



RAWSON, 28 FEB 2012

VISTO:

El Expediente N° 222- ME- 08; y

CONSIDERANDO:

Que por el Expediente mencionado en el Visto se tramita la aprobación del marco normativo que reglamenta el funcionamiento de Kioscos, Cantinas y Buffet Saludables en las Instituciones Educativas de Gestión Pública, Privada y Municipal de todos los niveles de enseñanza en la Provincia del Chubut;

Que el Programa Provincial de Nutrición y Alimentación Escolar "Nutriendo Chubut" perteneciente a la Subsecretaría de Recursos, Apoyo y Servicios Auxiliares del Ministerio de Educación, tiene como destinatarios a los alumnos desde el nivel inicial hasta educación para adultos y como área de cobertura los establecimientos escolares con servicio de alimentación escolar;

Que los marcos legales que sustentan al Programa corresponde a las Resoluciones XIII N° 639/08 y ME N° 263/08;

Que el Programa posee, entre sus objetivos, promover la Educación Alimentaria Nutricional, sobre los beneficios de consumir alimentos saludables en la población estudiantil y ésta lo transmita a su familia y comunidad como agentes multiplicadores;

Que los problemas actuales relativos a la alimentación en niños, niñas, adolescentes y adultos se refieren al bajo consumo de frutas y hortalizas, incorporación de hábitos de alimentos no saludables en nuestro medio, bajo consumo de pescado en la alimentación cotidiana, exceso de azúcares refinados (postres, alfajores, golosinas), alto consumo de productos industriales y precocidos con alto contenido en grasas saturadas y sodio (medialunas, papas fritas, frituras), incorporación de bebidas gaseosas en sustitución de agua;

Que entre las líneas estratégicas que lleva adelante el Programa se encuentran la Asistencia Técnica y Capacitación, Unificación de Criterios Nutricionales y Educación Alimentaria Nutricional;

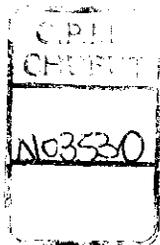
Que en referencia a la Unificación de Criterios Nutricionales también se deben tener en cuenta las ofertas que ofrecen los kioscos y/o cantinas y/o buffet y cualquier otro punto de comercialización de alimentos y/o bebidas que se desarrollen dentro de una Institución Educativa, quienes deben aumentar la oferta de productos saludables y disminuir la oferta de productos ricos en grasas, sales y azúcares;

Que se plantea la importancia que ejercen los hábitos alimentarios en la prevención, génesis o desarrollo de patologías y el rol fundamental de éstos en la calidad de vida;

Que es necesario fortalecer los conocimientos, actitudes y prácticas en relación con la alimentación saludable y la nutrición en la población escolar;

Que el Programa de Nutrición y Alimentación Escolar "Nutriendo Chubut",

//...



23

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

ELBA LASTRE
A/C Dpto. Registro Inscripciones
Dpto. de Inscripciones
Ministerio de Educación



considera imprescindible hacer extensivo con una visión integral los conceptos de una alimentación saludable en la Institución Educativa, promocionando ambientes escolares saludables;

Que para ello y con el asesoramiento y aporte de un listado de alimentos saludables de las Licenciadas en Nutrición, dependientes del Ministerio de Educación, el Programa de Nutrición y Alimentación Escolar "Nutriendo Chubut", propone el marco normativo que reglamenta el funcionamiento de Kioscos y/o Cantinas y/o Buffet y cualquier otro punto de comercialización de alimentos y/o bebidas saludables en Instituciones Educativas de Gestión Pública, Privada y Municipal, de diferentes niveles de enseñanza en la Provincia del Chubut;

Que mediante la Resolución MCyE N° 354/99, se autoriza a las Asociaciones Cooperadoras Escolares reconocidas por el Ministerio de Educación, que cuentan con personería jurídica, a otorgar en concesión espacios destinados a kioscos y cantinas en los respectivos establecimientos escolares que cuentan con más de trescientos (300) alumnos, previo acuerdo del Director del establecimiento;

