



BOLETÍN OFICIAL

DE LA CIUDAD DE RÍO TERCERO

PUBLICACIONES DE GOBIERNO	AÑO II – N°56 Río Tercero (Cba.), 20 de Octubre de 2008 <i>E-mail:gobierno@riotercero.gov.ar</i>
----------------------------------	--

ORDENANZAS

RIO TERCERO, 16 de octubre de 2008

ORDENANZA N° Or 3004/2008 C.D.

Y VISTO: Que el Municipio no cuenta con dependencias propias para el funcionamiento de la Secretaría de Acción Social.

Y CONSIDERANDO:

Que dicha Secretaría ocupa el inmueble propiedad de los Sres. Edgardo y Adelma BAISRE, ubicado en Bartolomé Mitre 350, cuyo contrato de locación se encuentra vencido.

Que los propietarios presentaran las nuevas condiciones del precio de la locación.

Que la Ordenanza N° Or.1482/97-C.D. en su artículo Artículo 101° inciso m establece que la locación o el arrendamiento de inmuebles destinados al funcionamiento de reparticiones y oficinas municipales, debe ser convalidado por el Concejo Deliberante.

Atento a ello

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE RIO TERCERO, SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

Art.1°)- AUTORIZÁSE al Departamento Ejecutivo Municipal a celebrar CONTRATO DE LOCACIÓN DE INMUEBLE con destino al funcionamiento de la Secretaría de Acción Social de la Municipalidad de Río Tercero, propiedad de los Sres. Edgardo S. BAISRE, L.E. N° 6.591.594 y Adelma BAISRE de BOTASSO, L.C N° 3.267.844, designado catastralmente C02.S01.M067.P011, ubicado en calle Bartolomé Mitre 350.

Art.2°)- El valor de la locación queda pactada en la suma de Pesos un mil trescientos (\$1.300.-) mensuales, para el primer año y Pesos un mil seiscientos veinticinco (\$1.625.-) mensuales para el segundo año de la locación. El pago de la Tasa Municipal de Servicios a la Propiedad e Impuesto Inmobiliario Urbano, serán abonados por la Municipalidad, en forma conjunta con el pago mensual de la locación.

Art.3°)- IMPÚTESE a la Partida 1.1.03.10) Alquileres de Bienes Inmuebles, de la Ordenanza General de Cálculo de Recursos y Presupuesto de Gastos.

Art.4°)- DÉSE al Departamento Ejecutivo Municipal, para su promulgación.

Dada en la sala de sesiones del Concejo Deliberante de la ciudad de Río Tercero, a los dieciséis días del mes de octubre del año dos mil ocho.

Dr. Alberto Martino – Presidente C.D.

Sr. Marcos Ferrer – Secretario C.D.

Promulgada por Decreto N°1211/2008 de fecha 20.10.2008.-

RIO TERCERO, 16 de octubre de 2008

ORDENANZA N° Or 3005/2008 C.D.

Y VISTO: El Cálculo de Recursos y Presupuesto de Gastos para el Ejercicio 2008, aprobado por Ordenanza N° Or.2882/2007-C.D.

Y CONSIDERANDO:

Que se presenta la necesidad de incrementar partidas con saldos insuficientes.

Que en las Partidas de Ingresos se efectúa la proyección de la recaudación tributaria hasta que finalice el ejercicio, en base al grado de cumplimiento de los contribuyentes y de los vencimientos de tasas y contribuciones.

Que en las Partidas de Egresos, las Cuentas de Orden indicadas cuentan con la afectación específica para cubrir los compromisos asumidos.

Que las Partidas de Crédito Adicional para Refuerzos de Partidas, permitirán otorgar saldo a Partidas de Personal, en virtud de los incrementos salariales que se otorgaron por Ordenanza N° Or.2924/2008-C.D.; Partidas de Consumos y Servicios, como consecuencia de la inflación por una parte y por otra, la puesta en funcionamiento de gran cantidad de vehículos municipales, lo que origina un mayor costo en el consumo de

combustibles, repuestos, reparaciones; a Partidas de Capital, por la adquisición de luminarias y otros bienes de capital y Partidas de Obras de cordón cuneta, carpetas asfáltica, desagües Pluviales y remodelación de polideportivo municipal, obras que se prevé comenzar a ejecutar en el menor plazo posible.

