



DECRETO N° 0365

NEUQUÉN, 16 MAR 2009

El Expediente OE N° 226-M-09, originado en la Nota N° 78/08 producida por la Dirección de Asesoramiento Nutricional -Dirección Municipal Plan Comer en Casa- Subsecretaría de Desarrollo Social, y el Pase N° 629/08 de la Dirección Municipal Plan Comer en Casa por el cual requiere la aprobación del "Proyecto Talleres de Economía Doméstica Año 2009"; y

CONSIDERANDO:

Que los Talleres de Economía Doméstica están destinados a la adquisición de habilidades para la elaboración de la comida diaria en el hogar para los beneficiarios del Programa Nutricional Municipal "Comer en Casa", quienes podrán desarrollar un menú económico y nutritivo;

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

Que el Proyecto Talleres de Economía Doméstica profundizará el desarrollo integral de los beneficiarios del Programa Nutricional Municipal "Comer en Casa", para adquirir habilidades como Agentes Multiplicadores en buenas prácticas de manufacturas y elaboración de alimentos;

Que los talleres se efectuarán con una frecuencia de una vez por semana por Centro Integral; cada taller constará de un total de catorce encuentros, que una vez concluidos, se reiniciarán con otro grupo de beneficiarios;

Que los talleristas que prestan sus servicios como capacitadores, demostrando idoneidad en la tarea, presentarán su Certificación de Servicios, avalados por el señor Subsecretario de Desarrollo Social y la responsable en nutrición del Programa Nutricional Municipal "Comer en Casa";

Que por Pase N° 0104/09, tomó conocimiento el señor Subsecretario de Desarrollo Social; contando con el V° B° del señor

Dr. FRANCISCA I. GONZALEZ
Dirección Municipal de Estudios
Secretaría de Organización
e Infraestructura
Municipalidad de Neuquén



Secretario de Desarrollo Social y Relaciones Institucionales (Pase

Que la División de Control de la Ejecución Presupuestaria -Dirección Formulación y Gestión Presupuestaria- Dirección Municipal de Finanzas y Presupuesto, por Pase N° 155/09, informa que la Actividad: "Seguridad Alimentaria", Imputación: 6-T-3-0-5, Partida Principal: "Servicios", cuenta con suficiente crédito presupuestario para renovar el subsidio con contraprestación de servicios para dos (2) talleristas, por un monto mensual de \$ 800.- cada uno, a partir del 01 de enero de 2009 y por el término de doce (12) meses;

Que se cuenta con la intervención del señor Subsecretario de Hacienda y de la Contaduría Municipal (Pase N° 25/09);

Por ello:

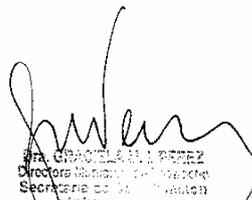
EL INTENDENTE MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE NEUQUÉN

DECRETA:

Artículo 1º) APROBAR dentro del marco del Programa Nutricional Municipal "Comer en Casa", Decretos N°s. 0941/02 y 0461/03, el "Proyecto Talleres de Economía Doméstica Año 2009", por el lapso de doce (12) meses a partir del día 01 de enero de 2009, que como Anexo I, forma parte del presente Decreto; de acuerdo a lo solicitado por la Dirección Municipal Plan Comer en Casa -Subsecretaría de Desarrollo Social- Secretaría de Desarrollo Social y Relaciones Institucionales.-

Artículo 2º) APROBAR el Subsidio con Contraprestación de Servicios para dos (2) capacitadores a designar por la Subsecretaría de Desarrollo Social -Secretaría de Desarrollo Social y Relaciones Institucionales- mediante la norma legal respectiva, los que cumplirán funciones de capacitadores en el Proyecto aprobado en el Artículo 1º) del presente Decreto, por un monto de **PESOS OCHOCIENTOS (\$ 800.-)** por mes, cada uno, lo que suma un monto total mensual de **PESOS UN MIL SEISCIENTOS (\$ 1.600.-)**.

Artículo 3º) AUTORIZAR a la Subsecretaría de Hacienda, previa intervención de la Contaduría Municipal, a pagar el gasto que surja del presente con cargo a la Actividad: "Seguridad Alimentaria", Imputación: 6-T-


Graciela M. Pérez
Directora Municipal del Área de
Secretaría de Hacienda y
Contaduría Municipal
Municipalidad de Neuquén

3-0-5, Partida Principal: "Servicios", del Presupuesto de Gastos correspondiente.-

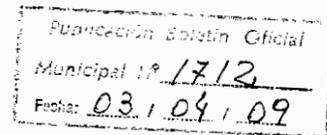
Artículo 4º) El presente Decreto será refrendado por los señores Secretarios ----- de Economía; y de Desarrollo Social y Relaciones Institucionales.-

Artículo 5º) REGISTRESE, publíquese, cúmplase de conformidad, dése a la ----- Dirección Centro de Documentación e Información y, oportunamente, **ARCHIVASE.-**
//eb.-



FDO) FARIZANO
YANES
DE SOUZA.-

Dr. FARIZANO YANES DE SOUZA
Director General de Planeación
Secretaría de Planeación
Municipalidad de Neuquén





ANEXO I

PROYECTO TALLERES DE ECONOMÍA DOMÉSTICA 2009

OBJETIVO GENERAL:

