



## RIO NEGRO

### **RESOLUCION 1183/2004 MINISTERIO DE LA FAMILIA (M.F.)**

Programa social Comer en Familia. Implementación  
en el ámbito del Ministerio de la Familia.  
del 14/04/2004; Boletín Oficial 17/05/2004

Visto: la Ley N° 3779, el Decreto N° 128/04 "P.E.P." de creación en el ámbito del Ministerio de la Familia, del programa social: "COMER EN FAMILIA", el Decreto N° 466/03 sobre creación del "Plan Huertas Familiares Rionegrinas", los expedientes N° 62674-DGPN-04 de implementación del Programa inicialmente citado, N° 027.883-DGPA-03 y N° 028.789-DGPA-03, por los cuales se tramitaron las Licitaciones Públicas N° 15 y 46/03; y

Considerando:

Que vista las facultades del Ministerio de la Familia, enunciadas en la ley mencionada en el visto de la presente, corresponde encuadrar la implementación del Programa Comer en Familia, en el Artículo 17°, incisos 2), 3), 6) y 7) inclusive;

Que mediante Decreto N° 128/04 se crea en el ámbito del Ministerio de la Familia el Programa Comer en Familia, siendo éste la autoridad de aplicación del citado Programa;

Que uno de los objetivos específicos del Programa, tal se enumeran en el Anexo I que forma parte integrante del Decreto mencionado en el párrafo anterior, es fortalecer los vínculos del grupo de convivencia familiar a fin de favorecer el desarrollo pleno e integral de sus miembros;

Que por las presentes actuaciones se gestiona la implementación del programa "Comer en Familia", con el objeto de brindar asistencia alimentaria a toda la población rionegrina vulnerable, a través de sus hogares, a fin de preservar de este modo, la dignidad e integridad del ámbito familiar;

Que el programa apunta fundamentalmente asistir a familias en riesgo social (indigentes - N.B.I.) con menores de 14 años a cargo y/o personas discapacitada y/ o embarazadas y/o adultos mayores de 65 años sin jubilación ni pensión;

Que a efectos de cumplir con las metas nutricionales se proveerá a cada núcleo familiar un módulo con alimentos preelaborados más la incorporación de alimentos frescos; permitiendo de esta forma el armado de catorce mosaicos de menús, con el asesoramiento de los Promotores Comunitarios en lo referido a la planificación preparaciones de la grilla sugerida;

Que atento a lo expuesto en el visto del presente, sería importante citar que a través de las mencionadas licitaciones se adjudicó a la firma MASILY S.A. la provisión de alimentos preelaborados con destino a cubrir la demanda de los Comedores Comunitarios y Escolares de toda la provincia;

Que la implementación del citado programa prevé la incorporaciones de los beneficiarios que concurrían en los mencionados centros asistenciales, de esta forma se hace necesario cubrir la demanda que origine tal proceso en el marco de las licitaciones mencionada precedentemente;

Que tanto en la Licitación Pública N° 15/03 como 46/03, estipulan en cláusulas generales del Pliego de Bases y Condiciones - Apartado X - Artículo 19°, que versa sobre: ..."La ex Secretaría de Estado, durante el período, podrá aumentar o disminuir las prestaciones objeto de la presente contratación o la composición de platos, hecho que será comunicado

al Adjudicatario (MASILY S.A.) en forma escrita...". En el marco del mencionado artículo y considerando el cambio fraccionamiento de los productos a fin de cumplimentar los requerimientos del programa COMER EN FAMILIA, se procedió con la notificación al proveedor;

Que la incorporación de alimentos frescos se instrumentará a través de vales alimentarios sociales nominados, los cuales serán utilizados por los beneficiarios para la adquisición del complemento fresco en comercios minoristas de la zona;

Que los vales alimentarios sociales son una orden de compra que se constituye como una ayuda social para los beneficiarios del Programa y coopera con el fomento económico de los pequeños minoristas de la zona, al ser utilizados los mismos solamente en los comercios adheridos al sistema;

Que los mencionados instrumentos deberán garantizar las normas de seguridad e inviolabilidad requeridas para instrumentar el plan; así como su valor nominal por los productos que el Ministerio haya previamente estipulado en la composición de los menús, lo que asegura el cumplimiento de las metas nutricionales del Programa;

Que por otro lado se define el concepto de comercio minorista a los fines del presente y a efectos de cumplir los objetivos y espíritu del plan;

Que además, se considera que el 35% de los beneficiarios, no cuentan con el servicio de gas natural, para lo cual se contempla la asistencia de una (1) garrafa por núcleo familiar en forma mensual;

Que el programa también consiste en la implementación de proyectos de autosustento: "HUERTA y GRANJAS"; con el objeto de mejorar el aporte alimentario y generar actividades que fortalezcan la autonomía de las familias;

Que para la ejecución de los proyectos de autoconsumo, se contempla la distribución de insumos, semillas y animales con el componente de asistencia técnica necesario para garantizar el funcionamiento de los emprendimientos;

Que los Operadores y Promotores Comunitarios, serán capacitados en diversas temáticas inherentes al programa en pos de promover la superación de la calidad de vida de la comunidad;

Que resulta indispensable establecer una metodología de capacitación en servicio y comunicacional, para los distintos niveles de ejecución del programa;

Que los ejes temáticos de la capacitación estarán dirigidos a la educación alimentaria familiar, asistencia técnica a iniciativas de autogestión familiar, condiciones básicas sanitarias y de salubridad familiares y pautas de crianza;

Que dentro de la implementación del autosustento (HUERTAS), se adhiere al programa de: "HUERTAS FAMILIARES RIONEGRINAS", creado mediante Decreto N°446/03;

Que con el objeto de optimizar la ejecución del programa, los Promotores Comunitarios realizarán evaluación y monitoreo permanente;

Que finalmente corresponde aprobar las normas regulatorias de los Vales Alimentarios Sociales y el Organigrama del citado programa.

Por ello, el Ministro de la Familia, resuelve:

Artículo 1° - Impleméntese en el ámbito del Ministerio de la Familia el Programa Social "Comer en Familia" cuya formulación forma parte del presente resolución como Anexo I, a fojas 191/280.

Art. 2° - Regúlese las normas que establecen las condiciones de emisión, uso y circulación del Vale Alimentario Social establecido en el Decreto N° 128/04 y en la presente Resolución, de acuerdo a lo dispuesto en el Anexo II, que obra a fojas 281/ 284.

Art. 3° - Apruébese el Organigrama del programa: "COMER EN FAMILIA", que como Anexo III forma parte integrante de la presente norma y que consta a fojas 285.

Art. 4° - La demanda existente en el armado del módulo de alimentos preelaborados será solventada a través de las Licitaciones Públicas N° 15/03 y N° 46/03 oportunamente aprobadas mediante resoluciones N° 519/03 y N° 1673/03 respectivamente, ambas del registro del ex - Ministerio de Salud y Desarrollo Social, conforme a la aceptación por parte

de la firma adjudicada, MASILY S.A., sin aumento en el precio de las raciones: \$ 0,7086 (Licitación Pública N° 15/03 - Comidas) y \$ 0,52 (Licitación Pública N° 46/03 - Leches).

Art. 5° - Comuníquese, etc.

Idoeta.

## ANEXO I

### PROGRAMA " COMER EN FAMILIA" DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICAS NUTRICIONALES SUBSECRETARIA DE PROMOCION SOCIAL SECRETARÍA DE FAMILIA MINISTERIO DE LA FAMILIA PROVINCIA DE RIO NEGRO

Enero 2004

#### FUNDAMENTACION

El Programa Comedores y Refrigerios Comunitarios, comenzó a implementarse en la Provincia de Río Negro a partir del año 1996. Se buscó dar una respuesta inmediata a los sectores más vulnerables. Los beneficiarios se incluyeron en un servicio nutricional que funciona entre cinco (5) y siete (7) días de la semana (lunes a viernes, o de lunes a domingo). Asimismo, para los niños hasta 6 años se implementó el servicio nutricional de copa de leche (Refrigerios Comunitarios), en el cual recibían como complemento de leche acompañada de pan y algún tipo de mermelada, programa que funciona normalmente de lunes a viernes.

Se trató de buscar entre los distintos actores de cada comunidad un cambio para la realidad de éstas familias en situación de pobreza, partiendo de una prestación alimentaria diaria para, posteriormente ir incorporando otras acciones, a fin de llegar a una modalidad de atención más integral, este objetivo se logró parcialmente en algunos centros. Paulatinamente fue creciendo la cantidad de beneficiarios de este servicio nutricional, hasta llegar a la fecha a más de 38.762 beneficiarios en comedores comunitarios y 22.339 en refrigerios comunitarios.

El servicio es brindado por mujeres beneficiarias de programas de empleo como el Plan Jefes Jefas de Hogar, o del Programa de Becas de Capacitación en Servicio, quienes previamente recibieron la capacitación sobre preparación y manipulación de alimentos.

Se han involucrado en la implementación de este programa, distintas instituciones, como iglesia católica, iglesias evangélicas, clubes de barrios, juntas vecinales, comisiones de padres y otras OSC (Organizaciones de la Sociedad Civil), quienes colaboran en la ejecución del plan y atención de los beneficiarios y en la mayoría de los casos facilitan sus instalaciones como lugar físico para el funcionamiento de los mismos.

El gran incremento de beneficiarios generó la necesidad de construir o refaccionar centros comunitarios para brindar los servicios, adquirir los elementos para su buen funcionamiento (equipamiento de cocina, mesas, sillas, abonar los servicios de luz y gas, etc.).

Muchas veces, algunos sectores políticos y de la comunidad, han criticado la implementación de este programa, aduciendo que operan como un factor de disgregación de la familia, por separar a sus miembros a la hora de almorzar, ya que en la mayoría de las familias son los niños los que concurren a comer a los comedores comunitarios, no los padres (por pudor, por razones laborales, por no convivir bajo un mismo techo, etc.).

Otras de las críticas recogidas en el funcionamiento de los Comedores se centraron en el complejo circuito de compra y distribución, desde la orden de pedido, control de mercadería comprada y entregada, traslado, almacenamiento, cantidad de raciones preparadas, etc. implica una serie de controles, no siempre eficaces.

La provincia destina en la actualidad, la suma de \$ 8.598.000 anuales para la ejecución de estos programas, fondos que ante el crecimiento del padrón de beneficiarios, resultan insuficientes para brindar una respuesta adecuada en términos de calidad y cantidad.

#### Puntos críticos

Algunas investigaciones recientes nos devuelven una mirada crítica acerca de la implementación de las políticas alimentarias y nutricionales, poniendo en evidencia controversias tales como:

- El bajo nivel de institucionalización formal de los programas.

- Programas orientados a la obtención de resultados rápidos y visibles.
- Alta rotación de programas y de decisores. Pese a los intentos de reformulación de estos programas, en donde se observan novedades en cuanto a los contenidos, diseño y organización, han persistido a lo largo de la ejecución algunos déficits de manera reiterada. Cuestiones tales como:

- superposición de programas.
- no articulación intersectorial.
- ausencia de mecanismos de seguimiento y evaluación de impacto.
- escaso desarrollo de los componentes promocionales.

Estos son algunos de los déficits que se han venido señalando a lo largo de la ejecución de estos programas.

Habrá que superar el límite de las buenas intenciones para pasar al plano de la acción. En un contexto de emergencia social tal como el que se evidencia en nuestros días, no es posible evadir el desafío de llevar adelante modalidades de intervención más cercanas a la gente y a sus derechos. Resulta obvio, pero no por ello poco relevante, que la gente que merece y tiene el derecho de mejorar su calidad de vida y la de sus hijos, a veces aprende los complejos circuitos de la demanda y otras se pierde entre ventanillas y referentes de programas.

Es imprescindible conjugar las acciones de asistencia alimentaria con acciones tendientes a la promoción de la alimentación autosustentable y a la educación alimentaria nutricional. Así como plantearse la progresiva incorporación de los actuales beneficiarios de los comedores al Programa Comer en Familia cuyos componentes favorecen no sólo la recuperación de la comensalidad familiar sino que promueven el desarrollo infantil integral y la participación comunitaria, a través de la construcción de redes y de múltiples articulaciones intersectoriales.