Atento a ello

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE RIO TERCERO, SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA

Art.1º)- RECTIFICASE el Cálculo de Recursos y Presupuesto de Gastos para el ejercicio 2008, a los fines de modificar saldos de partidas de Ingresos y Egresos:

Partidas a Incrementar – Ingresos

PARTIDA	DENOMINACIÓN	PRES. VIGENTE	A INCREMENTAR	PRES. RECTIF.
1.1.1.01.02	CONTRIB. S/ EL COM.,IND.Y SERV.-EJ.VIG. REC. DIR.	4.950.000	500.000	5.450.000
1.1.1.01.04	CONTRIB.QUE INCIDEN S/LA OCUPACION Y COM.EN V.P.	60.000	35.000	95.000
1.1.1.01.08	CONTRIB.QUE INCIDEN S/LA PUBLICIDAD Y PROPAGANDA	40.000	20.000	60.000
1.1.1.01.09	CONTRIB.S/CONSTRUCCION DE OBRAS PRIVADAS	150.000	30.000	180.000
1.1.1.01.13	DERECHOS DE OFICINA - REC. DIRECTA	425.000	36.000	461.000
1.1.1.01.15	TASA POR SERV. REG. CIVIL Y CAPAC. DE LAS PERS.	37.000	5.000	42.000
1.1.1.01.18	CONTRIB.S/EL COM., IND. Y SERV.- EJ.VCDO.-REC.DIR.	2.450.000	300.000	2.750.000
1.1.1.01.19	OTROS TRIBUTOS EJERC. VCDO.-REC.DIR.	80.000	30.000	110.000
1.1.1.01.25	CONTRIB. S/CIRC. VEHIC. - EJ. VIGENTE - REC. DIREC	3.500.000	280.000	3.780.000
1.1.1.02.02	CONTRIB.S/ EL COM.,IND. Y SERV.-EJ.VIG.- REC. TER.	5.000	2.000	7.000
1.1.1.02.08	CONTRIB.QUE INCIDE S/LA PUBLIC.Y PROPAG.-REC.TERC.	4.000	4.000	8.000
1.1.1.02.13	DERECHOS DE OFICINA - REC. TERCERIZADA	10.000	4.500	14.500
1.1.1.02.18	CONTRIB. S/EL COM.,IND. Y SERV.- EJ.VCDO.-REC.TERC.	300.000	15.000	315.000
1.1.1.02.25	CONTRIB. S/CIRC. VEHIC. - EJ. VIGENTE - REC. TERC.	12.000	60.000	72.000
1.1.2.01	NICHOS, TERRENOS EN CEMENTERIO	19.000	4.000	23.000
1.1.2.05	INGRESOS POR INTERESES DE PLAZO FIJO Y C/AHORRO	150.000	60.000	210.000
1.1.2.06	OTRAS RENTAS DEL PATRIMONIO MUNICIPAL	5.000	60.000	65.000
1.1.2.07	MULTAS DE TRANSITO	170.000	50.000	220.000
1.1.2.14	APORTE EMPRESARIAL PARA PARQUE INDUSTRIAL	30.000	5.000	35.000
1.1.3.01.01	PAVIM.4 BARRIOS OBRA PRAM 1 .-RECAUD. DIRECTA	45.000	50.000	95.000
1.1.3.01.23	GAS Bº MONTE GRANDE - REC. DIRECTA	10.000	20.000	30.000
1.1.3.02.15	CARP.ASF. Y C.CUNETA CALLE INDEPENDENCIA-REC.TER.	45.000	35.000	80.000
1.2.1.01.05	COPARTICIPACION IMPOSITIVA - EJERCICIO VIGENTE	13.350.000	1.300.000	14.650.000
1.2.1.01.07	FO.FIN.DES INGRESOS	1.500.000	180.000	1.680.000
2.3.2.02	OTRAS VENTAS	20.000	50.000	70.000
3.1.2.01	FONDO DE REPARO			

		5.000	10.000	15.000
3.1.3.05	OTRAS RETENCIONES AL PERSONAL	850.000	30.000	880.000
3.1.3.10	RETENCION U.C.R.	163.000	5.000	168.000
3.1.3.12	RETENCION CUOTA MORATORIA	25.000	1.500	26.500
3.1.4.01	D.G.R. RETENCIONES - INGRESOS BRUTOS	243.500	130.000	373.500
3.1.4.03	AFIP RETENCIONES	160.000	30.000	190.000
3.1.4.04	HONORARIOS Y GASTOS JUD.- PROCURACION	190.000	35.000	225.000
			3.377.000	

