Registro y Verificaciones comuníquese a la Dirección de Administración Presupuestaria, a las Direcciones Generales de: Nivel Inicial, EGB 1 y 2; EGB 3 y Polimodal, Educación Inclusiva, Educación Física y Deportes, Educación Rural y Adultos, Educación Privada, a las Supervisiones Técnicas Generales de: Nivel Inicial, EGB 1 y 2; EGB 3 y Polimodal, a la Coordinación de Formación Profesional, a la Secretaría de Salud, al Ministerio de Familia y Promoción Social, al Centro Provincial de Información Educativa y cumplido, ARCHIVESE.

RESOLUCIÓN ME Nº 263


Hayde Mirthe ROMERO
MINISTRO DE EDUCACION
Provincia del Chubut


Cr. Gustavo Alejandro Castán
Subsecretario de Recursos,
Apoyo y Servicios Auxiliares
Ministerio de Educación


Prof. GRACIELA CIGUDOSA
Subsecretaria de Coordinación Técnica
Operativa de Instituciones Educativas
y Supervisión
Ministerio de Educación



ANEXO I

hoja 1

Introducción:

El contexto, la experiencia de trabajo y los recursos existentes, determinan replanteos permanentes en las tareas realizadas por los Equipos Técnicos, con el fin de optimizar la eficacia y eficiencia de las mismas. El servicio de comedor escolar ha adoptado en la provincia diferentes modalidades en cuanto a funcionamiento, objetivos y la finalidad que se "cree" perseguir con el mismo. Por ello, surge la necesidad de establecer criterios, que permitan unificar la misión y visión de este servicio, entre todas las personas involucradas.

Beneficiarios:

Se consideran beneficiarios del servicio de comedor escolar a todos los alumnos de las Escuelas de Jornada Completa, con Albergue, Internados, de Educación Especial, Rurales y Urbanas, de Gestión Pública Estatal y Privada, de Nivel Inicial, EGB 1 y 2, de EGB 3 y Polimodal, y de Adultos.

Finalidad:

Si bien los comedores escolares se originan en la década del '60 y se generalizan en los '70, las diferentes épocas han determinado su finalidad. Actualmente en la Provincia de Chubut, el servicio alimentario brindado por las Escuelas deben ser el **complemento y/o suplemento** de la ingesta diaria recomendada para dichos grupos etarios y no la cobertura total de requerimientos nutricionales necesarios en el transcurso de una jornada. Por otra parte, acorde a los lineamientos de las políticas nacionales, el fin último a conquistar es "volver a casa"; la integración en torno a la mesa familiar. El abordaje de la Alimentación deberá ser **integral**, considerando las diferentes variables que la componen; entre ellas sociales, pedagógicas y culturales, descentrando el discurso que se encuentre alrededor de una sola de ellas, porque "Alimentarse es más que comer". La Educación Alimentaria, en los niños y en la comunidad en general, será de fundamental importancia para potenciar los impactos esperados con las acciones implementadas.

Intervención:

Las prestaciones brindadas por los establecimientos educativos en días determinados por el Calendario Escolar serán únicamente **desayuno, almuerzo, merienda y cena** (si la hubiera), desestimando colaciones entre horas. Si fuera necesario reforzar la alimentación de la población escolar, se priorizará la **calidad** de las prestaciones mencionadas.

El servicio alimentario deberá prestarse sin costo alguno para los escolares.



Las partidas recibidas de diferentes fuentes - nación y/o provincia - serán unificadas para cumplir con el servicio establecido.

Considerando que los requerimientos diarios nutricionales promedio, en un rango de edad entre 6 y 14 años, son 2.200 calorías y 82 gramos de proteínas, las prestaciones alimentarias ofrecerán parte de dicho requerimiento.

Desayuno o Merienda:

Los desayunos y meriendas cubrirán del 15% al 20%, ofreciendo de 330 a 440 calorías y un mínimo de 11 gramos de proteínas, de las cuales, del 60% al 70 % serán de Alto Valor Biológico (AVB), indispensables en las diferentes etapas de crecimiento y desarrollo.

Aportarán un mínimo de 200 miligramos de calcio diario, provenientes de alimentos fuente (leche, queso o yogur) que presentan Alta Disponibilidad.

Deberán incluir: leche o queso, azúcar, pan o galletas o budines o arroz o harina o fécula de maíz, y dulces como base. En la taza de leche se incorporará cascarilla o cacao o yerba mate o te en pequeñas cantidades para saborizar.

Almuerzo o cena:

Los almuerzos y/o cenas cubrirán del 40% al 45% del requerimiento calórico diario, ofreciendo entre 880 y 1000 calorías y un mínimo de 33 gramos de proteínas, de las cuales, del 50% al 60% serán de Alto Valor Biológico, indispensables en las diferentes etapas de crecimiento y desarrollo.