En el documento de CESNI (1) denominado "Cuchara, Tenedor y Cuchillo en Casa" se plantea un escenario en base a los datos aportados por la EPH, en donde las tres manifestaciones más evidentes en los grupos de mayor vulnerabilidad (niños pequeños y embarazadas) son:

- Retraso crónico de crecimiento ("petisos sociales").
- Anemia por deficiencia de hierro
- Otras deficiencias de nutrientes (hambre oculta).

La devaluación y el aumento de precios de los alimentos que conforman la CBA incidieron especialmente en los alimentos de mayor densidad nutricional, sinónimo de empeoramiento en la calidad de la dieta de los hogares pobres.

Este patrón de problemas nutricionales define el escenario de los programas alimentarios: el desafío que enfrentan es: priorizar los grupos de mayor vulnerabilidad: menores de 2 años, embarazo, 3 a 5 años, mujeres preadolescentes, escolares en general, mujeres en edad fértil y adultos mayores.

En todos los grupos en general, pero en los menores de 2 y embarazadas en particular, el criterio que debería orientar el diseño nutricional (los contenidos) de los programas es el de suministrar prestaciones o alimentos con elevada densidad nutricional, especialmente en hierro, calcio y zinc, compensando los déficits de la alimentación hogareña.

Este desafío es exactamente opuesto a la modalidad de programas que prevalecen: distribución de cajas de alimentos y comedores comunitarios.

Los ejes de la propuesta de CESNI son:

- Programa de Educación Alimentaria para una Compra Responsable de Alimentos
- Programa de Promoción del Desarrollo Infantil
- Prevención de carencias de micronutrientes en la población materno-infantil
- Nutrición y Salud en mujeres en edad fértil, embarazadas y lactantes
- Mejoramiento de Comedores Escolares
- ¿Qué hacer con los comedores comunitarios y los programas de distribución de cajas en el tiempo de su reemplazo progresivo?

(1) Fuente: Boletín CESNI, vol.13, 2003

PROPUESTA

## Objetivo general del Programa "Comer en familia"

- Brindar asistencia alimentaria a la población beneficiaria en sus hogares, preservando y/o recuperando de este modo, la dignidad e integridad del ámbito familiar como espacio genuino de contención y desarrollo humano.

### Población beneficiaria

Familias en riesgo social (indigentes - NBI) con menores de 14 años a cargo y/ o persona discapacitada y/o embarazadas, y/o adultos mayores de 65 sin jubilación ni pensión (1).

(1) Quedan exceptuadas aquellas personas que perciben pensiones graciables provinciales.

### Objetivos específicos

- Fortalecer los vínculos del grupo de convivencia (familia) a fin de favorecer el desarrollo pleno e integral de sus miembros.
- Promover una adecuada utilización y compra de los alimentos.
- Transformar progresivamente los actuales Comedores Comunitarios en Centros Integrales de participación y capacitación comunitaria.
- A partir de un proceso de capacitación en servicio, reconvertir el recurso humano que se desempeña en Comedores, Refrigerios y otros referentes de la comunidad, transformándose de este modo en Promotoras/es Comunitarias/os.
- Asegurar las articulaciones necesarias con el sector salud, para garantizar el diagnóstico y seguimiento nutricional de los beneficiarios.
- Contribuir a la inclusión educativa de los beneficiarios en edad escolar que se encuentren en situación de riesgo social.
- Promover y brindar asistencia técnica e insumos básicos para los emprendimientos de auto consumo (huertas - granjas).
- Contribuir al desarrollo de las economías locales.

## DIMENSIONES DEL PROGRAMA

### I. Areas Sustantivas

1. Complementación alimentaria
2. Seguimiento nutricional.
3. Formación para el autosustento
4. Fortalecimiento familiar

### II. Areas Instrumentales

1. Capacitación del RRHH (reconversión del RRHH).
2. Conformación de redes interinstitucionales, intersectoriales, locales, regionales (reconversión institucional).
3. Modelo de intervención
4. Sistema de monitoreo y evaluación.
5. Fuentes de financiamiento

### III. Ejes estratégicos del Programa

1. Participación social en la gestión.
2. Gestión asociada.
3. Abordaje integral (transversalidad).
4. Focalización.
5. Marco Normativo

### Instituciones intervinientes

- Ministerio de la Familia
- Ministerio de Salud
- Ministerio de Economía y Hacienda
- Consejo Provincial de Educación
- Ministerio de Gobierno - Secretaría de Trabajo
- Ministerio de la Producción
- Consejo Provincial de la Mujer
- Consejo Provincial del Discapacitado
- Agencia de Cultura
- Agencia de Deportes y Recreación
- Municipios

- OSC

Compromiso político

El Decreto N° 128/04 brinda el marco resolutivo e institucional del Programa.

Por otra parte, el gobernador Dr. Miguel Saiz, ha respaldado explícitamente el proyecto priorizándolo como eje de la gestión, dentro de la propuesta global de gobierno.

La firma de convenios de adhesión y demás acuerdos que se considere oportuno celebrar con las autoridades y/o referentes locales, constituirán el marco normativo que garantizará la participación y acompañamiento en la ejecución de las acciones asegurando la sustentabilidad del programa en el nivel local.

#### DESCRIPCION DE LAS AREAS DE APOYO

##### Area Capacitación

Integra las acciones de capacitación a las áreas sustantivas orientando el desarrollo de los recursos humanos.

Organiza el proceso de capacitación en una estrategia educativa básica de transformación del proyecto.

##### Area Comunicación Social

Sensibiliza adecuadamente a la población en general sobre las diversas temáticas vinculadas a la familia, creando espacios de interlocución específica con los diferentes grupos destinatarios.

##### Area Sistema de Información

Diseña e implementa un sistema de información que sobre la base de un adecuado relevamiento de datos en el nivel local, permita monitorear y evaluar el desarrollo del programa, facilitando las adecuaciones necesarias en las diferentes áreas.

Desde el año 1999 se está desarrollando en la provincia de Río Negro el Sistema de Registro de Familias Beneficiarias y Potenciales Beneficiarias de Programas Sociales (SISFAM), el criterio de ejecución de este sistema es descentralizado en el nivel municipal, con la concentración de la información en el nivel provincial.

Este sistema está informatizado, cuenta con una base de datos de sencilla utilización está a disposición de todos los municipios de la provincia, en la actualidad está instalado en 33 de los 38 municipios, con distintos niveles de ejecución.

El Programa contará con algunos instrumentos de registro específicos para el seguimiento y monitoreo de las acciones. Los datos que se generen se incorporarán al Registro Unico de Beneficiarios como un campo más, a fin de poder efectuar los cruces pertinentes con otros programas y/o prestaciones.

#### I. AREAS SUSTANTIVAS

##### 1. Complementación alimentaria

La provisión de módulos con alimentos preelaborados más la incorporación de alimentos frescos permite el armado de menús familiares según criterios y metas nutricionales.

La implementación de vales alimentarios sociales para la compra de alimentos frescos contribuye al desarrollo de las economías locales, reactivando las ventas de estos productos en los pequeños y mediano comerciantes de la zona.

De los alimentos preelaborados, tres de sus preparaciones serán fortificadas. Se contempla además las raciones necesarias para niños y adolescentes de leche fortificada. En el caso de embarazadas o adultos mayores se incluye además, un suplemento nutricional para estos grupos étnicos.

El trabajo de acompañamiento por parte de las Promotoras Comunitarias, incluye el trabajo con un mosaico de menús sugerido y recetarios con alternativas. Esto posibilita que cada familia pueda planificar las preparaciones con una grilla sugerida para quince días, una vez cumplido el mosaico se retoma el menú 1 hasta completar los 30 días del mes.

Por otra parte, las Promotoras Comunitarias cuentan con la experiencia de seis años de preparación de estos alimentos en los servicios nutricionales de Comedores y Refrigerios Comunitarios, habiendo recibido durante ese período distintas instancias de capacitación para la adecuada preparación de los mismos.

A continuación se detalla la grilla tentativa para el armado del mosaico de menús, y los distintos módulos alimentarios según cantidad de integrantes y composición del grupo

familiar.

|                | MENU 1                             | MENU 2                     | MENU 3  | MENU 4                     | MENU 5               | MENU 6                                   | MENU 7                        |
|----------------|------------------------------------|----------------------------|---|----------------------------|----------------------|--|-------------------------------|
| Primera Semana | Arroz jardinera con ensalada mixta | Locro campero              | Tallarines con salsa bolognesa.                 | Carnes con verduras asadas | Pastel de polenta.   | Milanesa de carne con zanahoria rallada. | Noquis con salsa mixta.       |
|                | MENU 8                             | MENU 9                     | MENU 10   | MENU 11                    | MENU 12              | MENU 13                                  | MENU 14                       |
| Segunda Semana | Guiso de fideos.                   | Ornito con papas fritadas. | Canelones rellenos de espinaca con salsa blanca | Pizza con ensalada mixta.  | Arroz a la madrileña | Guiso de lentejas                        | Tarta con relleno de verduras |

Menú 15 optativo: Puchero con verduras.

**MODULO ALIMENTARIO 3**  
3 PERSONAS - 1 ADULTO - 2 NIÑOS

| ALIMENTO  | CONSUMO     |     | Frecuencia | Ración | Cant. Final | Precio Un. Final (con IVA) | Precio Final (con IVA) |
|---|-------------|-----|------------|--------|-------------|----------------------------|------------------------|
|   | Prom. Pers. | Mes |            |        |             |                            |                        |
| <b>PRESTACION BASE 4 PERSONAS</b>               |             |     |            |        |             |                            |                        |
| <b>ALIMENTOS LACTEOS</b>                        |             |     |            |        |             |                            |                        |
| Leche Sterilizada fortificada                   | 0,050kg     | 20  | 2          | 1      | 60ml        | \$0,140/kg                 | \$0,140                |
| <b>COMIDAS</b>                                  |             |     |            |        |             |                            |                        |
| Arroz Jandiera fortificado                      | 0,0750kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,100/kg                 | \$4,20                 |
| Culco de Lentejas                               | 0,0110kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,100/kg                 | \$4,20                 |
| Nequís Fortificado con salsa                    | 0,0250kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,700/kg                 | \$4,20                 |
| Looró compote                                   | 0,0200kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,100/kg                 | \$4,20                 |
| Mexido para caca e relleno de verduras          | 0,1000kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,100/kg                 | \$4,20                 |
| Culco de fideos                                 | 0,0210kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,700/kg                 | \$4,20                 |
| Pulcusa Portuguesa Fortificada con salsa        | 0,0210kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,700/kg                 | \$4,20                 |
| Arroz Jandiera                                  | 0,0750kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,100/kg                 | \$4,20                 |
| Tallarines con sals                             | 0,0210kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,700/kg                 | \$4,20                 |
| Camelones con relleno de espinaca               | 0,0750kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,700/kg                 | \$4,20                 |
| Mexido para preparar pizzas                     | 0,0750kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,700/kg                 | \$4,20                 |
| <b>CARNES, HUEVOS Y QUESOS</b>                  |             |     |            |        |             |                            |                        |
| Vaca pollo, cordero, pescado fresco             | 0,100kg     | 5   | 2          | 1      | 104kg       | \$0,140/kg                 | \$14,42                |
| Huevos  | 1,000un     | 5   | 2          | 1      | 10un        | \$0,140/un                 | \$1,40                 |
| Queso fresco                                    | 0,020kg     | 5   | 2          | 1      | 0,10kg      | \$7,000/kg                 | \$1,40                 |
| <b>VEGETALES Y FRUTAS FRESCAS</b>               |             |     |            |        |             |                            |                        |
| Zanahoria, zanahoria, chuchito                  | 0,100kg     | 12  | 2          | 1      | 0,4kg       | \$0,922/kg                 | \$0,37                 |
| Frutas de estación                              | 0,100kg     | 20  | 2          | 1      | 0,2kg       | \$1,054/kg                 | \$0,21                 |
| <b>VARIOS</b>                                   |             |     |            |        |             |                            |                        |
| Aceite maizeta                                  | 0,000l      | 1   | 1          | 1      | 0,0l        | \$2,400/l                  | \$2,40                 |
| Levadura seca                                   | 0,020kg     | 1   | 1          | 1      | 0,02kg      | \$50,000/kg                | \$1,00                 |
| Harina común                                    | 0,000kg     | 1   | 1          | 1      | 0kg         | \$0,000/kg                 | \$0,00                 |
| <b>SUB-TOTALES: LECHE + COMIDAS</b>             |             |     |            |        |             |                            | <b>\$77,00</b>         |
| <b>SUB-TOTALES: CARNES + VEGETALES + VARIOS</b> |             |     |            |        |             |                            | <b>\$44,11</b>         |
| <b>TOTAL MODULO</b>                             |             |     |            |        |             |                            | <b>\$121,11</b>        |