Partidas a Incrementar – Egresos

PARTIDA	DENOMINACIÓN	PRES. VIGENTE	A INCREMENTAR	PRES. RECTIF.
1.1.01.13	CRÉDITO ADICIONAL PARA REFUERZO DE PARTIDAS	2.000	550.000	552.000
1.1.02.01	COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	432.000	50.000	482.000
1.1.02.10	ADQUISICIÓN DE MATERIALES, PROD. QUIM. Y FARMACEUT.	28.000	5.500	33.500
1.1.02.11	RACIONAMIENTOS, ALIMENTOS Y CAFETERÍA	27.000	5.000	32.000
1.1.02.13	BIENES DE CONSUMO P/ESPACIOS VERDES	35.000	4.500	39.500
1.1.02.14	ELEMENTOS DE ELECTRICIDAD	18.900	5.000	23.900
1.1.02.15	OTROS BIENES DE CONSUMO	45.000	5.000	50.000
1.1.02.19	CRÉDITO ADICIONAL PARA REFUERZO DE PARTIDAS	100	45.000	45.100
1.1.03.01	ELECTRICIDAD EN DEPENDENCIAS MUNICIPALES	210.000	60.000	270.000
1.1.03.02	GAS, CLOACAS Y AGUA CORRIENTE EN DEP. MUN.	180.000	15.000	195.000
1.1.03.03	PASAJES, FLETES, COMISIONES Y ALMACENAJES	22.000	4.500	26.500
1.1.03.04	COMUNICACIONES TELEFÓNICAS	150.000	25.000	175.000
1.1.03.07	PUBLICACIONES Y PROPAGANDAS	450.000	40.000	490.000
1.1.03.11	ALQUILERES DE BIENES MUEBLES Y LEASING EN GRAL.	190.000	45.000	235.000
1.1.03.18	ESTUDIOS, INVEST. Y ASISTENCIA TÉCNICA EN GRAL.	720.000	35.000	755.000
1.1.03.21	CONSERVACIONES Y REPARACIONES	210.000	55.000	265.000
1.1.03.22	HIGIENE URBANA-SERV.PUB.EJEC. POR TERCEROS	3.550.000	35.000	3.585.000
1.1.03.23	ALUMBRADO PUBLICO-SERV.PUB. EJEC. POR TERC.	1.750.000	110.000	1.860.000
1.1.03.26	HOMENAJES Y CORTESÍAS	70.000	25.000	95.000
1.1.03.32	COMISIONES Y GTOS. BANCARIOS - REC. TERCER.	450.000	120.000	570.000
1.1.03.36	CRÉDITO ADICIONAL PARA REFUERZO DE PARTIDAS	1.000	60.500	61.500
1.3.05.02.2.09	GASTOS DE FUNCIONAM. HOGARES DE DIA			

		180.000	20.000	200.000
1.3.05.02.2.10	PROGRAMA DE EMERGENCIA ALIMENTARIA	600.000	50.000	650.000
1.3.05.02.3.03	GASTOS DEPORTIVOS	125.000	20.000	145.000
1.3.05.02.3.13	OTROS	314.500	30.000	344.500
1.3.05.02.3.40	CRÉDITO ADICIONAL P/ REFUERZO DE PARTIDAS	1.000	40.000	41.000
2.1.07.01	MAQUINARIAS Y EQUIPOS	570.000	30.000	600.000
2.1.07.04	MUEBLES Y EQUIPOS DE OFICINA	110.000	10.000	120.000
2.1.07.10	OTROS BIENES DE CAPITAL	183.000	60.000	243.000
2.1.07.12	EQUIP. PLAN DE SEGURIDAD	30.000	20.000	50.000
2.1.07.14	CRÉDITO ADICIONAL P/ REFUERZO DE PARTIDAS	1.000	30.000	31.000
2.1.08.01.1.10	OBRA CORDÓN CUNETAS	1.354.400	350.000	1.704.400
2.1.08.01.1.11	OTRAS OBRAS DE PAVIMENTACIÓN	100.000	400.000	500.000
2.1.08.01.1.13	REPARACIONES Y REFACCIONES EDIFICIOS MUNICIPALES	109.000	200.000	309.000
2.1.08.01.1.14	REMODELACIÓN COMPLEJO POLIDEPORTIVO	60.000	400.000	460.000
2.1.08.01.1.21	OBRAS DIVERSAS POR CONTRATACIÓN	230.000	50.000	280.000
2.1.08.01.1.24	OBRA DESAGÜES PLUVIALES VARIOS	100.000	100.000	200.000
2.1.08.01.2.10	REPARACIONES Y REFACCIONES EDIFICIOS MUNICIPALES	40.000	25.500	65.500
3.1.02.01	FONDO DE REPARO	5.000	10.000	15.000
3.1.03.05	OTRAS RETENCIONES AL PERSONAL	850.000	30.000	880.000
3.1.03.10	RETENCIÓN U.C.R.	163.000	5.000	168.000
3.1.03.12	RETENCIÓN CUOTA MORATORIA	25.000	1.500	26.500
3.1.04.01	DGR. RETENCIONES - POR INGRESOS BRUTOS	243.500	130.000	373.500
3.1.04.03	AFIP RETENCIONES	160.000	30.000	190.000
3.1.04.04	HONORARIOS Y GASTOS JUD.- PROCURACIÓN	190.000	35.000	225.000
				-
			3.377.000	