Que para poner en marcha la presente propuesta, el Programa manifiesta la necesidad de incorporar un Artículo – Artículo 32º -, al Anexo A - Pliego – Tipo de Bases y Condiciones – Cláusulas Generales de la Resolución MCyE N° 354/99, por el cual se establecen las condiciones para aceptar la/las oferta/s por parte del/los oferente/s;

Que la Ley Provincial LVIII N° 75, sancionada en el año 2007, establece la incorporación, para la venta, de productos de alto valor nutricional en los kioscos instalados en los establecimientos educativos públicos y privados;

Que es facultad del Señor Ministro de Educación resolver sobre el particular;
POR ELLO:

EL MINISTRO DE EDUCACIÓN

RESUELVE:

Artículo 1º.- APROBAR el marco normativo que reglamenta el funcionamiento de Kioscos y/o Cantinas y/o Buffet Saludables y cualquier otro punto de comercialización de alimentos y/o bebidas que se desarrollen dentro de las Instituciones Educativas de Gestión Pública, Privada y Municipal de todos los niveles de enseñanza en la Provincia del Chubut, que como Anexo I (hojas 1 a 4) forma parte de la presente Resolución.

Artículo 2º.- INCORPORAR al Anexo A - Pliego – Tipo de Bases y Condiciones – Cláusulas Generales, de la Resolución MCyE N° 354/99, el Artículo 32º, por los motivos expuestos en los considerandos de la presente Resolución, el que quedará redactado de la siguiente manera:

"Artículo 32º.- Será condición para aceptar la/las oferta/s por parte del/los oferente/s, lo establecido en el Anexo I (hojas 1 a 4) que



forma parte de la presente Resolución.”

Artículo 3º.- ESTABLECER que la presente Resolución cumplimenta con lo dispuesto en la Ley LVIII N° 75, sancionada por la Honorable Legislatura de la Provincia del Chubut.

Artículo 4º.- La presente Resolución será refrendada por los Señores Subsecretarios de Coordinación Técnica Operativa de Instituciones Educativas y Supervisión; y de Recursos, Apoyo y Servicios Auxiliares.

Artículo 5º.- Regístrese, tome conocimiento el Programa Provincial de Nutrición y Alimentación Escolar “Nutriendo Chubut”, por Departamento Mesa de Entradas y Salidas remítase copia a las Supervisiones Seccionales Regiones I, II, III, IV, V y VI, a las Supervisiones Técnicas de Educación Secundaria Zonas Este (Rawson – Trelew – Puerto Madryn), Sur (Comodoro Rivadavia), Oeste (Esquel), Región I (Las Golondrinas) y Región V (Sarmiento); a las Delegaciones Administrativas Regiones I, II, III, IV, V y VI; por Departamento Registro y Verificaciones comuníquese a la Dirección General de Administración, a las Direcciones Generales de: Educación Inicial, Educación Primaria, Educación Secundaria, Educación Inclusiva, Educación Superior, Educación Privada y Educación Física y Deportes, a las Supervisiones Técnicas Generales de: Educación Inicial, Educación Primaria y Educación Secundaria, a la Coordinación de Formación Profesional, al Centro Provincial de Información Educativa, y cumplido, ARCHÍVESE.


Prof. DIEGO JAVIER PUNTA
Subsecretario de Recursos
Apoyo y Servicios Auxiliares
Ministerio de Educación


Prof. LUIS A. ZAFFARONI
MINISTRO DE EDUCACION
PROVINCIA DEL CHUBUT

RESOLUCIÓN ME N° 23

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL


ELVA LASTRE
A/C Dpto. Registro y Verificaciones
Dirección de Inspección
Ministerio de Educación



ANEXO I

Hoja 1

Marco Normativo para el funcionamiento de Kioscos, Cantinas y Buffet Saludables en un establecimiento escolar

Fundamentación:

La Educación Alimentaria Nutricional (EAN) es un conjunto de medios para el desarrollo de conocimientos, actitudes y prácticas que permitan a las personas reconocer sus problemáticas alimentarias, diseñar estrategias para mejorar y preservar su estado nutricional y promover la defensa de la cultura alimentaria de las personas.