**MODULO ALIMENTARIO 3 B**  
3 PERSONAS - 1 EMBARAZADA - 2 NIÑOS

| ALIMENTO  | CONSUMO     |     | Frecuencia | Ración | Cant. Final | Precio Un. Final (con IVA) | Precio Final (con IVA) |
|---|-------------|-----|------------|--------|-------------|----------------------------|------------------------|
|   | Prom. Pers. | Mes |            |        |             |                            |                        |
| <b>PRESTACION BASE 4 PERSONAS</b>               |             |     |            |        |             |                            |                        |
| <b>ALIMENTOS LACTEOS</b>                        |             |     |            |        |             |                            |                        |
| Leche Sterilizada fortificada                   | 0,050kg     | 20  | 2          | 1      | 60ml        | \$0,240/kg                 | \$0,120                |
| <b>COMIDAS</b>                                  |             |     |            |        |             |                            |                        |
| Arroz Jandiera fortificado                      | 0,0750kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,700/kg                 | \$4,20                 |
| Culco de Lentejas                               | 0,0110kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,700/kg                 | \$4,20                 |
| Nequís Fortificado con salsa                    | 0,0250kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,700/kg                 | \$4,20                 |
| Looró compote                                   | 0,0200kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,700/kg                 | \$4,20                 |
| Mexido para caca e relleno de verduras          | 0,1000kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,140/kg                 | \$4,20                 |
| Culco de fideos                                 | 0,0210kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,700/kg                 | \$4,20                 |
| Pulcusa Portuguesa Fortificada con salsa        | 0,0210kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,700/kg                 | \$4,20                 |
| Arroz Jandiera                                  | 0,0750kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,700/kg                 | \$4,20                 |
| Tallarines con sals                             | 0,0210kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,700/kg                 | \$4,20                 |
| Camelones con relleno de espinaca               | 0,0750kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,700/kg                 | \$4,20                 |
| Mexido para preparar pizzas                     | 0,0750kg    | 2   | 2          | 2      | 60g         | \$0,700/kg                 | \$4,20                 |
| <b>CARNES, HUEVOS Y QUESOS</b>                  |             |     |            |        |             |                            |                        |
| Vaca pollo, cordero, pescado fresco             | 0,100kg     | 5   | 2          | 1      | 104kg       | \$0,140/kg                 | \$14,42                |
| Huevos  | 1,000un     | 5   | 2          | 1      | 10un        | \$0,140/un                 | \$1,40                 |
| Queso fresco                                    | 0,020kg     | 5   | 2          | 1      | 0,10kg      | \$7,000/kg                 | \$1,40                 |
| <b>VEGETALES Y FRUTAS FRESCAS</b>               |             |     |            |        |             |                            |                        |
| Zanahoria, zanahoria, chuchito                  | 0,100kg     | 12  | 2          | 1      | 0,4kg       | \$0,922/kg                 | \$0,37                 |
| Frutas de estación                              | 0,100kg     | 20  | 2          | 1      | 0,2kg       | \$1,054/kg                 | \$0,21                 |
| <b>VARIOS</b>                                   |             |     |            |        |             |                            |                        |
| Levadura seca                                   | 0,020kg     | 1   | 1          | 1      | 0,02kg      | \$50,000/kg                | \$1,00                 |
| Harina común                                    | 0,000kg     | 1   | 1          | 1      | 0kg         | \$0,000/kg                 | \$0,00                 |
| <b>ADICIONAL EMBARAZADA</b>                     |             |     |            |        |             |                            | <b>\$47,61</b>         |
| Suplemento Nutricional Embarazado               | 0,020kg     | 20  | 1          | 1      | 90ml        | \$0,240/ml                 | \$4,76                 |
| <b>SUB-TOTALES: LECHE + COMIDAS</b>             |             |     |            |        |             |                            | <b>\$63,00</b>         |
| <b>SUB-TOTALES: CARNES + VEGETALES + VARIOS</b> |             |     |            |        |             |                            | <b>\$44,11</b>         |
| <b>TOTAL MODULO</b>                             |             |     |            |        |             |                            | <b>\$107,11</b>        |

COMBINATORIAS PARA LAS FAMILIAS DE MAS DE CINCO INTEGRANTES  
Vale 33 (para grupos familiares de seis integrantes, se compone sobre la base de dos chequeras del Vale base de 3).



Vale 34 (para grupos familiares de siete integrantes, se compone sobre la base de una chequeras del Vale base 3 y una de Vale base 4)

Vale 44 (para grupos familiares de ocho integrantes, se compone sobre la base de dos chequeras del Vale base de 4).

Vale 333 (para grupos familiares de nueve integrantes, se compone sobre la base de tres chequeras del Vale base 3).

Vale 55 (para grupos familiares de diez integrantes, se compone sobre la base de dos chequeras del Vale base de 5).

Vale 443 (para grupos familiares de once integrantes, se compone sobre la base de dos chequeras del Vale base de 4 y una de Vale base 3).

Vale 444 (para grupos familiares de doce integrantes, se compone sobre la base de tres chequeras del Vale base de 4).

#### DISEÑO E INSTRUMENTACION DEL VALE ALIMENTARIO COMER EN FAMILIA

El vale Comer en Familia estará nominado en pesos y cumplirá con la reglamentación que se dicte al respecto. En el frente del vale alimentario social se indicará:

(i) valor nominal

(ii) nombre, apellido y DNI del beneficiario (Jefe/a de hogar)

(iii) logotipo del Ministerio de la Familia

(iv) logotipo del Programa Comer en Familia

(v) referencia a la cantidad de integrantes del grupo familiar (base 3, 4, 5,etc.)

(vi) especificación del rubro alimenticio (carne, frutas-verduras, huevos,etc)

(vii) numeración

(viii) vigencia (al menos 6 meses desde su emisión).

En el reverso del vale alimentario social constará la siguiente leyenda:

(i) "El presente vale es sólo válido para la compra del tipo de alimento indicado en el frente. Debe ser aceptado por el valor y hasta la fecha de vencimiento indicados en el frente. Está absolutamente prohibido el canje total o parcial del presente vale por dinero en efectivo. El presente vale será canjeado previa exhibición del DNI por parte del beneficiario indicado en el frente".

El vale Comer en Familia se emitirá con todas las normas de seguridad previstas en la reglamentación del mismo. Al momento de ser intercambiado en los comercios el beneficiario deberá mostrar su documento y el responsable del comercio lo sellará indicando el nombre del comercio y la fecha de recepción. Será intransferible y inintercambiable.

En la medida de lo posible la jefa de hogar será la que tendrá la exclusiva responsabilidad de utilización del vale Comer en Familia.

El vale alimentario social podrá ser intercambiado exclusivamente en los comercios minoristas de la Provincia de Río Negro que manifiesten con la debida formalidad, firma contrato de adhesión a su propósito de integrar la operatoria. El encargado de emitir el vale alimentario social deberá realizar y formalizar la adhesión de los comercios minoristas en las zonas donde se implemente el Programa. Los comercios adheridos serán identificados con un calco que deberá hacer referencia al vale Comer en Familia que además incluya el logotipo del Programa Comer en Familia.

Los comercios minoristas adheridos al sistema resultarán los exclusivos receptores del Vale Comer en Familia. Los vales deberán ser intercambiados en dichos comercios sin sufrir ningún descuento respecto de su valor nominal por los productos que el Gobierno de la Provincia haya previamente determinado como elegibles para la operatoria.

Los comercios minoristas adheridos deberán cumplir con las normas legales vigentes tanto en lo que respecta a lo higiénico y sanitario como a inscripciones, habilitaciones y obligaciones fiscales. El Gobierno provincial tendrá la responsabilidad de hacer cumplir tales normas reservándose el derecho de efectuar los controles que a tal fin estime necesarios. A los comerciantes que no cumplan con las normas correspondientes se les dará de baja automáticamente del sistema.

El valor nominal total mensual del vale alimentario social a favor del grupo familiar beneficiario varía desde \$45 a \$70 aproximadamente (por grupo familiar) dependiendo de

su cantidad de miembros. Este valor total mensual se dividirá de tal manera de asegurar que el beneficiario pueda realizar semanalmente sus compras de alimentos.

El Gobierno de la Provincia dispondrá mensualmente de los fondos para la provisión y distribución de los vales alimentarios sociales que serán utilizados por las familias beneficiarias. De igual forma, el Gobierno Provincial se encargará de confeccionar y actualizar, cada 30 días, el padrón de beneficiarios del vale alimentario social Comer en Familia.

El encargado de emitir y realizar la gestión de vale Comer en Familia tendrá entre otras las siguientes responsabilidades:

- (i) recibir el listado de beneficiarios por parte del Gobierno Provincial y emitir el vale de acuerdo a la normativa que se establezca para tal fin,
- (ii) entregar en tiempo y forma los vales alimentarios sociales a los beneficiarios del Programa Comer en Familia,
- (iii) depositar una garantía a definir a favor el Gobierno de la Provincia, y,
- (iv) efectuar una rendición mensual de cuentas y de vales alimentarios pagados y no pagados.

En el mercado la gestión y la emisión de los vales alimentarios sociales lleva una comisión que va del 1,5% al 3% más gastos.

Resumidamente el circuito que se establecerá para el vale Comer en Familia



El programa prevé la financiación de una (01) garrafa mensual para el 35% de los beneficiarios, que por no contar con el servicio de gas natural, y que por sus condiciones de extrema necesidad el equipo técnico del Programa así lo determine.

#### COSTO MENSUAL

##### COSTO MENSUAL COMPONENTE GARRAFAS

| LOCALIDADES | CANT. FLIAS | COSTO GARRAFA | TOTAL COSTO         |
|-------------|-------------|---------------|---------------------|
| Roca        | 1,000       | \$ 22,00      | \$ 22.000,00        |
| Viedma      | 300         | \$ 22,00      | \$ 6.600,00         |
| Bariloche   | 1,000       | \$ 22,00      | \$ 22.000,00        |
|             |             |               | <b>\$ 50.600,00</b> |

#### 2. Seguimiento Nutricional:

El Equipo Técnico Central en conjunto con los profesionales y operadores que realizan el seguimiento del Programa en el nivel local, articularán con los agentes del Ministerio de Salud de la Provincia (Centros de Salud y Hospitales), a fin de proceder a realizar los controles de salud de las familias beneficiarias, con la siguiente regularidad:

- a) Dentro del 1º bimestre de iniciado el Programa se realizarán los controles pertinentes a las familias beneficiarias.
- b) En aquellos casos de beneficiarios detectados con bajo peso, desnutrición, u otras

patologías que requieran especial seguimiento se realizarán los controles según la normativa vigente en el sector salud.

### 3. Formación para el autosustento

La progresiva implementación de proyectos locales de huertas y granjas familiares y/o comunitarias pretende alcanzar un doble objetivo:

- mejorar el aporte alimentario que reciben las familias .
- generar actividades que favorezcan la autonomía de las familias beneficiarias.

Con relación al primer tema cabe agregar que uno de los déficit detectados y reiterados a lo largo de la implementación de distintos programas alimentarios es la escasa o nula incorporación de alimentos frescos, por tal motivo la incorporación del componente de huertas y granjas contribuye al logro de las metas nutricionales planteadas.

El segundo aspecto intenta recuperar actividades productivas para el autoconsumo familiar, las que han sido ensayadas con anterioridad en la provincia y sobre las cuales se asentarán estas nuevas iniciativas optimizando la capacidad técnica instalada.

De este modo el Programa, además de suministrar los componentes básicos a través de la entrega de asistencia alimentaria, se propone aumentar la disponibilidad de alimentos frescos (carnes, hortalizas y frutas) incentivando la implementación de emprendimientos familiares y/o comunitarios para autoconsumo (huertas - granjas).

