DECRETO Nº 0229

NEUQUÉN, 17 MAR 2005

VISTO:

El Expediente OE Nº 1921-M-05, la Nota Nº 26/05 de la Dirección Municipal Plan Comer en Casa, y el proyecto de decreto elaborado por dicha Dirección Municipal; y

CONSIDERANDO:

Que mediante la misma, se solicita la implementación del "Proyecto de Economía Doméstica Primera Etapa: Talleres de Economía Doméstica" para los beneficiarios del Plan Comer en Casa;

Que los "Talleres de Economía Doméstica" están destinados a la adquisición de habilidades para la elaboración de la comida diaria en el hogar;

Que los beneficiarios del Plan Comer en Casa podrán desarrollar un menú económico y nutritivo;

Que la designación de los capacitadores estará a cargo del Subsecretario de Acción Social;

Que el "Proyecto de Economía Doméstica Primera Etapa" permitirá profundizar un desarrollo integral de los beneficiarios del Plan Comer en Casa, permitiéndoles adquirir habilidades como agentes multiplicadores en buenas prácticas de manufacturas y elaboración de alimentos;

Que a través de las actividades programadas se estima un alcance en el transcurso del año 2005 de aproximadamente 630 hogares, obteniendo una llegada formal y directa con el accionar del Municipio en catorce (14) Centros Integrales distribuidos en los distintos barrios de la ciudad de Neuquén;

Que los talleres se efectuarán con una frecuencia de una vez por semana por Centro Integral, con un cupo máximo de hasta quince (15) personas por taller; cada taller constará de un total de catorce (14) encuentros, que una vez concluidos, se reiniciarán con otro grupo de beneficiarios;

Que la nómina de talleristas que prestan sus servicios como capacitadores en número de 3 (tres) han demostrado idoneidad en la tarea, solicitando su designación para el proyecto, quienes presentarán su

Certificación de Servicios, avalados por el señor Subsecretario de Acción Social, Lic. Pablo Marcelo Carballal, la Directora Municipal Plan Comer en Casa, Srta. Yenny Orieth Fonfach Velásquez, y la Coordinadora del Plan Comer en Casa Lic. María M. Rossi;

Que la Subsecretaría General, Legal y Técnica a cargo de la Subsecretaría de Acción Social (Nota N° 039/SAS/05) da el visto bueno correspondiente;

Que toma intervención la Dirección Municipal de Asuntos Jurídicos (Dictamen N° 093/05), manifestando no tener objeciones que formular al proyecto de decreto en cuestión;

Que la Secretaría de Servicios Públicos y Gestión Ambiental a cargo de la Secretaría General, de Gobierno y Acción Social, eleva las actuaciones a la Dirección Municipal de Despacho para el dictado de la norma legal pertinente;

Que la División Control y Evaluación de la Ejecución Presupuestaria -Dirección de Presupuesto- Dirección Municipal de Finanzas y Presupuesto- (Pase Nº 145/05) informa que el Curso de Acción: "Administración de Programas Sociales Financiados con Fondos del Tesoro Municipal", Actividad: "Seguridad Alimentaria", Partida Principal: "Servicios", cuenta con crédito presupuestario, procediendo a cargar el PR Nº 1276 en planilla SINCO de Control de Registraciones, a fin de invalidar la partida presupuestaria;

Por ello:

EL INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE NEUQUÉN

D E C R E T A:

Artículo 1°) APROBAR, dentro del marco del Programa Nutricional Municipal Comer en Casa (Decretos Nºs. 0941/02 y 0461/03), el **"Proyecto de Economía Doméstica Primera Etapa: Talleres de Economía Doméstica"**, por el lapso de diez (10) meses, prorrogables por diez (10) meses más, con efectividad al día 01 de marzo de 2005, el que como Anexo I, forma parte del presente Decreto; de acuerdo a lo solicitado por la Dirección Municipal Plan Comer en Casa, Subsecretaría de Acción Social -Secretaría General, de Gobierno y Acción Social-.-

Artículo 2°) APROBAR el Subsidio con Contraprestación de Servicios por un monto de **PESOS TRESCIENTOS ($ 300.-)** por mes, a cada uno

DRA. GRACIELA M. I. PEREZ
Directora Municipal de Despacho
Subsecretaría General, Legal y Técnica
Secretaría General de Gobierno
y Acción Social
Municipalidad de Neuquén

de los Talleristas, quienes cumplen funciones de capacitadores en el proyecto aprobado en el Artículo 1°), lo que suma un total mensual de **PESOS NOVECIENTOS ($ 900.-)** a otorgar a los señores: **LEIVA SILVIA, D.N.I. N° 12.793.904**, con domicilio en Manzana 16, Casa 4 B del barrio Gran Neuquén Norte; **GATICA PATRICIA, D.N.I. N° 92.902.088**, con domicilio en Manzana 14 – Lote 5 del barrio Melipal; y **VELOZO IDA INES, D.N.I. N° 20.565.502**, con domicilio en calle Pringles N° 1526 del barrio Cordón Colón.-