RESUMEN

Crédito de Recursos Vigente	\$	65.620.300
Partidas a Incrementar	\$	3.377.000
Partidas a Disminuir	\$	0
PRESUPUESTO DE RECURSOS ACTUALIZADO	\$	68.997.300
Presupuesto de Gastos vigente	\$	65.620.300
Partidas a Incrementar	\$	3.377.000
Partidas a Crear	\$	0
PRESUPUESTO DE GASTOS ACTUALIZADO	\$	68.997.300

NIVEL GENERAL DE RECURSOS Y EROGACIONES

Presupuesto original	\$	59.413.900
Compensación de Partidas N°01 Decreto N° 002/08	\$	0
Compensación de Partidas N°02 Decreto N° 190/08	\$	0
Compensación de Partidas N°03 Decreto N° 274/08	\$	0
Rectificación de Partidas N° 01/08 Ordenanza N° Or. 2912/2008	\$	800.000
Compensación de Partidas N°04 Decreto N° 409/08	\$	0
Compensación de Partidas N°05 Decreto N° 533/08	\$	0
Compensación de Partidas N°06 Decreto N° 547/08	\$	0
Compensación de Partidas N°07 Decreto N° 594/08	\$	0
Rectificación de Partidas N° 02/08 Ordenanza N° Or. 2958/2008	\$	5.406.400
Compensación de Partidas N°08 Decreto N° 712/08	\$	0
Compensación de Partidas N°09 Decreto N° 835/08	\$	0
Compensación de Partidas N°10 Decreto N° 917/08	\$	0
Compensación de Partidas N°11 Decreto N° 932/08	\$	0
Compensación de Partidas N°12 Decreto N° 985/08	\$	0
Compensación de Partidas N°13 Decreto N° 1076/08	\$	0
Rectificación de Partidas N° 03/08 Ordenanza N° Or. 3005/2008	\$	3.377.000
NIVEL ACTUALIZADO DE RECURSOS Y EROGACIONES	\$	68.997.300

Art.2°)- Con la presente rectificación, que lleva el N° 03 el Cálculo de Recursos y Presupuesto de Gastos para el ejercicio 2008, se fija en la suma de \$ 68.997.300.- (Pesos sesenta y ocho millones novecientos noventa y siete mil trescientos).

Art.3°)- DESE al Departamento Ejecutivo Municipal, para su promulgación.-

Dada en la sala de sesiones del Concejo Deliberante de la ciudad de Río Tercero, a los dieciséis días del mes de octubre del año dos mil ocho.

Dr. Alberto Martino – Presidente C.D.

Sr. Marcos Ferrer – Secretario C.D.

Promulgada por Decreto N°1212/2008 de fecha 20.10.2008.-

RIO TERCERO, 16 de octubre de 2008

ORDENANZA N° Or 3006/2008 C.D.

PROGRAMA MUNICIPAL “KIOSCOS ESCOLARES SALUDABLES”

Y VISTO: Que la niñez es una etapa en la que es factible cambiar conductas ya que es el momento en que se conforman los hábitos, se estructura la personalidad y se pueden establecer patrones que en el futuro serán más difíciles de modificar.

Y CONSIDERANDO: Que la escuela cuenta con espacios e instrumentos que pueden contribuir al conocimiento de los alimentos y a la instalación de comportamientos alimentarios que permitan un estilo de vida saludable.

Que la experiencia de incorporar la oferta de alimentos saludables en el kiosco de la escuela es una estrategia válida e interesante para promover la educación alimentaria y fomentar la participación de toda la comunidad educativa como vía de acción y prevención contra la obesidad.

Que para la iniciativa del kiosco saludable es indispensable llegar desde la escuela a la familia a través de charlas educativas, diálogos interactivos con los escolares, material informativo al grupo familiar que llevará a los padres a detenerse y escuchar para así poder modificar conductas y hábitos alimenticios.

Que para alentar este cambio de hábitos alimenticios surgió el proyecto de aumentar la disponibilidad de alimentos saludables en los kioscos de las escuelas, porque demuestra ser una estrategia efectiva en la disminución en el consumo de alimentos ricos en grasa, azúcar y sal. Para ello se ha querido implementar un modelo de intervención que tiene como objetivo principal potenciar el consumo de alimentos saludables en el interior de los recintos educacionales.