#### - Huertas

Durante el año 2003 se llevó a cabo el Programa de Huertas Familiares (1), el cual surge como alternativa para los beneficiarios del Plan Jefes y Jefas de Hogar del Ministerio de Trabajo de la Nación en aquellas localidades donde no tenían tareas asignadas como contraparte, situación que hacía peligrar la continuidad en la percepción de dicho beneficio. Con técnicos de la Secretaría de Producción se capacitaron a los Promotores de Huertas, a razón de un Promotor cada cien huertas, teniendo una dedicación de 6 horas diarias de lunes a viernes.

Se dictaron cursos teóricos intensivos durante tres jornadas con una carga horaria de 12 horas reloj, complementándose esto con una actividad práctica en terreno.

Una vez finalizado el curso teórico - práctico se realizó la evaluación y selección entre los aspirantes a Promotores.

#### 1) Programa de Huertas Familiares Rionegrinas Decreto N° 446/03.

Finalmente se distribuyeron los Promotores por barrios en función de sus domicilios, siendo su tarea inicial la identificación de beneficiarios sobre la base de padrones que facilitó el Municipio. Un aspecto relevante a tener en cuenta en la selección de beneficiarios, es la disponibilidad de espacio suficiente en las viviendas para el armado de la huerta.

Durante el año de ejecución (2003) se implementaron en la primera estación (otoño-invierno) 5000 huertas distribuidas entre las localidades de San Carlos de Bariloche, Cipolletti, Gral Roca, Villa Regina y Viedma; y 6000 huertas durante la segunda estación (primavera-verano) en las mismas localidades.

Además de la capacitación, el programa contempló la provisión del kit de semillas en cada una de las estaciones para cada una de las familias.

El equipo de capacitadores desarrolló los siguientes ejes para el trabajo con los Promotores:

- Conocimientos básicos para la siembra, cultivo y cosecha de vegetales orgánicos.
- Técnicas de envasado y conservación de alimentos.
- Pautas de higiene en el manipuleo y conservación de vegetales.
- Conocimientos básicos para el aprovechamiento y reciclado de elementos y residuos caseros para el abono y cura de vegetales.

COSTO MENSUAL

**COSTO MENSUAL**  
**COMPONENTE AUTOCONSUMO (HUERTA)**  
**ESTACION PRIMAVERA VERANO**

| LOCALIDADES | CANT. FLIAS | COSTOS KIT SEMILLAS | TOTAL COSTO MENSUAL |
|-------------|-------------|---------------------|---------------------|
| Roca        | 1,500       | \$ 0.42             | \$ 625.00           |
| Viedma      | 800         | \$ 0.42             | \$ 336.00           |
| Bariloche   | 1,000       | \$ 0.42             | \$ 420.00           |
|             |             |                     | <b>\$ 1,381.00</b>  |

\* El kit de semillas está calculado a un costo de \$ 5,00 c/u. y se ejecuta a partir de agosto/04.

- Granjas

El componente "granjas familiares" propone la entrega de insumos y animales (gallinas ponedoras) a aquellas familias que dispongan de terreno suficiente para desarrollar estas actividades productivas en el nivel familiar como método de obtención de alimentos propios, frescos y orgánicos.

Se deberá contar con el apoyo de referentes locales quienes se encargarán de:

- seleccionar a las familias beneficiarias
- detallar en función de los proyectos que se inicien, las necesidades de insumos y animales
- brindar la asistencia técnica pertinente.

Para aquellos proyectos que incluyan la cría de gallinas se les proveerá: de 10 gallinas ponedoras próximas a entrar en la etapa de postura, madera tipo cantonera, alambre perimetral y 2 bolsas de 25 kg. de alimento balanceado por beneficiario. El resto de los elementos necesarios para la construcción del gallinero y demás elementos, serán aportados como contraparte municipal (postes, alambre liso, tablas cantoneras, etc.).

**COSTO MENSUAL**

**COSTO MENSUAL**  
**COMPONENTE AUTOCONSUMO (GRANJA)**

| LOCALIDADES | CANT. FLIAS | COSTO GALLINAS | COSTO ALIMENTOS BALANCEADOS | COSTOS INSUMOS | COSTO TOTAL         |
|-------------|-------------|----------------|-----------------------------|----------------|---------------------|
| Roca        | 1,500       | \$ 5.83        | \$ 6.00                     | \$ 4.17        | \$ 24,000.00        |
| Viedma      | 800         | \$ 5.83        | \$ 6.00                     | \$ 4.17        | \$ 12,800.00        |
| Bariloche   | 1,000       | \$ 5.83        | \$ 6.00                     | \$ 4.17        | \$ 16,000.00        |
|             |             |                |                             |                | <b>\$ 52,800.00</b> |

- El costo de gallinas contempla kits de 10 gallinas a un costo anual de \$ 70,00
- El costo alimentos balanceados contempla 4 bolsas de 25 Kg. cada una a un costo anual de \$ 72,00
- El costo insumos contempla maderas tipo cantonera y alambre tejido a un costo anual de \$ 50,00

Para poder implementar y desarrollar este proceso es necesario capacitar a través de la transferencia de habilidades y destrezas, asegurando el protagonismo del beneficiario a lo largo de todo el proceso.

El eje de la capacitación está centrado en la producción de huevos a partir de la cría de gallinas ponedoras.

Las dudas o inconvenientes más usualmente planteados por la gente que se inicia en estos proyectos son algunos de los que se detallan:

- "nunca antes lo hicimos"
- "no sabemos cómo se alimentan"
- "cuesta mucho mantenerlos"
- "cómo hacemos el gallinero"

Ante éstas y otras dudas que surjan, es necesario generar cambios de hábitos de consumo y de utilización de alimentos elaborados por la propia familia.

Es importante demostrar cómo de esta manera se mejora la alimentación familiar,

incorporando huevos.

Con el plantel de gallinas ponedoras prevista en el Programa, es posible alcanzar la meta promedio de producción diaria seis (6) huevos.

La capacitación involucra a los referentes locales (promotores) y por su intermedio a los beneficiarios, este proceso será supervisado por el referente técnico local y/o regional y asistidos por los referentes del nivel central.

Los contenidos básicos de la capacitación son:

- cómo se alimentan las gallinas
  - dónde se alojan
  - cuáles son las razas
  - cómo se controlan y previenen enfermedades
  - cuál es su manejo
- cómo utilizar correctamente los productos obtenidos
- Para el seguimiento y monitoreo de los proyectos de autosustento se deberán cumplimentar algunos registros sencillos los que se complementan con visitas de seguimiento. Es decir que los datos básicos que aporten los registros, se cruzarán con la información obtenida en las visitas de seguimiento, las que se basarán en la observación directa, registro y aplicación de encuestas y/o entrevistas en profundidad con los beneficiarios.

Etapas del proceso de ejecución del componente de autosustento:

1. Selección en el nivel local de las familias que están en condiciones de incorporarse a los proyectos de autosustento. (se tendrá en cuenta el perfil de beneficiario, la disponibilidad de espacio físico y el cumplimiento de las disposiciones municipales).
2. Detalle de las necesidades en cada localidad para el inicio de los proyectos de autosustento.
3. Selección y capacitación (curso teórico práctico) de los referentes locales (promotores)
4. Talleres de capacitación y asistencia técnica (curso teórico práctico) a los beneficiarios del programa que hayan sido seleccionados para este componente.
5. Compra y distribución de los insumos y/o animales a las familias.
6. Seguimiento en la ejecución de los proyectos, identificando y resolviendo los problemas que se susciten durante el desarrollo de las actividades.
7. Conformación de un equipo provincial interdisciplinario cuyas funciones son:
  - Capacitación de referentes locales (promotores).
  - Seguimiento y monitoreo de los proyectos.
  - Evaluación de los proyectos.
  - Calificación del funcionamiento de los equipos locales.
  - Apoyo técnico y logístico a los Municipios.
4. Fortalecimiento familiar (1)
  - En el marco de La Convención Internacional de los Derechos del Niño se conjugan las políticas del sector en su carácter preventivo
    - promocional y en sus aspectos asistenciales.
  - La Convención revaloriza a la institución social responsable de ejercer o implementar los valores que hacen al ejercicio de la paternidad, tradicionalmente llamada "familia" entendida como el grupo de convivencia, cuya responsabilidad primaria es la protección y cuidado necesario para el bienestar de los niños y adolescentes.
  - La comunidad y las organizaciones también tienen un rol que cumplir, reconocido en la Convención y que consiste en brindar la orientación y el apoyo a las familias de origen cuando éstas no puedan cumplir con la responsabilidad primaria que le compete. El Estado entonces, deberá respetar el derecho de los padres a la crianza de sus hijos y promover la red social que genere las condiciones necesarias para que esto se cumpla.
  - El fin deseado por el Programa, es que cada familia logre la autonomía para resolver los propios conflictos y/o problemáticas, sin excluir a ninguno de sus miembros y asegurando el desarrollo pleno de los mismos.
  - En las últimas décadas, las transformaciones económicas, sociales y culturales influyeron de modo determinante en la organización, funcionamiento y dinámica relacional de la familia. El modelo tradicional hegemónico que plantea una "familia ideal" en donde se

postulan valores en torno a la masculinidad, ubicando al hombre como proveedor, transmisor de lo normativo, representante principal en el ámbito público, y a la mujer como responsable de lo afectivo, cuidadora de sus hijos y dueña de casa en cuanto a administración y gestión de recursos, recluida en el ámbito de lo doméstico, entra en tensión a partir de la pauperización de ciertas condiciones que hacen al derrumbe de la condición salarial de los jefes de hogar, siendo la exclusión el producto de dicho proceso. Esto afecta al interior de cada grupo familiar provocando una nueva dinámica y redistribución de los roles acorde a las estrategias de supervivencia que cada familia esgrima.

- Se observan cambios como la denominada feminización de la pobreza, el concepto remite a la mayor posibilidad que tienen las mujeres de ser pobres. Muchas mujeres se constituyen en Jefas de Hogar o único sostén de esa familia, insertándose en el mercado laboral percibiendo ingresos menores al de los hombres, en trabajos que requieren escasa calificación laboral y educacional, en relaciones informales de trabajo, sin protección social, debiendo con este único ingreso sostener a su grupo familiar.

- Al mismo tiempo, éstas mujeres continúan haciéndose cargo de la gestión de los recursos en el ámbito doméstico y del cuidado de los miembros del grupo conviviente.

- Las nuevas modalidades de intervención deberán tener en cuenta las modificaciones que operan en la dinámica familiar, promoviendo una visión integral que contemple tres niveles:

- Individual: acompañando, orientando y favoreciendo el desempeño del rol.

- Familiar: acompañando y orientando a las familias.

- Comunitario: propiciando la integración social por medio de la participación en proyectos locales.

- Aunque persistan valores tradicionales y mandatos culturales acerca de cómo debe ser una familia, los integrantes del grupo experimentan, reconocen y ensayan nuevas modalidades de relación entre los miembros y hacia fuera. Existen distintas formas de familias, como por ejemplo familias mixtas, ensambladas, monoparentales, patriarcales, matriarcales, etc.

- Mas allá de su conformación, el grupo de convivencia debe ser pensado como un sistema abierto y en transformación, que posee capacidad de desarrollo y protección, que transmite cultura y que a su vez se ve condicionada por ella.

- En este contexto, se considera familia a la institución social que regula, canaliza y confiere significado social y cultural a las necesidades de cada miembro, incluyéndolo en la compleja trama de relaciones que lo hace un ser social. La familia debe brindarle a los niños y adolescentes condiciones de vida dignas que permitan su pleno e integral desarrollo.

- Cada grupo familiar está compuesto por diferentes personas que desempeñan un rol según valores aprendidos, conformando así una organización familiar. Estos roles se vinculan a las necesidades que deben ser satisfechas y a derechos que deben ser respetados. Un grupo se encuentra en situación de vulnerabilidad cuando las condiciones imperantes en su medio socio-familiar atentan contra alguno de los siguientes derechos:

- A la vida: nacer y desarrollarse, ser cuidado.

- La igualdad: oportunidades

- Formar parte de una familia: sentirse perteneciente a un grupo de convivencia.

- La identidad: conocer y desarrollar su historia personal y familiar.

- La comunicación: como forma de relación y vinculación con otros.

- La participación y opinión: expresar su parecer y ser tenido en cuenta.