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

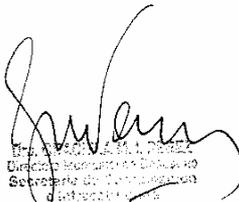
1. Estimular la incorporación diaria de alimentos variados.
2. Fomentar la incorporación de conductas higiénicas. Contribuir a la adquisición de habilidades para la elaboración de la comida diaria en el hogar.
3. Sugerir estrategias para la elaboración de un menú familiar económico y nutritivo.
4. Técnicas dietéticas para la prevención de patologías asociadas a una alimentación incorrecta.
5. Promover buenas prácticas de manufactura, a fin de que los alimentos sean adecuadamente manipulados desde la adquisición hasta el consumo.
6. Difundir las Guías Alimentarias para la Población Argentina.

ANTECEDENTES:

Los Centros Integrales que durante el año 2008 realizaron esta actividad fueron los siguientes:

01. Villa Ceferino
02. Provincias Unidas
03. Progreso
04. Colonia Nueva Esperanza
05. Parque Industrial
06. Oeste
07. Alto Godoy
08. San Lorenzo Norte
09. San Lorenzo Sur
10. Gran Neuquén Sur

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


D.E. ALFONSO J. PEREZ
Director Económico Desarrollo
Secretaría de Desarrollo Económico
Municipalidad de Neuquén



semana. Esta actividad fue realizada por las señoras **Stella San Andrés y Patricia Gatica Henríquez**

DESTINATARIOS:

Responsable de cada hogar beneficiario del Programa Nutricional Municipal "Comer en Casa" que se ocupe de la elaboración diaria de la comida.
Abiertos a la comunidad: toda persona del barrio, sea beneficiario del Programa Nutricional Municipal "Comer en Casa" o no, que se encuentre interesada en participar de los talleres.

RECURSO HUMANO:

Multiplicadoras Capacitadoras por las Licenciadas en Nutrición:
Total: 2 (dos)

RECURSOS MATERIALES:

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 de animales y/o insectos.

- Pisos: El suelo debe ser 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 deben estar provistos de rejilla, limpios y que no emanen olores.
- Paredes: Deben estar revestidas con materiales impermeables, lisos, no porosos y de fácil limpieza (azulejos, cerámicas, resina termoplástica, PVC rígido). Deben ser de color claro, mantenerse sin desprendimientos, libres de suciedad y humedad.
- Techos: El techo debe ser continuo, liso, sin rendijas ni desprendimientos del material o pintura. No debe presentar salpicaduras de productos, telarañas, manchas de humedad, moho. Debe ser de color claro y fácilmente limpiable. Los elementos de iluminación deben ser fijos, estar protegidos y de fácil limpieza. El techo debe tener una altura de por lo menos cuatro (4) metros en el área de

SECRETARÍA DE SALUD
MUNICIPALIDAD DE SAN ANDRÉS BOLOGNESI



trabajo.

- Ventanas: Deben estar dotadas de mallas metálicas que impidan la entrada de insectos al área de trabajo.
- Mesadas o mesas de trabajo: deben ser de acero inoxidable u otro material atóxico, resistente a la desinfección y 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 utilice 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.

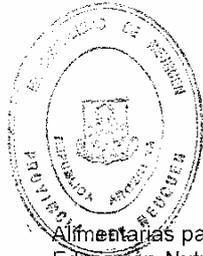
3. INSUMOS ALIMENTARIOS: Alimentos requeridos para la elaboración de la preparación programada.

ESTRATEGIA:

Los talleres se efectuarán con una frecuencia de una vez por semana por Centro Integral y se llevarán a cabo en un total de veinte (20) encuentros en los cuales se desarrollarán las actividades programadas. Es decir, la actividad de talleres tendrá un carácter cíclico, una vez concluidos estos 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 las Guías

En Medellín, a los _____ de _____ de 20____.
Yo, _____, en calidad de _____,
Secretario(a) Municipal de _____,
delego en _____,
Municipal _____



Alimentarias para la Población Argentina, que se utiliza como herramienta de Educación Nutricional, para llevar a cabo la adquisición de alimentos con el Ticket Social del Plan Comer en Casa.

Las actividades de los Talleres de Economía Doméstica no tendrán un cupo limitado de inscriptos. Las inscripciones al taller se efectuarán con unos días de anticipación al inicio de esta actividad y durante la actividad, hasta la onceava clase, permitiendo que se recuperen las clases faltantes en la segunda etapa.

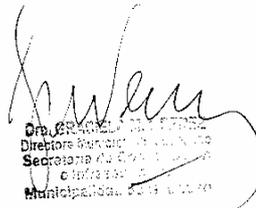
El desarrollo de los Talleres de Economía Doméstica estará a cargo de las personas asignadas por la Municipalidad. Éstas elaborarán la receta cumpliendo con las condiciones de higiene antes mencionadas ante los asistentes a los talleres, quienes no intervendrán en la elaboración y manipuleo de los alimentos requeridos. Éstos podrán, una vez concluida la elaboración, degustar la misma.

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 Economía Doméstica, algunos conceptos primordiales 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.-


Dr. [Nombre] [Apellido]
Directora del Departamento de
Secretaría de Nutrición y Seguridad
Municipal de San Martín de los Andes