Atento a ello

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE RIO TERCERO SANCIONA CON FUERZA DE:

ORDENANZA:

Art. 1°.- Créase el Programa Municipal “Kioscos Escolares Saludables” que tendrá como finalidad impulsar, en todos los establecimientos educativos de la ciudad, estrategias para la promoción de la alimentación saludable del niño, y crear conciencia sobre las múltiples consecuencias para la calidad de vida que devienen de la mala alimentación, conforme al PROTOCOLO anexo a la presente Ordenanza.

Art. 2º.- La autoridad de aplicación de la presente Ordenanza, será la Secretaría de Salud Municipal.

Art. 3º.- Serán Objetivos del Programa:

Objetivos Generales:

- a) Promocionar el consumo de alimentos saludables en los kioscos escolares de las escuelas públicas y privadas de la ciudad de Río Tercero en el año 2008 y 2009.
- b) Realizar 3 monitoreos en el ciclo lectivo en los establecimientos a los efectos de medir el impacto del presente programa.

Objetivos específicos:

- o En el kiosco:
 - I) Motivar y concienciar a los encargados de los kioscos sobre la importancia de la alimentación saludable.
 - II) Brindar estrategias de comercialización de productos saludables que favorezcan una mejora del entorno en la oferta de los alimentos.
- b) En los docentes:
 - I) Brindar a los docentes información sobre alimentación saludable.
- c) En los alumnos:
 - I) Educar al niño sobre la importancia de la elección de alimentos saludables.
 - II) Proporcionar a los niños conocimientos sobre alimentación saludable de acuerdo a los niveles educativos.

Art. 4º.- Los gastos que demande la implementación de lo dispuesto en la presente Ordenanza, serán imputados a la Partida 1.3.05.02.1.07 – Otros Gastos de Salud- del Presupuesto vigente.

Art. 5º.- Dése al Departamento Ejecutivo Municipal, para su promulgación.

Dada en la sala de sesiones del Concejo Deliberante de la ciudad de Río Tercero, a los dieciséis días del mes de octubre del año dos mil ocho.

Dr. Alberto Martino – Presidente C.D.

Sr. Marcos Ferrer – Secretario C.D.

Promulgada por Decreto N°1213/2008 de fecha 20.10.2008.-

MUNICIPALIDAD DE RIO TERCERO
CONCEJO DELIBERANTE

**PROGRAMA MUNICIPAL
"RIO TERCERO SALUDABLE"**

"KIOSCOS ESCOLARES SALUDABLES"

Proyecto Primera Etapa: OCTUBRE 2008 – DICIEMBRE 2009

Equipo interdisciplinario:

Còcolo Silvia (Médica, gastroenteróloga pediatra)

Sandrone Vanesa (Lic. Nutrición)

Depaoli Nadia (Psicomotricista)

López Jimena (Lic. Trabajo Social)

RIO TERCERO (Córdoba), Octubre 2008

ÍNDICE

Detalle	Pág.
Denominación	03
Fundamentación	03
Descripción Global de Proyecto	10
Diseño de la primera etapa: "Escuelas Saludables"	10
1- Duración	11
2- Destinatarios	11

3- Localización física y cobertura espacial	11
4- Estructura de Gestión	11
Subetapa de Diagnóstico	12
1- Objetivo	12
2- Hipótesis	12
3- Material y Método	12
4- Identificación de variables	13
5- Definición de términos	14
Subetapa de Intervención	19
1- Objetivo General	19
2- Objetivos Específicos	19
3- Plan de trabajo	19
4- Cronograma de Ejecución	21
Presupuesto y Cronograma de Inversión	22
Bibliografía	23
Anexos	24
Anexo A: Modelo de Talleres a diseñar	25
Anexo B: Instrumento de Recolección de Datos	41

DENOMINACIÓN

Proyecto de la Primera Etapa: OCTUBRE 2008 – DICIEMBRE 2009
“KIOSCOS ESCOLARES SALUDABLES”
(Dentro del PROGRAMA MUNICIPAL: “RÍO TERCERO SALUDABLE”)

FUNDAMENTACIÓN

La infancia y la adolescencia son consideradas una etapa fundamental en la formación del ser humano para su crecimiento y desarrollo en las cuales debe recibir una correcta alimentación en cantidad, calidad, adecuación y armonía, además del necesario afecto, estímulos y cuidados. La buena nutrición contribuye a evitar o disminuir la incidencia de patologías agudas y crónicas, alcanzar el desarrollo del potencial físico y mental y aportar reservas para las circunstancias de esfuerzo.

El cambio de los patrones de alimentación y el estilo de vida ha generado un estallido mundial de la prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles, como la obesidad, diabetes tipo II, hipertensión y problemas cardiovasculares.