- La educación: ingreso y permanencia en el sistema educativo.

- La salud: atención preventiva y puntual específica.

(1) Material extraído del Programa "Fortalecimiento Familiar" de la Subsecretaría de Asistencia y Promoción Familiar Reformulación Mayo 2002. Río Negro.

## II. AREAS INSTRUMENTALES

### 1. Capacitación del RRHH (reconversión del RRHH).

La reconversión del recurso humano es un proceso de mediano plazo que se sostiene a partir de una estrategia de capacitación en servicio y una estrategia comunicacional, involucrando a las personas que se desempeñan en los distintos niveles de ejecución (equipo central, referentes regionales, operadores de comedores, comunidad, etc.). El

proceso de capacitación en servicio incluye los siguientes ejes de trabajo:

a. Formulación y ejecución de los lineamientos e instrumentos de seguimiento del Programa "Comer en familia", para lo cual resulta necesaria la conformación de un equipo técnico central que diseñe y acuerde la estrategia de intervención y la supervisión en las localizaciones donde se comience a implementar el Programa.

b. Educación alimentaria con las familias ( hábitos saludables, pautas para el adecuado almacenamiento, manipulación y preparación de los alimentos, el momento de la comida como un espacio de aprendizaje). Para el desarrollo de este eje se contará con la participación de las nutricionistas de nivel central (Ministerio de la Familia y Ministerio de Salud) quienes diseñarán los talleres y participarán de las primeras instancias de capacitación, continuando con el seguimiento y ejecución de los talleres con profesionales de la localidad (municipios, centros de salud, bromatología provincial, etc.). Articulación con Programa EAN (Educación Alimentaria Nutricional) para la difusión de las Guías Alimentarias Argentinas.

c. Asistencia técnica para la formulación, ejecución y seguimiento de las iniciativas que se desarrollen en el nivel local y/o barrial.

En la medida en que se comiencen a consolidar distintas actividades y/o proyectos en torno al Programa, tanto vinculadas a aspectos socio-educativos como a productivos de autosustento, será necesario acompañar estas iniciativas, brindar asistencia técnica y facilitar las articulaciones pertinentes. Esto teniendo en cuenta la compleja realidad por la que transita las áreas municipales y a fin de dejar capacidad técnica instalada que asegure la sustentabilidad de estas iniciativas. Para los emprendimientos de Huertas se contará con los Promotores de Huertas Familiares, quienes llevarán a cabo la tarea de brindar asistencia técnica y acompañamiento a las familias que se inicien en dicha actividad y a las Promotoras Comunitarias del Programa Comer en Familia.

d. Pautas básicas para el auto cuidado de la salud. En el marco de la Educación para la Salud se priorizarán los temas vinculados al cuidado de salud de los niños, la mujer embarazada y los adultos mayores. En este sentido se contará con el aporte de los agentes de salud (médicos, enfermeros, asistentes sociales, psicólogos y agentes sanitarios de los Centros de Salud y Hospitales) quienes dentro de sus actividades programadas contemplan una serie de acciones de extensión a la comunidad (charlas, talleres, momento de la consulta) que incluyen temas como:

Importancia de los controles de salud, Prevención de accidentes, enfermedades prevalentes y adicciones, Importancia de la lactancia materna, etc.

e. Fortalecimiento de vínculos democráticos en la familia y promoción de pautas adecuadas para la crianza.

En el marco del Programa de Fortalecimiento Familiar de la Subsecretaría de Asistencia y Promoción Familiar se contará con el aporte de los técnicos del Nivel central y de las Delegaciones y Operadores del área, quienes desarrollarán los talleres destinados a las Promotoras Comunitarias del Programa Comer en Familia en temas tales como: qué entendemos por familia, los conflictos familiares, familia en riesgo, pautas adecuadas de crianza, violencia familiar, etc.

La estrategia de capacitación en servicio se inicia con un encuentro con las Promotoras Comunitarias de las localidades donde se comienza a implementar el Programa, en este primer espacio se explicitarán los lineamientos generales, modalidad de intervención, rol de las promotoras y se brindará la asistencia técnica para aplicar la Planilla de relevamiento de beneficiarios. Este relevamiento será la primer tarea que desarrollarán en el barrio.

Luego se trabajará durante un mes, antes del lanzamiento formal del Programa con un cronograma de talleres donde se abordarán los núcleos centrales de los cinco ejes mencionados anteriormente, los que constituyen la columna vertebral de la capacitación.

Una vez concluida la etapa intensiva de los talleres las promotoras comenzarán a organizar su actividad de multiplicadoras de éstas temáticas con las familias beneficiarias.

La dinámica de trabajo se irá retroalimentando en una doble vía, profundizando los talleres con las promotoras en los cinco ejes y reorientando las actividades de capacitación en función de las necesidades que éstas vayan relevando en su trabajo como multiplicadoras

con las familias.

## COSTO MENSUAL CAPACITACION

### COSTO MENSUAL CAPACITACION

| CANTIDAD<br>TECNICOS | CANTIDAD DIAS<br>MENSUALES | COSTO DIARIO<br>POR TÉCNICO | COSTO<br>MOVILIDAD | COSTO<br>TOTAL |
|----------------------|----------------------------|-----------------------------|--------------------|----------------|
| 5                    | 20                         | \$ 72.00                    | \$ 2,800.00        | \$ 10,000.00   |

El Modelo de Intervención está desagregado en el punto de 3 del ítem Areas Instrumentales (pág. 20).

2. Conformación de redes interinstitucionales, intersectoriales, locales, regionales (reconversión institucional).

Este componente apunta a la recuperación del espacio físico de los comedores como un espacio educativo y comunitario, es decir transformar progresivamente los actuales Comedores Comunitarios en Centros de participación y capacitación comunitaria. Tarea que implica necesaria y estratégicamente la articulación de áreas y/o programas municipales, provinciales, nacionales, OSC. Si bien el origen de prestación social del Programa Comer en Familia es de carácter alimentarnutricional, conceptualmente deberá abordar en forma transversal las demandas de otras temáticas sociales, como inclusión educativa, prevención y atención de la salud, promoción y fortalecimiento familiar, recreación y expresión cultural, familias en riesgo, entre otras.

A modo de ejemplo se detallan algunas articulaciones posibles e indispensables que dan cuenta del concepto de transversalidad enunciado anteriormente.

- Articulación con Centros de Salud /Hospitales, este sector es quien controla y brinda el seguimiento nutricional de los beneficiarios (poniendo el acento en la mujeres embarazadas y menores de cinco años a través del Programa Materno Infante Juvenil), esta articulación es clave para poder proporcionar indicadores claros que midan el impacto del Programa. Por otra parte, dentro del grupo etáreo mencionado, se profundizarán las acciones con los beneficiarios PEÑI, (Programa de rehabilitación nutricional para embarazadas desnutridas y niños desnutridos menores de cinco años).

Por último este es el sector promotor de salud en lo relativo a la Educación alimentaria, Pautas adecuadas de crianza, Prevención de enfermedades, accidentes, Violencia familiar, etc.

- Articulación con las áreas responsables de la distribución de Planes de empleo, a fin de garantizar una contraparte para aquellas personas que participan de la ejecución del Programa en alguna de sus instancias (cocineras, promotoras comunitarias, responsables de unidades para el autoconsumo, etc.).

- Articulación con las áreas de deportes y cultura de la municipalidad y de la provincia, para la progresiva implementación de actividades complementarias socio-educativas (actividades deportivas y recreativas, talleres culturales, bibliotecas populares, etc.).

- Articulación con los Programas de Huertas y Granjas (Secretaría de Producción y Fondo Solidario para Desocupados) para la progresiva implementación de emprendimientos familiares para el autoconsumo. Esta coordinación implica la gestión asociada entre distintos proyectos como el Crear, Micro-emprendimientos socio productivos del Ministerio de la Familia, Manos a la Obra de Nación y otros.

- Articulación con las áreas que atienden distintas problemáticas vinculadas a la familia:

- Delegaciones de Promoción Familiar

- Areas de Desarrollo Social Municipales

- Equipos Técnicos de Educación (ETAP)

- Servicios Sociales y de Salud Mental de los Hospitales

- Centros de Desarrollo Infantil

- Unidades Locales de Violencia Familiar

- OSC vinculadas a la temática

Modelo de intervención.

Mapa de actores y Nivel Operativo:



La implementación del Programa " Comer en Familia" requiere la conformación de una estructura instrumental que lo sustente y contemple distintos niveles de actuación. Los actores involucrados son:

A - Beneficiarios: Familias priorizadas, previa focalización y criterios de selección.

B - Promotor Comunitario: se pretende que este rol sea desempeñado por personal de los comedores, refrigerios u otros referentes de la comunidad, previa capacitación y selección, acorde al perfil preestablecido. Es quien estará en contacto permanente con la familia beneficiaria, y su actividad implicará acompañar a la población asistida, complementando, diversificando y mejorando el aspecto nutricional. Además, detectará de acuerdo a los criterios de vulnerabilidad el estado de situación de las familias e informará al Operador Comunitario.

Cada promotor será responsable de la asistencia de 20 grupos de convivencia (familias) y tendrá una carga horaria de 20 horas semanales.

C - Operador Comunitario: trabaja conjuntamente con el profesional referente, tiende a operativizar la tarea de acompañamiento , seguimiento y orientación a las familias brindada por el Promotor Comunitario. Cuenta con habilidades y recursos para ejecutar acciones asistenciales, preventivas y promocionales en los ámbitos de intervención familiar, grupal y comunitario, abocándose a un abordaje integral y definirá las modalidades de intervención y estrategias de intervención en relación a la población asistida.

Cada Operador Comunitario tendrá la responsabilidad de coordinar a 20 Promotores Comunitarios y tendrá una carga horaria de 25 horas semanales.

D - Coordinador Técnico Local: asumirá el rol de implementación y coordinación del Programa, monitoreando, evaluando y sistematizando, a fin de realizar las modificaciones pertinentes durante el proceso. Identificará y coordinará recursos, criterios y acciones comunitarias e institucionales, estatales y no estatales que puedan intervenir en el Programa en el nivel local.

El coordinador Técnico Local tendrá una carga horaria de 30 horas semanales.

#### COSTO MENSUAL RECURSO HUMANO

| COSTO MENSUAL RECURSO HUMANO |              |                     |                    |                     |                    |               |
|------------------------------|--------------|---------------------|--------------------|---------------------|--------------------|---------------|
| LOCALIDADES                  | CANT. FLIAS. | CANTIDAD PROMOTORES | ASIGNACION MENSUAL | CANTIDAD OPERADORES | ASIGNACION MENSUAL | COSTO MENSUAL |
| Roca                         | 3.000        | 150                 | \$ 300.00          | 8                   | \$ 400.00          | \$48.200.00   |
| Viedma                       | 800          | 40                  | \$ 300.00          | 2                   | \$ 400.00          | \$12.800.00   |
| Bariloche                    | 2.100        | 105                 | \$ 300.00          | 8                   | \$ 400.00          | \$33.900.00   |
|                              |              |                     |                    |                     |                    | \$94.900.00   |

### 3. Evaluación y Monitoreo

- Consideraciones generales.

La evaluación y el monitoreo permanente del programa es fundamental para optimizar su ejecución, incorporar las correcciones oportunamente, mejorar la utilización de los recursos y constatar el cumplimiento de los objetivos propuestos.

Para el logro de este fin deberán completarse algunos registros sencillos que, sumado a la supervisión en terreno (visitas de seguimiento de las Promotoras Comunitarias) permitirán visualizar permanentemente la marcha del Programa.

El fin último de estos instrumentos básicos es generar un sistema de registro y monitoreo del Programa, es decir, un soporte técnico del mismo. Este proceso será complementado con la consulta directa a los beneficiarios a través de encuestas y/o entrevista en profundidad, mediante la modalidad de muestreo.

- Actividades de Monitoreo

a- Relevamiento Inicial. Identificación de los grupos familiares que serán beneficiarios del Programa sobre la base del perfil detallado en Población beneficiaria (pág.4).

Esto permitirá:

- Conformar la base de datos del Programa

- Observar altas y bajas

- Desagregar la conformación de los grupos familiares a fin de poder confeccionar el tipo de

módulo alimentario (base-media-numerosa) que le corresponde

- Incorporar esta información al Registro Unico de Beneficiarios que exista en la localidad, como un campo en el que se incluyan a todas las familias beneficiarias del Programa Comer en familia. Cruzar datos.