Aportarán 2.25 miligramos de hierro promedio, preferentemente de alimentos fuentes (carnes, morcillas, vísceras).

Los menús elaborados para el Sistema de Alimentación Escolar en las instituciones educativas se basarán en las opciones referenciales propuestas por el Equipo Técnico Provincial del Programa Provincial de Nutrición y Alimentación Escolar, siendo posibles modificaciones alternativas acordes a pautas culturales, hábitos y costumbres del lugar y otros factores determinantes como la accesibilidad a distintos alimentos de acuerdo a regiones. El Equipo Técnico Provincial y/o locales dependientes del mismo, auditarán los menús establecidos en cada institución.

Responsabilidades de las Escuelas:

Los directivos deberán presentar durante el primer mes de inicio del ciclo escolar, una Declaración Jurada con los siguientes datos:

- Matrícula escolar completa.
- Matrícula dividida por acceso a un servicio (desayuno, almuerzo, merienda y cena).



- Personal docente y no docente que acompañe durante el servicio alimentario.

Asimismo el Equipo Directivo de las Instituciones Educativas gestionará la presentación del certificado de potabilidad del agua, al inicio del ciclo escolar y posterior a la finalización del receso invernal, emitido por la Municipalidad local o ente autorizado, y el mismo será elevado al Equipo Técnico Provincial del Programa Provincial de Nutrición y Alimentación Escolar.

La institución escolar designará como acompañantes del comedor a un (1) docente o adulto responsable cada quince (15) alumnos como máximo, no pudiendo asistir un número mayor de los mismos, padres o personas ajenas a la Escuela.

Las compras de alimentos no incluidos en el presente Anexo, adquiridos para una celebración eventual, no podrán superar el 10% del total del presupuesto asignado a la institución para brindar el servicio de comedor.

No se aceptará el uso de fondos para otras finalidades, como ser:

- Pago de deudas anteriores relacionadas con adquisición de alimentos.
- La creación de nuevos servicios de comedor.
- La compra de combustible
- Fletes y/o cualquier tipo de gasto de transporte
- La adquisición de elementos de limpieza
- La compra de artículos para el funcionamiento de los comedores (vajilla, mobiliario, enseres, etc.)
- La realización de obras de infraestructura
- Cualquier otro concepto que no sea estrictamente "alimentos"

Los directivos propiciarán las compras de alimentos a emprendimientos productivos locales, tales como huertas comunitarias, Centros Productivos dependientes del Ministerio de la Familia y Promoción Social actualmente instalados en las localidades de Telsen, Gualjaina, Sarmiento y Los Altares.

Asimismo la Huerta Escolar deberá orientarse no sólo a los aspectos pedagógicos de la experiencia, sino al autoabastecimiento y consumo de lo que se produce, fortalecimiento de espacios de participación y rescate de identidades alimentarias presentes en cada región. El INTA, a través del Programa Pro Huerta y conforme al convenio suscripto oportunamente, intervendrá activamente en acciones de capacitación y asistencia técnica solicitada por los establecimientos educativos, a fin de optimizar estos espacios.

La supervisión del funcionamiento del comedor en la Institución Educativa estará a



cargo del directivo del establecimiento

Responsabilidades del Equipo Técnico Provincial:

El Equipo Técnico Provincial, desarrollará acciones de monitoreo y evaluación de impacto a corto, mediano y largo plazo, en variables influidas por la alimentación. Las mismas se considerarán, en caso de ser necesario, para la reformulación de estrategias a seguir, donde se evidencien síntomas y signos de futuras patologías, como así también reforzará la prevención y promoción de la salud.

Potenciarán y fortalecerán acciones concretas en articulación con otros organismos públicos o de la sociedad civil, tendientes a la conformación de redes socioeducativas, e involucrando a los distintos niveles decisorios y con competencia en la problemática nutricional (Ministerio de Educación, Secretaría de Salud, INTA, Ministerio de Familia y Promoción Social).

Se preverá, ante la incorporación de personal involucrado en la elaboración o circuito alimentario, una capacitación que certifique la idoneidad para el desempeño de las tareas.

Promoverán la Educación Alimentaria y Nutricional en la población estudiantil, para que aprendan sobre los beneficios de consumir alimentos saludables y los transmitan a su familia y comunidad como agentes multiplicadores.

El Equipo Técnico Provincial será el referente autorizado para asistir, proponer y/u orientar en temas relacionados con la Alimentación y Nutrición Escolar para todos los agentes dependientes del Ministerio de Educación, incluyendo estamentos jerárquicos administrativos (Directores Generales, Supervisores Técnicos, Supervisores Seccionales y Supervisores Escolares) y referentes de Programas nacionales que dependan del Ministerio de Educación y se involucren o se refieran al tema Alimentario Nutricional.

263