Para lograr el cambio en el hábito alimentario de los niños y adolescentes y la recuperación de una alimentación saludable, es necesario un trabajo interdisciplinario, haciendo énfasis en la educación alimentaria nutricional en el ámbito escolar.

La Constitución Nacional garantiza el derecho a la salud, en especial a través del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC), que está incorporado a ella. El artículo 12 del PIDESC define el derecho a la salud como "el derecho que toda persona tiene al disfrute del más alto nivel posible de salud física y mental". Así, el Estado argentino tiene la obligación de adoptar las siguientes medidas a fin de asegurar la efectividad de este derecho:

- Prevención y tratamiento de las enfermedades y la lucha contra ellas.
- Creación de condiciones que aseguren a todos asistencia médica y servicios médicos en caso de enfermedad.

La aprobación de la Ley Nacional 26.396/2008 sancionada por el Senado y Cámara de Diputados de la Nación Argentina en el Congreso de la Nación en agosto del presente año denominada "*Ley de prevención y control de los trastornos alimentarios*" ayudó a que la sociedad tomara conciencia de la alimentación saludable y se convirtiera en un nuevo paradigma que esta tomando auge en las escuelas como en la sociedad misma.

Esta Ley tiene como objetivos entre otros:

En el Artículo 3° se considera la creación de Programas Nacionales de Prevención y control de trastornos alimentarios instrumentando campañas informativas relativas a los trastornos alimentarios, en particular sobre algunos puntos:

- Sobre sus aspectos clínicos, nutricionales, psicológicos y sociales.
- Sobre el derecho y promoción de la salud, y sobre los derechos del consumidor.
- Propender al desarrollo de actividades de investigación.
- Promover, especialmente en niños y adolescentes, conductas nutricionales saludables.
- Promover en la comunidad espacios de reflexión y educación para contención de quienes padecen estas enfermedades.
- Proponer acciones tendientes a eliminar la discriminación y la estigmatización en el ámbito laboral, educacional y/o social.

En el Artículo 6º se expresa que: El Ministerio de Salud coordinará con el Ministerio de Educación y el Ministerio de Desarrollo Social:

- La incorporación de la Educación Alimentaria Nutricional (EAN) en el sistema educativo en todos los niveles, como así también de medidas que fomenten la actividad física y eviten el sedentarismo, y la promoción de un ambiente escolar saludable.
- La capacitación de educadores, trabajadores sociales, trabajadores de la salud y demás operadores comunitarios a fin de formar agentes aptos para:
 1. Contribuir a la capacitación, perfeccionamiento y actualización de conocimientos básicos sobre la problemática alimentaria.
 2. Detectar adecuadamente las situaciones de vulnerabilidad y promover acciones y estrategias para abordarlas a través de una adecuada orientación y/o derivación.
- La realización de talleres y reuniones para dar a conocer a los padres cuestiones relativas a la prevención de los trastornos alimentarios, y los peligros de los estilos de vida no saludables.

Por último se destaca el Artículo 9º en el cual se expresa que: Los quioscos y demás establecimientos de expendio de alimentos dentro de los establecimientos escolares deberán ofrecer productos que integren una alimentación saludable y variada, debiendo estar los mismos debidamente exhibidos.

A continuación se esclarecen algunos conceptos:

Alimentación:

La alimentación es *"un proceso social y cultural que tiene relación directa con el estado de salud de las personas"*.

La **adecuada alimentación** es aquella que:

- Es *variada*, ya que esta compuesta por los 6 grupos de alimentos recomendados por la gráfica de alimentación saludable para nuestro país.
- Es *suficiente*, porque su cantidad está en relación con el período de la vida, actividad y trabajo que desarrolla el individuo.
- Bien *distribuida*, se realiza con intervalos variables no menos de 4 comidas al día.
- Es *higiénica*, porque se realiza siguiendo ciertas reglas que disminuyen el riesgo de transmitir enfermedades infecciosas o tóxicas.

Hay que considerar que no todas las personas se alimentan de igual manera. Esto depende de varios factores, entre ellos:

- Los gustos y hábitos.
- La disponibilidad, variedad y costo de los alimentos que tengamos al alcance y podamos adquirir.
- Las costumbres de la familia y la sociedad en que vivimos.
- Ciertas creencias individuales y sociales.

Existen otros factores que no contribuyen a una "buena alimentación", como la falta de información, la información errónea o confusa, suposiciones, costumbres, escasez de recursos, falta de tiempo, etc.

La publicidad y los medios de comunicación también tienen una alta influencia sobre los hábitos de alimentación de la población y no siempre orientan hacia un consumo racional.