Artículo 3°) AUTORIZAR a la Subsecretaría de Hacienda -Dirección de ---------- Tesorería-, previa intervención de la Contaduría Municipal, a pagar el gasto que surja del presente con cargo al Curso de Acción: "Administración de Programas Sociales Financiados con Fondos del Tesoro Municipal", Actividad: "Seguridad Alimentaria", Partida Principal: "Servicios" del Presupuesto de Gastos vigente.-

Artículo 4°) El presente Decreto será refrendado por los señores Secretarios ---------- de Servicios Públicos y Gestión Ambiental a cargo de la Secretaría General, de Gobierno y Acción Social; y de Economía, Obras Públicas y Gestión Urbana.-

Artículo 5°) Regístrese, publíquese, cúmplase de conformidad, dese a la ---------- Dirección Centro Documentación e Información y, oportunamente, **ARCHÍVESE**.-
///hd.-

ES COPIA

FDO) QUIROGA
YANES
FARIZANO.-

LIC. [illegible] A M. I. PEREZ
Dirección [illegible] de Despacho
Subsecr[illegible] y Técnica
Secreta[illegible] de Gobierno
y [illegible]
Municipalidad de Neuquén

Publicación Boletín Oficial
Municipal N° 1509
Fecha: 01 / 04 / 05

ANEXO I

PROYECTO DE ECONOMÍA DOMÉSTICA PRIMERA ETAPA: TALLERES DE ECONOMÍA DOMÉSTICA

OBJETIVO GENERAL

Mejorar el aprovechamiento de los recursos destinados a la alimentación familiar.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Contribuir a la adquisición de habilidades para la elaboración de la comida diaria en el hogar.
2. Sugerir estrategia para la elaboración de un menú familiar económico y nutritivo.
3. Estimular la incorporación diaria de alimentos variados.
4. Fomentar la incorporación de conductas higiénico dietéticas para la prevención de patologías asociadas a una mala alimentación.
5. Promover buenas prácticas de manufactura, a fin de que los alimentos sean adecuadamente manipulados desde la adquisición hasta el consumo.

ANTECEDENTES

Los Centros Integrales que durante el año 2004 realizaron esta actividad fueron los siguientes:

Centros Integrales	Total beneficiarios	Asistentes Taller	% Asistencia
Bouquet Roldán	121	13	10,74 %
Confluencia	218	17	7,80 %
Cordón Colón	387	46	11,89 %
Cuenca XV	197	14	7,11 %
Oeste	196	18	9,18 %
Progreso	155	7	4,52 %
Provincias Unidas	139	14	10,07 %
Parque Industrial	213	28	13,14 %
Villa Ceferino	307	12	3,91 %
Totales	1720	169	65,22 %

Promedio de asistencia: 18,7 beneficiarios por Centro Integral por Taller

Porcentaje de Asistencia Promedio en función del número de beneficiarios: 7,24%

En estos Centros Integrales la actividad se desarrollaba una vez a la sema-

na. En el caso de Cordón Colón, dado al alto número de beneficiarios que participaban, la actividad se desarrollaba una vez por semana en dos grupos separados.
Los talleres en Melipal y Don Bosco III fueron suspendidos en el mes de mayo de 2004.
Esta actividad fue realizada por la Sra. Stella San Andrés.
En el Centro Integral Alto Godoy se desarrollaron Talleres de Cocina a cargo de la Sra. Silvia Leiva –Huertas Comunitarias-.

BENEFICIARIOS

Responsable de cada hogar beneficiario del Plan Comer en Casa que se ocupe de la elaboración diaria de la comida.

RECURSO HUMANO

Cocineras/os con Libreta Sanitaria actualizada.

RECURSOS MATERIALES

Deben cumplir con las siguientes exigencias:

1. **INFRAESTRUCTURA**: cocina en adecuadas condiciones de higiene, con agua caliente y fría suficiente, sin comunicación directa al exterior, con ventanas y puertas que impidan el ingreso involuntario de animales y/o insectos.

- Pisos: El suelo será con una superficie lisa, construida de materiales resistentes e impermeables (baldosa, concreto sellado, cerámica antideslizante) de color claro. Sin grietas o agujeros, para disminuir el riesgo de accidentes, y de fácil limpieza.
- Los desagües estarán provistos de rejilla, limpios y que no emanen olores.
- Paredes: revestidas con materiales impermeables, lisos, no porosos y de fácil limpieza (azulejos, cerámicas, resina termoplástica, PVC rígido). Siendo de color claro, mantenerse sin desprendimientos, libres de suciedad y humedad.
- Techos: El techo tiene que ser continuo, liso, sin rendijas ni desprendimientos del material o pintura. No presentar salpicaduras de productos, telarañas, manchas de humedad, mohos. Siendo de color claro y fácilmente limpiable. Los elementos de iluminación permanecerán fijos, protegidos y de fácil limpieza. El techo debe tener una altura de por lo menos 4 metros en el área de trabajo.
- Ventanas: Dotadas de mallas metálicas que impidan la entrada de insectos al área de trabajo.
- Mesadas o mesas de trabajo: éstas serán de acero inoxidable u otro

Dra. GRACIELA M. I. PEREZ
Directora Municipal de Desarrollo
Subsecretaría de Desarrollo Social y Técnico
Secretaría de Desarrollo Social y Acción Social
Municipalidad de Neuquén

material atóxico, resistente a la desinfección y al uso diario.