Destinatarios:

Los kioscos y/o cantinas y/o buffet y cualquier otro punto de comercialización de alimentos y/o bebidas que se encuentran dentro de los Establecimientos Educativos de la Provincia de Gestión Pública, Privada y Municipal en todos sus niveles, deben cumplir con el listado de alimentos, bebidas y las normativas contenidas en este Anexo.

En los Kioscos y/o Cantinas y/o Buffet concesionados, con más de trescientos (300) alumnos, será condición para aceptar la/las ofertas que incluyan los siguientes alimentos saludables:

- Pororó (bajo en sal, sin azúcar), tutucas, trigo inflado, arroz inflado, hojuelas de maíz sin azúcar, mix de cereales (simple); mix de cereales (granola).
- Yogurt firme; yogurt cremoso, yogurt colchón con frutas, yogurt con cereal, yogurt descremado sin azúcar, yogurt bebible.
- Alfajor de maicena, alfajor de frutas, alfajor simple recubierto con cereales o frutas secas
- Cereal en barra, turrón de arroz, turrón, pipas (sin sal).
- Galletitas tipo agua, de arroz, simples tipo Maná, Vocación, vainillas, etc (sin relleno, ni cubierta), tipo cracker individuales, saladas tipo Club Social (horneadas), marineras envasadas, grisines envasados, galletas o pan integral, de salvado, multicereal.
- Leches individuales larga vida (común), leches individuales larga vida (saborizadas).
- Ensaladas de fruta en envases individuales sin azúcar (de fábricas autorizadas y debidamente rotuladas), bizcochuelos (de fábricas autorizadas y debidamente rotulados).



fruta (de fábricas autorizadas y debidamente rotuladas), tostadas, scones, magdalenas, bay biscuit.

- Sándwich de queso (de fábricas autorizadas y debidamente rotulados), de verdura y queso (de fábricas autorizadas y debidamente rotulados), de carne (de fábricas autorizadas y debidamente rotulados).

- Agua mineral envasada, agua mineral saborizada, jugos naturales exprimidos o licuados (agua o leche, sin agregado de azúcar).

- Gelatina con fruta (en envase individuales), postrecitos de leche, arroz con leche (envasado), frutas secas fraccionadas sin sal (maní, nueces, almendras, avellanas, etc), frutas desecadas fraccionadas (pasas de uva, orejones, ciruelas, higos, damascos, etc.).

- Mix de frutas secas y desecadas, frutas frescas (previamente lavadas con agua potable).

- Se debe incluir al menos cinco (5) productos aptos para personas diabéticas, hipertensas y celíacas (estos últimos, debidamente autorizados por el listado de ANMAT).

En los Kioscos y/o Cantinas y/o Buffet, con menos de trescientos (300) alumnos, tendrán que contener de 20 a 25 alimentos saludables mencionados en el párrafo anterior.

Si en la escuela se encuentra una máquina expendedora ésta debe cumplir con los estándares de comidas y bebidas saludables mencionados en este marco.

Deben ofrecer los productos adecuadamente exhibidos, brindando la oportunidad de elección y aplicación de los conocimientos adquiridos por la población escolar.

Preparaciones Saludables:

Las Cantinas y/o Buffet y cualquier otro punto de comercialización de alimentos y/o bebidas, deberán elaborar las siguientes preparaciones saludables:

- Ensaladas (pueden contener verduras crudas o cocidas, carnes magras, pastas, queso magro y/o huevo).

- Tartas de verdura (choclo, queso y tomate, zapallitos, calabaza, arvejas) c/s carne (preferentemente con una sola tapa).

- Sándwich tostado o lomito de pan árabe, lactal o integral de carnes magras (de vaca, pollo, o atún al natural) con verduras y/o queso (magro, port salut, cuartirolo, tipo senda).

- Panqueques rellenos con carnes magras con verduras y/o queso magro y huevo.

- Empanadas de carne magra, pollo, atún o cebolla y queso magro y choclo al horno



y preferentemente sin salteado.