Alimentación Saludable

"Es aquella que promueve o posibilita un óptimo estado de salud psicofísica cuya base es consumir en forma equilibrada una amplia variedad de alimentos", incluidos en los 6 grupos de "alimentos fuentes" de la gráfica de alimentación saludable para nuestro país: cereales, verduras y frutas, lácteos, carnes y huevos, aceites y grasas, azúcar y dulces; y elegir agua potable para beber y preparar los alimentos.

El aporte calórico debe ser adecuado para mantener el peso normal, para evitar tanto la malnutrición como la obesidad, siendo esta última considerada como la enfermedad crónica no transmisible más prevalente en el mundo.

En Argentina, la prevalencia de sobrepeso en niños menos de 2 años es de 5,3% y en niños mayores de 2 años es de 7,5%.¹

Además debemos incluir aquellas patologías que requieren de una alimentación saludable algo diferente como la Diabetes, Alergias e intolerancia transitorias o permanentes, entre las cuales la Celiaca se destaca en nuestra población por su alta prevalencia.

Los hábitos alimenticios se adquieren en la niñez y se consolidan en la adolescencia.

Se define Hábito alimentario al *"conjunto de costumbres que determinan el comportamiento del hombre en relación con los alimentos y la alimentación. Incluye desde la manera como se seleccionan los alimentos hasta la forma en que los consumen o los sirven a las personas cuya la alimentación esta en sus manos. Los hábitos alimentarios son el producto de la integración entre la cultura y el medioambiente, los cuales se van transmitiendo de una generación a otra"*.²

¹ Dr. Jorge Braguinsky y col. "Obesidad: Saberes y conflictos. Un tratado de obesidad". ACINDES. 2007.

² Behar e Icaza, 1972

El comportamiento alimentario del niño y pre adolescente va a estar determinado por la influencia de numerosos factores externos (valores sociales y culturales, medios de comunicación, conocimientos nutricionales, creencias, etc.) e internos (necesidades fisiológicas, imagen corporal, preferencias, etc.).

Es por ello que educar hacia una alimentación saludable implica ofrecer conocimientos, actitudes y habilidades para que ante una variedad de opciones puedan tomar decisiones responsables estableciéndose así patrones que en el futuro serán más difíciles de cambiar.

Una alimentación suficiente, completa, adecuada y variada permite el crecimiento y correcto desarrollo físico e intelectual de los niños, a la vez que contribuye a mantener la buena salud. Brinda la energía necesaria para sus funciones vitales, recreativas y de aprendizaje.

Alrededor de la comida se cumplen funciones humanas esenciales como la integración social y el vínculo emocional con otras personas significativas. El momento de la alimentación es, para el niño, fuente de placer y de descubrimiento de nuevas experiencias, a la vez que es parte del proceso de socialización y de construcción de hábitos de la vida.

La edad escolar es un tiempo en que los padres pueden experimentar algunos problemas con respecto a la alimentación de sus hijos. Los niños y adolescentes pasan mucho tiempo en la escuela, especialmente los que asisten a establecimientos de jornada completa, de modo que no siempre es fácil que se alimenten con comidas que les resulten agradables y saludables en el ámbito escolar, sobre todo cuando existen kioscos dentro de las escuelas, donde la palatabilidad de las golosinas juega un rol importante a la hora de su elección por parte de los niños.³

La mayor disponibilidad económica de los niños unida a una oferta ilimitada de productos de alta densidad energética más las fuertes campañas de marketing emprendidas por grandes compañías que comercializan estos productos junto a regalos coleccionables muy apetecibles para los niños, potencia el consumo de estos alimentos dentro de los colegios.

Desde el punto de vista nutricional, no sólo tienen oportunidad de ingerir alimentos para satisfacer una necesidad biológica, tanto en el desayuno, las colaciones, el almuerzo, la merienda y cena, sino también una dimensión social donde comparten, adquieren e imitan hábitos de alimentación de sus pares.⁴

La dieta infantil y escolar aporta un exceso de energía en relación al requerimiento calórico, y en términos cualitativos es monótona y altamente inadecuada en relación a la ingesta de verduras frescas y frutas. Según encuestas de CESNI (Centro de Estudio sobre Nutrición Infantil) en escolares, entre un cuarto y un tercio de los niños tiene una ingesta energética significativamente superior a los requerimientos (mayor en azúcares, grasas saturadas, trans y colesterol además de sodio) y escasa cantidad de vitaminas, minerales y fibras.⁵