Los instrumentos del relevamiento inicial y demás instructivos se adjuntan en Anexo I.

En una segunda instancia se capacitará a las Promotoras Comunitarias para comenzar con la aplicación de los Instrumentos de aproximación diagnóstica situacional (ver Anexo 1) lo que permitirá focalizar las acciones hacia las familias de mayor vulnerabilidad.

b- Preparación y compra responsable de alimentos

A partir del acompañamiento a las familias que realizan las Promotoras Comunitarias e supervisa la adecuada en la utilización y compra de alimentos, a fin de alcanzar las metas de cobertura nutricional esperadas.

Las recomendaciones y orientaciones en las preparaciones de alimentos será parte de los talleres, espacio donde se harán devoluciones generales. En algunos casos será necesario el trabajo individual con la familia.

Se trabajará sobre la base de un Mosaico de Menús y Recetarios con sugerencias y alternativas en las preparaciones.

39

c- Evaluación y Seguimiento Nutricional

- Evaluación nutricional integral diagnóstica.

- Cantidad de Talleres de Educación Alimentaria Nutricional implementados

- % de beneficiarios rehabilitados

d- Emprendimientos para el autosustento

- Cantidad y tipo de emprendimientos implementados.

- % de emprendimientos con un adecuado nivel de desarrollo.

Actividades de monitoreo y evaluación local y provincial

- Análisis de los procesos de ejecución del programa.

- Calificación del funcionamiento de los Equipos Técnicos Locales

- Ajustes y propuestas de replanificación.

- Acuerdos de trabajos mensuales y trimestrales.

- Evaluación por muestreo desde la perspectiva de los beneficiarios.

4. Fuentes de Financiamiento:

El presente Programa se financiará con los recursos presupuestarios del Programa 20, Actividad 15, dependiente de la Secretaría de la Familia del Ministerio de la Familia, y con los recursos que el Gobierno Provincial y/o Nacional dispongan para la ejecución del Plan, o alguno de sus componentes de ejecución.

Los aspectos administrativos contables del Programa están encuadrados en la normativa vigente para la Administración Pública Provincial y serán desagregados en un Anexo el que conformará el Manual de Operaciones Administrativo Contable.

### III. EJES ESTRATEGICOS DEL PROGRAMA

1. Participación social en la gestión.

Las formas participativas de gestión procuran incluir a las familias beneficiarias en las diferentes etapas de gestión, desde la identificación de la problemática, la priorización de actividades, la realización de iniciativas locales y la evaluación del proceso, con la posibilidad de ir ejecutando y ajustando las acciones sobre la marcha.

Esto implica la participación de los beneficiarios sobre la toma de decisiones, sobre la base del análisis crítico y en función de la oportunidad y mayor eficacia de la tarea llevada a cabo.

2. Gestión asociada.

Otro criterio válido en la gestión del Programa se refiere a la articulación formal (convenios, actas acuerdos, etc.), e informal con las demás áreas y/o sectores que intervienen en distintos aspectos de la dinámica familiar. Esto incluye las áreas y/o programas sociales y productivos municipales, provinciales y nacionales; así como Organizaciones de la Sociedad Civil (religiosas, gremiales, profesionales, de la comunidad en general).

En el punto 2. Conformación de redes interinstitucionales, intersectoriales, locales, regionales (reconversión institucional) del presente documento se detallan algunas de las articulaciones necesarias y estratégicas para garantizar las metas del Programa.

En general se propiciarán formas de gestión asociada a fin de favorecer la eficiencia social y en particular el armado de redes sociales para la atención integral de las familias beneficiarias, disminuyendo de este modo los factores de riesgo.

### 3. Abordaje integral (transversalidad).

El tercer criterio se refiere al enfoque integral que deben tener las distintas modalidades de intervención que desde el Programa se lleven a cabo.

En este sentido se deberán incluir acciones orientadas a las distintas problemáticas que afectan a las familias, evitando la superposición y la fragmentación. En este punto resulta clave lo mencionado en el punto anterior, acerca de las articulaciones necesarias e imprescindibles de las distintas áreas y/o sectores.

Por otra parte la integralidad también hace referencia a que las acciones y proyectos locales deben considerar tanto los aspectos estrictamente asistenciales como los preventivo - promocionales.

Por ejemplo, si bien una de las áreas sustantivas del Programa es la Prestación Alimentaria de carácter eminentemente asistencial, con la incorporación de actividades de capacitación a las madres para el mejoramiento de la dieta, con asesoramiento para la preparación y manipulación adecuada de los alimentos y con sugerencias en la detección de signos de alarma en el proceso de crecimiento y desarrollo infantil, se están abordando los aspectos preventivos, así como si se emiten mensajes radiales o se produce folletería acerca de temas vinculados a la Educación Alimentaria se estaría asumiendo el carácter promocional del programa.

En síntesis el enfoque integral implica:

- una "mirada" multifactorial de la dinámica familiar.
- la articulación de las distintas modalidades de intervención.

La familia es "una" para el Municipio, para Salud, para Educación, etc. siempre es la misma, lo que cambia son las miradas y el foco de atención puesto por cada una de las áreas o sector que intervienen, se trata entonces de no perder de vista que estamos trabajando con un mismo grupo de convivencia que no debe ser fragmentado, esto se supera con el reconocimiento de la familia como una realidad multifacética que merece una intervención intersectorial, interdisciplinaria e interinstitucional articulada entre si.

### 4. Focalización:

En la focalización se ha tenido en cuenta el indicador NBI para la caracterización de la pobreza estructural y la concentración poblacional. Teniendo en cuenta que la localización de los hogares pobres estructurales, adquiere dimensiones de importancia alrededor de las concentraciones urbanas.

El criterio de focalización supone una progresiva incorporación de localidades y/o barrios bajo programa. Por lo que en el inicio la ejecución comprenderá algunas focalizaciones, para ir paulatinamente incorporando el resto de las localidades de la provincia.

El programa se comenzará a ejecutar durante el primer semestre de ejecución en las localidades de Gral. Roca, Viedma y Bariloche

La meta de cobertura estimada para el primer semestre de ejecución en las tres localidades mencionadas anteriormente incluye aproximadamente a 6.000 familias.

### 5. Marco Normativo

- Convención sobre los Derechos del niño.

Convención sobre la eliminación de todas las formas de discriminación hacia la mujer.

- Decreto del Poder ejecutivo provincial de creación del Programa Provincial Comer en Familia.

## ANEXO II

### PRESTACION ALIMENTARIA.

### PROGRAMA COMER EN FAMILIA

La prestación alimentaria adopta un enfoque integral desde el punto de vista alimentario - nutricional, encontrándose dirigida a prevenir o equilibrar necesidades de grupos

poblacionales más vulnerables tales como niños, embarazadas, adolescentes y adultos mayores. La prestación alimentaria del Programa Comer en Familia fija una meta de cobertura de al menos de 20% de los requerimientos diarios de calorías y micronutrientes del grupo familiar (IDR), contemplando almuerzo y refrigerio.

La prestación alimentaria del Programa Comer en Familia se compone de la siguiente manera:

| Alimentos preelaborados y fortificados                  | Alimentos frescos   | Alimentos genéricos |
|---|---------------------|---------------------|
| * Leche saborizada fortificada                          | * Carnes            | * Harina común      |
| * Suplementos nutricionales para embarazadas y nodrizas | * Verduras y frutas | * Aceite mezcla     |
| * Suplementos nutricionales para el adulto mayor        | * Quesos y huevos   | * Levadura          |
| * Comidas preelaboradas fortificadas (11 variedades)    |                     |                     |
| * Postres infantiles fortificados                       |                     |                     |

La prestación alimentaria se encuentra diseñada en base a la cantidad y tipo de integrantes del grupo familiar beneficiario (cantidad y tipo) con una cobertura de 30 días.

40

En la etapa preliminar del Programa se han contemplado las siguientes composiciones de grupos familiares, las que podrán ajustarse con el relevamiento y actualización del padrón de beneficiarios que realice la Provincia:

| CANTIDAD        | COMPOSICIÓN GRUPOS FAMILIARES        |  |  |
|-----------------|--------------------------------------|--|--|
| 3 BENEFICIARIOS | 1 Adulto, 2 Niños y/o adolescentes   | 1 Adulto (Embarazada o nodriza) y 2 Niños y/o adolescentes   | 1 Adulto Mayor de 65 años y 2 Niños y/o adolescentes |
| 4 BENEFICIARIOS | 2 Adultos y 2 Niños y/o adolescentes | 2 Adultos (1 embarazada o nodriza) y 2 Niños y/o adolescente | 2 Adultos (1 adulto mayor) y 2 Niños y/o adolescente |
| 5 BENEFICIARIOS | 2 Adultos, 3 Niños y/o adolescente   | 2 Adultos (1 embarazada o nodriza) y 3 Niños y/o adolescente | 2 Adultos (1 adulto mayor) y 3 Niños y/o adolescente |

Los alimentos preelaborados y fortificados se distribuirán en un módulo alimentario al grupo familiar. Las familias beneficiarias adquirirán los productos frescos y genéricos indicados más arriba en comercios locales a través del Vale Comer en Familia.

Tanto los módulos alimentarios como el Vale Comer en Familia se entregarán simultáneamente al grupo familiar beneficiario con una frecuencia mensual en los lugares donde funcionan actualmente los comedores comunitarios.

Composición módulo alimentario

A) MODULOS ALIMENTARIOS PARA 3 PERSONAS

|  | Consumo<br>Promedio<br>por persona | Fre-<br>cuencia | Diarias | Total       |
|--|------------------------------------|-----------------|---------|-------------|
| <b>LÁCTEOS</b>                                       |                                    |                 |         |             |
| Leche Saborizada Fortificada                         | 0.0340 kgrs.                       | 30              | 2       | 60 raciones |
| <b>COMIDAS</b>                                       |                                    |                 |         |             |
| <b>PREELABORADAS FORTIFICADAS</b>                    |                                    |                 |         |             |
| Arroz Jardinera                                      | 0.0750 kgrs.                       | 2               | 3       | 6 raciones  |
| Guiso de lentejas                                    | 0.0814 kgrs.                       | 2               | 3       | 6 raciones  |
| Ñoquis con salsa                                     | 0.0850 kgrs.                       | 2               | 3       | 6 raciones  |
| Locro campero  | 0.0860 kgrs.                       | 2               | 3       | 6 raciones  |
| Mezcla para Tarta con relleno de verdura             | 0.1000 kgrs.                       | 2               | 3       | 6 raciones  |
| Guiso de fideos                                      | 0.0814 kgrs.                       | 2               | 3       | 6 raciones  |
| Polenta Portuguesa con salsa                         | 0.0814 kgrs.                       | 2               | 3       | 6 raciones  |
| Arroz a la Madrileña                                 | 0.0750 kgrs.                       | 2               | 3       | 6 raciones  |
| Tallarines con tuco                                  | 0.0814 kgrs.                       | 2               | 3       | 6 raciones  |
| Canelones con relleno de espinaca                    | 0.0750 kgrs.                       | 2               | 3       | 6 raciones  |
| Mezcla para preparar pizzas                          | 0.0750 kgrs.                       | 2               | 3       | 6 raciones  |
| <b>CARNES, HUEVOS Y QUESOS</b>                       |                                    |                 |         |             |
| Vaca, Pollo, Cordero, Pescado fresco<br>(o enlatado) | 0.160 kgrs.                        | 8               | 3       | 3.84kgrs    |
| Huevos   | 1 unidad                           | 6               | 3       | 18 unidades |
| Queso Fresco   | 0.050 kgrs.                        | 2               | 3       | 0.3 kgrs    |
| <b>VEGETALES Y FRUTAS FRESCA</b>                     |                                    |                 |         |             |
| Cebolla, Pimiento, Tomate, Lechuga                   | 0.150 grs.                         | 12              | 3       | 5.4kgrs     |
| Frutas de estación                                   | 0.120 grs.                         | 20              | 3       | 7.2kgrs     |
| <b>GENERICOS</b>                                     |                                    |                 |         |             |
| Aceite Mezcla  | 0.900 lts.                         | 1               | 1       | 0.9 lts.    |
| Levadura seca  | 0.020 kgrs.                        | 1               | 1       | 0.02 kgrs   |
| Harina común   | 2.000 kgrs                         | 1               | 1       | 2kgrs       |
| <b>Suplementos Nutricionales</b>                     |                                    |                 |         |             |
| Embarazada   | 0.058 kgrs.                        | 30              | 1       | 30 raciones |
| Adulto Mayor   | 0.050 kgrs.                        | 30              | 1       | 30 raciones |

### Cobertura Nutricional

Módulo para 3 Integrantes:

3A: 2 adultos y dos niños y/o adolescentes.