- Milanesa de pollo, carne, pescado o verduras al horno.
- Arroz con atún, verduras o huevo, vegetales rellenos (zapallitos, tomates, etc), arroz o fideos con albóndigas preparadas con carne magra o verduras trozadas al horno o vapor.
- Carnes al horno, plancha, vapor, parrilla (sólo cortes magros) de pollo sin piel, carne roja, cerdo, cordero, conejo, etc.
- Carbonadas (carnes magras y verduras).
- Cazuelas de carne vacuna, pollo y verduras.
- Budín o soufflé de vegetales, tortillas al horno (papa, mixta, zapallitos, acelga, etc), pizza de queso port salud c/s verduras (tomates, acelga, etc).

No está permitido comercializar bebidas alcohólicas, bebidas energizantes, chicles, mielcitas, jugos congelados/artificiales, lengüetazos, panchos, sandwich con fiambre, mayonesa, ketchup, papas fritas, chizitos, snack, palitos, conitos, paté de foie, picadillo de carne, ni frituras, conservas, ni dulces sin etiquetar y rotular.

Buenas prácticas de elaboración:

Son los procedimientos necesarios para lograr alimentos **inocuos, saludables y sanos**.

Es de fundamental importancia el conocimiento y aplicación de "Buenas Prácticas de Higiene"(BPH) y las "Buenas Prácticas de Manufactura" (BPM) para toda persona que está en contacto con alimentos, cualquiera fuera su función en la cadena alimentaria.

Se debe cumplimentar con lo establecido por la Ley N° 18.284 (Código Alimentario Argentino - CAA).

Si en el establecimiento educativo se elabora y/o comercializa alimentos, el Directivo de la Escuela deberá solicitar al titular del Kiosco y/o Cantina y /o Buffet u otro punto de comercialización de alimentos y/o bebidas, la documentación necesaria para su funcionamiento, expedida por el área de Bromatología – Dirección Control de Alimentos del Municipio que corresponda y en el caso que no se contara con dicha área, se deberá solicitar al Departamento de Bromatología de la Secretaría de Salud de la Provincia.

Ambientes escolares saludables con visión integral:

A fin de promover ambientes escolares saludables y fortalecer actitudes y prácticas en relación a la alimentación saludable y la nutrición en la población escolar, se establece que las Escuelas que poseen Servicio de Alimentación Escolar: desayuno y/o almuerzo y/o merienda y/o cena, los Kioscos y/o Cantinas y/o Buffet deberán permanecer cerrados durante la prestación del Servicio de Alimentación Escolar.



El/los Directivos de la Escuela con o sin Servicio de Alimentación Escolar, acordará en Acta con el/los responsables del Kiosco y/o Cantina y/o Buffet, si lo considera necesario, extender el período en horas de clase.

Responsable del Kiosco y/o Cantina y/o Buffet:

El/los único/s responsable/s del funcionamiento adecuado con el cumplimiento de la normativa presente es/son el/los Directivo/s de la/s Instituciones Educativas involucradas, encontrándose facultados para verificar el cumplimiento de la presente.

Que el/los espacio/s destinado/s para el funcionamiento del Kiosco y/o Cantina y/o Buffet no deberá entorpecer el normal funcionamiento de las actividades de la Institución Educativa ni ocupar lugares para tal fin.

Sanciones previstas:

El/la titular del Kiosco y/o Cantina y/o Buffet y/o cualquier otro punto de comercialización de alimentos y/o bebidas ubicado dentro de una Institución Educativa, que no cumpla con la normativa establecida en la presente Resolución, será sancionado con una multa equivalente a: 1º sanción: una (1) semana de cierre; 2º sanción: quince (15) días de cierre y 3º sanción: será suspendido el servicio de Kiosco y/o Cantina y/o Buffet en la Institución Educativa.

Para efectuar el presente trámite administrativo el Directivo de la Institución deberá confeccionar un Acta manifestando al Titular los motivos de las sanciones y será firmada por ambas partes.

Monitoreo, asesoramiento y evaluación:

El monitoreo/seguimiento y evaluación del cumplimiento del Marco Normativo será efectuado por los Directivos y los Supervisores escolares correspondientes.

El asesoramiento nutricional será efectuado por los Equipos Técnicos Regionales del Programa de Nutrición y Alimentación Escolar "Nutriendo Chubut".