2. **MATERIALES:**

- Uniforme Completo para la cocinera: chaqueta con mangas hasta el codo, pantalón, delantal, gorro, cofia y calzado cerrado. El uniforme que se utiliza debe ser de color claro y estar limpio al comienzo del día y mantenerse en estas condiciones. Deberá lavarse diariamente.
- Utensilios de cocina para la elaboración, conservación y cocción de los alimentos. Las superficies o utensilios de cocina no deben ser de madera o material plástico absorbente, que presente fisuras o grietas.
- Materiales para limpieza y desinfección: tacho de basura, rejillas, repasador, esponja, balde, escobillón, trapo y palo de piso, detergente, lavandina, jabón neutro para lavado de manos. Las rejillas, repasadores y esponjas deben ser de uso exclusivo para la cocina.

3. **INSUMOS ALIMENTARIOS:** Alimentos requeridos para la elaboración de la preparación programada.

ESTRATEGIA

Los talleres se efectuarán con una frecuencia de una vez por semana por Centro Integral.
Constarán de un total de 14 encuentros en los cuales se llevarán a cabo las actividades programadas. Es decir, la actividad de Talleres tendrá un carácter cíclico; una vez concluidos estos 14 encuentros, se reiniciarán los mismos con otro grupo de personas. Esto permitirá tener un alcance mayor a los hogares beneficiarios del Programa, ya que los grupos que participen de estos talleres se renovarán en forma absoluta al reiniciar cada nuevo período.
Los ejes temáticos de los Talleres a desarrollar estarán vinculados estrictamente con las necesidades específicas relevadas de los beneficiarios respecto al adecuado uso de los alimentos que integran los Módulos Alimentarios del Programa Comer en Casa.

Se ha programado para el año 2005, comenzar con esta actividad en el mes de marzo, por lo cual se llevarán a cabo en el transcurso del año, tres (3) ciclos de Talleres de Economía Doméstica en los siguientes Centros Integrales:

1. Bouquet Roldán
2. Confluencia
3. Cordón Colón
4. Cuenca XV
5. Oeste
6. Progreso

Dra. GRACIELA M. I. PEREZ
Directora Municipal de Desarrollo
Subsecretaría General Legal y Técnica
Secretaría General de Gobierno
y Acción Social
Municipalidad de Neuquén

7. Provincias Unidas
8. Villa Ceferino
9. Melipal
10. Don Bosco III
11. Alto Godoy
12. Parque Industrial
13. San Lorenzo Norte
14. Valentina Sur

Se estima un alcance en el transcurso del año 2005 en todos los Centros Integrales de aproximadamente 630 personas, lo que representa el 20% de los hogares beneficiarios del Programa.

Las actividades de Taller de Cocina Económica tendrán un cupo limitado de hasta 15 personas por taller. Las inscripciones al taller se efectuarán con unos días de anticipación al inicio de esta actividad.

El desarrollo del Taller de Cocina Económica estará a cargo de las personas asignadas por la Municipalidad para el desarrollo del mismo. Éstas elaborarán la receta, cumpliendo con las condiciones de higiene previamente mencionadas, ante los asistentes a los talleres, quienes no intervendrán en la elaboración y manipulación de los alimentos requeridos. Éstos podrán, una vez concluida la elaboración, degustar la misma.

Las preparaciones elaboradas en los Talleres de Economía Doméstica se efectuarán básicamente con los insumos alimentarios que componen los Módulos, pudiendo excepcionalmente usarse hasta 2 alimentos que no estén dentro del módulo.

CONTENIDOS:

La programación en la elaboración de las preparaciones estará basada en la propuesta de las Guías Alimentarias para la Población Argentina.
Se reforzarán durante la ejecución del Taller de Cocina Económica, algunos conceptos básicos relacionados con el alimento base de las preparaciones efectuadas.
Además, se irán incorporando estratégicamente aspectos vinculados a la optimización de los ingresos familiares destinados a la alimentación para el uso más racional de los recursos en el hogar.
Los contenidos técnicos de los talleres serán definidos por el profesional Licenciado en Nutrición; las preparaciones a ejecutar serán seleccionadas por las personas que desarrollen la actividad, cumpliendo con las especificaciones técnicas exigidas. Estas preparaciones estarán preestablecidas con antelación a fin de estimar los insumos requeridos para la elaboración de la receta.
///hd.-

MUNICIPALIDAD DE NEUQUÉN

Asesora Municipal de Desarrollo
Secretaría General y Técnica
Secretaría General de Gobierno
y Acción Social
Municipalidad de Neuquén