3B: 2 adultos (1 embarazada) y dos niños y/o adolescentes.

3C: 2 adultos (1 adulto mayor) y dos niños y/o adolescentes.

| Módulo para 3 integrantes | Módulo 3A<br>Adultos % IDR* | Módulo 3B<br>% IDR Adicional<br>Suplemento<br>Embarazada** | Módulo 3C<br>% IDR Adicional<br>Supl. Adulto<br>Mayor*** |
|---------------------------|-----------------------------|--|--|
| Calorías Kcal             | 30                          | 12   | 10   |
| Proteínas g               | 47                          | 17   | 12   |
| Grasas g                  | 32                          | 13.5   | 8  |
| Carbohidratos g           | 25                          | 11   | 11   |
| Calcio mg                 | 10.4                        | 28   | 20   |
| Hierro mg                 | 23                          | 28   | 8  |
| A. Fólico mcg             | 11.5                        | 50   | 12.5   |
| Zinc mg                   | 15.4                        | 30   | -  |
| Vitamina D mcg            | 13                          | 60   | 15   |
| Vitamina A eq. Re         | 20                          | 34   | 15   |

\*IDR: Ingesta diaria recomendada, basada en una ingesta de 2000 Kcal. (Proteínas: 50g, Grasa: 65g, CHO: 300g, Calcio 1000 mg, Hierro 18 mg, Zinc 15 mg, Acido Fólico 400 mcg, Vitamina D 5 mcg, Vitamina A equivalentes de retinol 800 mcg)

Valores establecidos por la FDA (Food and Drug Administration) para ser utilizados en los rótulos nutricionales.

\*\*Porcentaje de IDR equivalente a una ración de 54g de suplemento fortificado para la embarazada. IDR total: IDR módulo 3A+IDR 3B.

\*\*\* Porcentaje de IDR equivalente a una ración de 50g de suplemento fortificado (sopa) para el adulto mayor. IDR total: IDR módulo 3A+ IDR 3C.

## B) MODULOS ALIMENTARIOS PARA 4 PERSONAS

|   | Consumo Promedio por persona | Frecuencia Mensual | Diarias | Total       |
|---|------------------------------|--------------------|---------|-------------|
| <b>LÁCTEOS</b>                            |                              |                    |         |             |
| Leche Saborizada Fortificada              | 0.0340 kgrs.                 | 30                 | 2       | 60 raciones |
| <b>COMIDAS PREELABORADAS FORTIFICADAS</b> |                              |                    |         |             |
| Arroz Jardinera                           | 0.0750 kgrs.                 | 2                  | 4       | 8 raciones  |
| Guiso de lentejas                         | 0.0814 kgrs.                 | 2                  | 4       | 8 raciones  |
| Ñoquis con salsa                          | 0.0850 kgrs.                 | 2                  | 4       | 8 raciones  |
| Locro campero                             | 0.0860 kgrs.                 | 2                  | 4       | 8 raciones  |
| Mezcla para Tarta con relleno de verdura  | 0.1000 kgrs.                 | 2                  | 4       | 8 raciones  |
| Guiso de fideos                           | 0.0814 kgrs.                 | 2                  | 4       | 8 raciones  |
| Polenta Portuguesa con salsa              | 0.0814 kgrs.                 | 2                  | 4       | 8 raciones  |
| Arroz a la Madrileña                      | 0.0750 kgrs.                 | 2                  | 4       | 8 raciones  |
| Tallarines con tuco                       | 0.0814 kgrs.                 | 2                  | 4       | 8 raciones  |
| Canelones con relleno de espinaca         | 0.0750 kgrs.                 | 2                  | 4       | 8 raciones  |
| Mezcla para preparar pizzas               | 0.0750 kgrs.                 | 2                  | 4       | 8 raciones  |
| <b>Carnes, Huevos y Quesos</b>            |                              |                    |         |             |
| Vaca, Pollo, Cordero,                     |                              |                    |         |             |
| Pescado fresco (o enlatado)               | 0.160 kgrs.                  | 8                  | 4       | 5.12 kgrs.  |
| Huevos                                    | 1 unidad                     | 6                  | 4       | 24 unidades |
| Queso Fresco                              | 0.050 kgrs.                  | 2                  | 8       | 0.4 kgrs.   |
| <b>VEGETALES Y FRUTAS FRESCA</b>          |                              |                    |         |             |
| Cebolla, Pimiento, Tomate, Lechuga        | 0.150 grs.                   | 12                 | 4       | 7.2 kgrs.   |
| Frutas de estación                        | 0.120 grs.                   | 20                 | 4       | 9.6 kgrs.   |
| <b>GENERICOS</b>                          |                              |                    |         |             |
| Aceite Mezcla                             | 0.900 lts.                   | 1                  | 1       | 0.9 lts.    |
| Levadura seca                             | 0.020 kgrs.                  | 1                  | 1       | 0.02 kgrs.  |
| Harina común                              | 2.000 kgrs.                  | 1                  | 1       | 2 kgrs.     |
| <b>Suplementos Nutricionales</b>          |                              |                    |         |             |
| Embarazada                                | 0.058 kgrs.                  | 30                 | 1       | 30 raciones |
| Adulto Mayor                              | 0.050 kgrs.                  | 30                 | 1       | 30 raciones |

Módulo para 4 Integrantes:

4A: 2 adultos y dos niños y/o adolescentes.

4B: 2 adultos (1 embarazada) y dos niños y/o adolescentes.

4C: 2 adultos (1 adulto mayor) y dos niños y/o adolescentes.

| Módulo para 4 integrantes | Módulo 4A Adultos % IDR* | Módulo 4B Adicional Suplemento Embarazada** | Módulo 4C Adicional Supl. Adulto Mayor*** |
|---------------------------|--------------------------|---|---|
| Calorías Kcal             | 28                       | 12  | 10  |
| Proteínas g               | 45                       | 17  | 12  |
| Grasas g                  | 28                       | 13.5  | 8   |
| Carbohidratos g           | 25                       | 11  | 11  |
| Calcio mg                 | 20                       | 28  | 20  |
| Hierro mg                 | 29                       | 28  | 8   |
| A. Fólico mcg             | 11.5                     | 50  | 12.5                                      |
| Zinc mg                   | 15.4                     | 30  | –   |
| Vitamina D mcg            | 10                       | 60  | 15  |
| Vitamina A eq. Re         | 14                       | 34  | 15  |

\*IDR: Ingesta diaria recomendada, basada en una ingesta de 2000 Kcal. (Proteínas: 50g, Grasa: 65g, CHO: 300g, Calcio 1000 mg, Hierro 18 mg, Zinc 15 mg, Acido Fólico 400 mcg, Vitamina D 5 mcg, Vitamina A equivalentes de retinol 800 mcg)

\*\*Porcentaje de IDR equivalente a una ración de 54g de suplemento fortificado para la embarazada. IDR total: IDR módulo 4A+IDR 4B.

\*\*\* Porcentaje de IDR equivalente a una ración de 50g de suplemento fortificado (sopa) para el adulto mayor. IDR total: IDR módulo 4A+IDR 4B.

\*IDR: Ingesta diaria recomendada, basada en una ingesta de 2000 Kcal. (Proteínas: 50g, Grasa: 65g, CHO: 300g, Calcio 1000 mg, Hierro 18 mg, Zinc 15 mg, Acido Fólico 400 mcg, Vitamina D 5 mcg, Vitamina A equivalentes de retinol 800 mcg)

\*\*Porcentaje de IDR equivalente a una ración de 54g de suplemento fortificado para la embarazada. IDR total: IDR módulo 4A+IDR 4B.

\*\*\* Porcentaje de IDR equivalente a una ración de 50g de suplemento fortificado (sopa) para el adulto mayor. IDR total: IDR módulo 4A+IDR 4B.

C) MODULOS ALIMENTARIOS PARA 5 PERSONAS

Sacar Tabla de PDF

|   | Consumo Promedio por persona | Frecuencia Mensual | Diarias | Total       |
|---|------------------------------|--------------------|---------|-------------|
| <b>LÁCTEOS</b>                                    |                              |                    |         |             |
| Leche Saborizada Fortificada                      | 0.0340 kgrs.                 | 30                 | 3       | 90 raciones |
| <b>COMIDAS PREELABORADAS FORTIFICADAS</b>         |                              |                    |         |             |
| Arroz Jardinera                                   | 0.0750 kgrs.                 | 2                  | 5       | 10 raciones |
| Guiso de lentejas                                 | 0.0814 kgrs.                 | 2                  | 5       | 10 raciones |
| Ñoquis con salsa                                  | 0.0850 kgrs.                 | 2                  | 5       | 10 raciones |
| Locro campero                                     | 0.0860 kgrs.                 | 2                  | 5       | 10 raciones |
| Mezcla para Tarta con relleno de verdura          | 0.1000 kgrs.                 | 2                  | 5       | 10 raciones |
| Guiso de fideos                                   | 0.0814 kgrs.                 | 2                  | 5       | 10 raciones |
| Polenta Portuguesa con salsa                      | 0.0814 kgrs.                 | 2                  | 5       | 10 raciones |
| Arroz a la Madrileña                              | 0.0750 kgrs.                 | 2                  | 5       | 10 raciones |
| Tallarines con tuco                               | 0.0814 kgrs.                 | 2                  | 5       | 10 raciones |
| Canelones con relleno de espinaca                 | 0.0750 kgrs.                 | 2                  | 5       | 10 raciones |
| Mezcla para preparar pizzas                       | 0.0750 kgrs.                 | 2                  | 5       | 10 raciones |
| <b>Carnes, Huevos y Quesos</b>                    |                              |                    |         |             |
| Vaca, Pollo, Cordero, Pescado fresco (o enlatado) | 0.160 kgrs.                  | 8                  | 5       | 6.4 kgrs.   |
| Huevos  | 1 unidad                     | 6                  | 5       | 30 unidades |
| Queso Fresco                                      | 0.050 kgrs.                  | 2                  | 5       | 0.5 kgrs.   |
| <b>VEGETALES Y FRUTAS FRESCA</b>                  |                              |                    |         |             |
| Cebolla, Pimiento, Tomate, Lechuga                | 0.150 grs.                   | 12                 | 5       | 9.0 kgrs.   |
| Frutas de estación                                | 0.120 grs.                   | 20                 | 5       | 12.0 kgrs.  |
| <b>GENERICOS</b>                                  |                              |                    |         |             |
| Aceite Mezcla                                     | 0.900 lts.                   | 1                  | 1       | 0.9 lts.    |
| Levadura seca                                     | 0.020 kgrs.                  | 1                  | 1       | 0.02 kgrs.  |
| Harina común                                      | 2.000 kgrs.                  | 1                  | 1       | 2 kgrs.     |
| <b>Suplementos Nutricionales</b>                  |                              |                    |         |             |
| Embarazada  | 0.058 kgrs.                  | 30                 | 1       | 30 raciones |
| Adulto Mayor                                      | 0.050 kgrs.                  | 30                 | 1       | 30 raciones |

### Cobertura Nutricional

Módulo para 5 Integrantes:

5: 2 adultos y dos niños y/o adolescentes.

5: 2 adultos (1 embarazada) y dos niños y/o adolescentes.

5: 2 adultos (1 adulto mayor) y dos niños y/o adolescentes.

Módulo 5A Módulo 5B Módulo 5C



| Módulo para 5 integrantes | Módulo 5A<br>Adultos % IDR* | Módulo 5B<br>Adicional<br>Suplemento<br>Embarazada** | Módulo 5C<br>Adicional<br>Supl. Adulto<br>Mayor*** |
|---------------------------|-----------------------------|--|--|
| Calorías Kcal             | 26                          | 12   | 10   |
| Proteínas g               | 43                          | 17   | 12   |
| Grasas g                  | 29.7                        | 13.5   | 8  |
| Carbohidratos g           | 24                          | 11   | 11   |
| Calcio mg                 | 18                          | 28   | 20   |
| Hierro mg                 | 27                          | 28   | 8  |
| A. Fólico mcg             | 11.5                        | 50   | 12.5   |
| Zinc mg                   | 15.4                        | 30   | –  |
| Vitamina D mcg            | 8                           | 60   | 15   |
| Vitamina A eq. Re         | 13                          | 34   | 15   |

\*IDR: Ingesta diaria recomendada, basada en una ingesta de 2000 Kcal (Proteínas: 50g, Grasa: 65g, CHO: 300g, Calcio 1000 mg, Hierro 18 mg, Zinc 15 mg, Acido Fólico 400 mcg, Vitamina D 5 mcg, Vitamina A equivalentes de retinol 800 mcg)

\*\*Porcentaje de IDR equivalente a una ración de 54g de suplemento fortificado para la embarazada. IDR total: IDR módulo 5A+IDR 5B.

\*\*\* Porcentaje de IDR equivalente a una ración de 50g de suplemento fortificado (sopa) para el adulto mayor. IDR total: IDR módulo 5A+IDR 5B.

\*IDR: Ingesta diaria recomendada, basada en una ingesta de 2000 Kcal (Proteínas: 50g, Grasa: 65g, CHO: 300g, Calcio 1000 mg, Hierro 18 mg, Zinc 15 mg, Acido Fólico 400 mcg, Vitamina D 5 mcg, Vitamina A equivalentes de retinol 800 mcg)

\*\*Porcentaje de IDR equivalente a una ración de 54g de suplemento fortificado para la embarazada. IDR total: IDR módulo 5A+IDR 5B.

\*\*\* Porcentaje de IDR equivalente a una ración de 50g de suplemento fortificado (sopa) para el adulto mayor. IDR total: IDR módulo 5A+IDR 5B.

## ANEXO II

**Definición de Vale Alimentario Social:** El vale alimentario social es una orden de una orden de compra que se constituye como una ayuda social para los beneficiarios del Programa Comer en Familia y coopera con el fomento económico de los pequeños comercios de la zona adheridos al sistema.

**Definición de Comercio minorista:** Todas las actividades que intervienen en la venta de bienes o servicios directamente a los consumidores finales para su uso personal no lucrativo.

A los efectos del presente se entiende como comercio minorista a aquellos comercios que posean habilitación municipal y que sean microemprendimientos, empresas unipersonales o familiares. Que estén localizados en la zona/barrio del destinatario de la orden de compra para evitar su traslado, lo que se traduciría en costos de movilidad para el beneficiario y con el objeto de activar los negocios barriales. Asimismo se cree que el comerciante zonal tiene arraigadas las costumbres barriales, por ende se estima que los bienes que ofrece y los horarios de atención al público se amoldan a los beneficiarios del Programa.

## REGLAMENTACION DEL VALE ALIMENTARIO SOCIAL

Artículo 1º.- Los alimentos frescos y no perecederos (harina, levadura y/o aceite) especificados por el Ministerio de la Familia serán adquiridos por la responsable del grupo familiar beneficiario a través de un vale social alimentario. Dicho vale social se denominará VALE SOCIAL ALIMENTARIO COMER EN FAMILIA. Este instrumento será nominado, a favor de la jefa o, en su defecto jefe del grupo familiar beneficiario, y deberá incluir su número de DNI, y el correspondiente valor nominal. El Ministerio de la Familia queda facultado para arbitrar los medios necesarios y tendientes a la provisión y distribución de los vales sociales alimentarios.

Artículo 2º.- El vale social alimentario será distribuido con una frecuencia mensual. Este instrumentos deberá ser entregado a la familia beneficiaria en los Centros de Integración

Comunitaria determinados por el Ministerio de la Familia como lugares de entrega.

Artículo 3°.- La composición de dichas órdenes de compras responderá al diseño de menús sugeridos, que combinen con los alimentos preelaborados fortificados, los cuales fueron elaborados por técnicos en materia nutricional del Ministerio de la Familia.

Artículo 4°.- El vale social alimentario podrá ser utilizado exclusivamente en comercios minoristas del rubro alimenticio de la zona. El comercio minorista debe acreditar habilitación municipal. El vale social alimentario tendrá una vigencia de 6 meses desde su fecha de emisión.

Artículo 5°.- El Ministerio de la Familia queda facultado para modificar, con la debida justificación, las características del comercio habilitado para recibir dicho vale social alimentario.

Artículo 6°.- El vale social alimentario sólo podrá ser intercambiado por los siguientes productos: carnes (vacuna, pollo, gallina o conejo), frutas y verduras, huevos, queso fresco, harina, levadura y aceite. Queda prohibido el intercambio del vale social alimentario por dinero efectivo.

Artículo 7°.- El vale social alimentario estará nominado en pesos. El total de la emisión por grupo familiar beneficiario dependerá de la cantidad de sus integrantes y será determinado por el Ministerio de Familia.

Se distribuirá una chequera de once vales sociales alimentarios por cada grupo familiar beneficiario con la frecuencia indicada más arriba. Cuatro de los vales sociales alimentarios podrán utilizarse para la adquisición de carnes, otros cuatro para la adquisición de frutas y verduras, uno para la adquisición de huevos, uno para la adquisición de queso fresco y el restante para la adquisición de harina y/o levadura y/o aceite. En cada uno de los vales sociales alimentarios deberá indicarse el tipo de producto para el cual es válido. Dicha chequera deberá contener asimismo un recibo que se utilizará a efectos de control y rendición por parte de la empresa emisora de los mismos.

Artículo 8°.- El Vale Social Alimentario se emitirá con normas de seguridad para asegurar su inviolabilidad. Al momento de ser intercambiado en los comercios el beneficiario deberá mostrar su documento y el responsable del comercio lo sellará indicando el nombre del comercio y la fecha de recepción. El vale alimentario social deberá incluir instrumentos necesarios para que el comerciante y el emisor del vale social alimentario puedan efectuar su control y que el primero pueda presentar eventualmente reclamos posteriores durante el proceso de reembolso del mismo.

Artículo 9°.- Dentro del vale social alimentario deberá indicarse, en su frente: valor nominal, nombre y apellido del receptor, tipo y número de documento de identidad de la jefa o en su defecto el jefe del grupo familiar beneficiario, logotipo del Ministerio de Familia, la leyenda "Programa Comer en Familia", número de serie y numeración, fecha de emisión, fecha de vencimiento, el tipo de productos que podrán ser adquiridos, el tipo de grupo familiar beneficiario (BASE 3, BASE 4, BASE 5).

En el reverso, deberá constar la leyenda: "El presente vale es sólo válido para la compra del tipo de alimento indicado en el frente. Debe ser aceptado por el valor y hasta la fecha de vencimiento indicados en el frente. Está absolutamente prohibido el canje total o parcial del presente vale por dinero en efectivo. El presente vale será canjeado previa exhibición del DNI por parte del beneficiario indicado en el frente".

El Ministerio de la Familia facultará al Coordinador Local para emitir certificaciones que salven exclusivamente errores de carga de datos en los nombres y apellidos y/o números de documento de identidad de los beneficiarios en tales instrumentos.

Artículo 10.- Al momento de ser intercambiado en los comercios el beneficiario deberá exhibir su documento y el responsable del comercio sellará el vale social alimentario indicando el nombre del comercio y la fecha de recepción. El emisor del vale social alimentario deberá prever el instrumento que considere más pertinente a fin de que el comerciante pueda eventualmente presentar reclamos posteriores.

Artículo 11.- El vale social alimentario podrá ser intercambiado exclusivamente en comercios minoristas pertenecientes al rubro alimenticio de la zona, que manifiesten con la debida formalidad, a través de la firma de un contrato de adhesión, su propósito de integrar

la operatoria. El encargado de emitir el vale alimentario social deberá realizar y formalizar este proceso de adhesión de los comercios minoristas en las localidades donde progresivamente se implemente el Programa Comer en Familia.

Una vez completado el procedimiento de adhesión por parte del emisor del vale social alimentario los comercios minoristas adheridos serán identificados con un calco que incluirá la leyenda "Programa Comer en Familia". Dicho calco identificadorio deberá ser provisto por el responsable de la emisión de los vales sociales alimentarios.

El responsable de emitir los vales sociales alimentarios será el encargado de actualizar un padrón de comercios adheridos a la operatoria e informarlo mensualmente al Gobierno de la Provincia conjuntamente con la rendición de la emisión de los vales sociales alimentarios correspondiente.

Los comercios minoristas adheridos al sistema resultarán los exclusivos receptores del vale social alimentario en el marco del Programa Comer en Familia.

El Gobierno de la Provincia, a través del Ministerio de la Familia, dispondrá de los recursos necesarios a fin de dar publicidad por medios gráficos y audiovisuales de la Provincia el mencionado proceso de adhesión de comercios con miras a facilitar su implementación.

Artículo 12.- Los vales sociales alimentarios deberán ser intercambiados por la jefa o jefe del grupo familiar beneficiario nominado, en dichos comercios, sin sufrir ningún descuento respecto de su valor nominal, por los productos determinados como elegibles por el Ministerio e indicados en forma pre-impresa en el vale social alimentario.

Artículo 13.- Los comercios adheridos a la operatoria deberán cumplimentar las normas legales vigentes, tanto en lo higiénico como sanitario, así como respecto a habilitaciones y obligaciones fiscales. El Ministerio de la Familia queda facultado a fin de efectuar los controles y determinar las penalidades o exclusión de los comercios que no cumplimenten las normas ya aludidas.

Artículo 14.- El Ministerio de la Familia se encargará de confeccionar y actualizar, mensualmente, el padrón de los grupos familiares beneficiarios del Programa Comer en Familia. A efectos de proceder a la emisión del vale social alimentario mensualmente, y con una anticipación de siete (7) días hábiles a su efectiva distribución al beneficiario, comunicará de manera fehaciente dicho padrón de beneficiarios detallando: nombre y apellido del responsable receptor responsable de los vales, su tipo y número de documento de identidad, el lugar de entrega donde será entregada la orden de compra y la localidad correspondiente.

Artículo 15.- El Gobierno de la Provincia, a través de créditos presupuestarios, dispondrá mensualmente de los fondos para el financiamiento de la emisión del vale social alimentario en el marco del Programa Comer en Familia. El Ministerio de la Familia dispondrá el pago de cada emisión mensual de vales sociales alimentarios en un plazo no menor a setenta y dos (72) horas antes de la efectiva distribución de los mismos a los grupos familiares beneficiarios. Una vez cumplimentado este procedimiento, el emisor del vale social alimentario procederá a realizar la emisión correspondiente.

Artículo 16.- Será responsabilidad de la empresa emisora del vale social alimentario disponer de los mecanismos e instrumentos que crea más convenientes para realizar de manera eficiente el rescate mensual y posterior reembolso a los comerciantes tenedores de los vales sociales alimentarios utilizados por los grupos familiares beneficiarios.

El plazo de pago al comercio receptor del vale social alimentario no podrá exceder los diez (10) días corridos. El encargado de emitir y realizar la gestión de vale social alimentario tendrá entonces las siguientes responsabilidades:

- (i) recibir el listado de beneficiarios por parte del Gobierno Provincial y emitir el vale de acuerdo a la normativa nacional y provincial vigente,
- (ii) entregar en tiempo y forma los vales alimentarios a las jefas o jefes de las familias beneficiarias luego de recibir el pedido correspondiente,
- (iii) efectuar una rendición mensual de cuentas y de vales alimentarios pagados y no pagados con un plazo máximo de dos (2) días hábiles posteriores a la efectiva distribución de los mismos,
- (iv) revisar y resolver, en base a la información recibida, los reclamos que surjan por parte

de los comerciantes,

(v) liberar, a través del medio que crea más oportuno, el pago a favor de los comerciantes, una vez efectuada la revisión correspondiente de vales recibidos,

(vi) cumplir con los plazos previstos,

(vii) informar sobre el estado del padrón de comercios adheridos a la operatoria, llevar una base de datos actualizada con toda la información referida al sistema.

### ANEXO III

### PROGRAMA COMER EN FAMILIA