Integrantes del equipo técnico de la Dirección de Gestión Educativo- Ambiental, dependiente del área educativa bonaerense, afirman que la prohibición de determinados alimentos u oferta de alimentos saludables en los kioscos no es suficiente para impulsar y desarrollar conocimientos que puedan transformarse en conductas y hábitos saludables. Para ello es necesario buscar estrategias para lograrlo. "Un verdadero desafío es incorporar la alimentación saludable en las escuelas, sobre todo cuando los kioscos están dentro de las mismas. Es aquí donde La Educación Alimentaria adquiere un rol esencial". Esta debe considerarse como un proceso multidisciplinario que involucra la transferencia de informaciones, el desarrollo de actitudes y la modificación de prácticas alimentarias cuando sea necesario para promover el buen estado de nutrición y salud.⁶

Para ello el ámbito escolar, establecimiento donde le niño va a "educarse", es el lugar esencial para realizar educación alimentaria nutricional, promover la participación y auto responsabilidad personal, familiar y de la comunidad en su propia alimentación, fomentando aprendizajes y habilidades donde el conocimiento sobre hábitos alimentarios saludables y nutrición, la prevención de enfermedades, la higiene e inocuidad de los alimentos, la autoproducción de los mismos, la modalidad de servir, comer y compartir, la incorporación de nuevas preparaciones y alimentos y la revalorización de preparaciones locales como parte de la identidad cultural, representen un valor agregado y contribuyan a la construcción de la comensalidad familiar y una soberanía alimentaria familiar y comunitaria local.⁷

DESCRIPCIÓN GLOBAL DEL PROYECTO

El presente proyecto se inserta del Programa Municipal "Río Tercero Saludable" que tiene por finalidad convertir al Municipio de Río Tercero en Ciudad Saludable. La ambiciosa finalidad antedicha, implica el tránsito por tres etapas bien diferenciadas, a saber:

³ Portal Educativo. "La alimentación y la escuela. Iniciativa de kiosco saludable" Publicación de la Dirección General de Cultura y Educación de la Pcia. de Bs. As. Año 2. N°4. Septiembre/ Octubre 2007.

⁴ Portal Educativo. "La alimentación y la escuela. Iniciativa de kiosco saludable" Publicación de la Dirección General de Cultura y Educación de la Pcia. de Bs. As. Año 2. N°4. Septiembre/ Octubre 2007.

⁵ Sergio Britos. "Marketing alimentario y consumo responsable alimentación saludable". CESNI Año 2007.

⁶ Educativo. "La alimentación y la escuela. Iniciativa de kiosco saludable" Publicación de la Dirección General de Cultura y Educación de la Pcia. de Bs. As. Año 2. N°4. Septiembre/ Octubre 2007.

⁷ Educativo. "La alimentación y la escuela. Iniciativa de kiosco saludable" Publicación de la Dirección General de Cultura y Educación de la Pcia. de Bs. As. Año 2. N°4. Septiembre/ Octubre 2007.

- Etapa a corto plazo: **Escuelas saludables**
- Etapa a mediano plazo: **Ambientes saludables**
- Etapa a largo plazo: **Promoción de la salud sociofamiliar**

En esta instancia se diseñan las acciones de la etapa a corto plazo: “Escuela Saludable”

DISEÑO DE LA PRIMERA ETAPA: “ESCUELAS SALUDABLES”

Esta primera etapa tiene como finalidad que la comunidad educativa de las escuelas de Río Tercero: tomen conciencia de la importancia de la Alimentación Saludable como medio para la promoción de la salud y prevención de patologías, y en consecuencia eduquen a los alumnos desde este paradigma; y alineen los servicios de alimentación intraescolares a favor de ello. Esta etapa se halla instrumentada a través de las siguientes sub etapas:

- **Sub Etapa de Diagnóstico** de la situación inicial, mediante la realización de una Investigación descriptiva transversal.
- **Sub Etapa de Intervención**, con la finalidad de transformar la realidad inicial, mediante:
 - Talleres de sensibilización de la comunidad educativa dentro del paradigma “Alimentación saludable”
 - Talleres de entrenamiento docente – alumnos para lograr la sustentabilidad paradigmática mencionada; y
 - Talleres de evaluación del proyecto en esta su primera sub etapa.

1- DURACIÓN: Octubre 2008 – Diciembre 2009

- Sub Etapa de Diagnóstico de la situación inicial (Investigación descriptiva transversal): octubre – diciembre 2008.
- Sub Etapa de Intervención
 - Talleres de sensibilización de la comunidad educativa: marzo – abril 2009.
 - Talleres de entrenamiento docente/alumnos: mayo – octubre 2009.
 - Talleres de evaluación del proyecto en su primera sub etapa: noviembre -diciembre 2009

2- DESTINATARIOS:

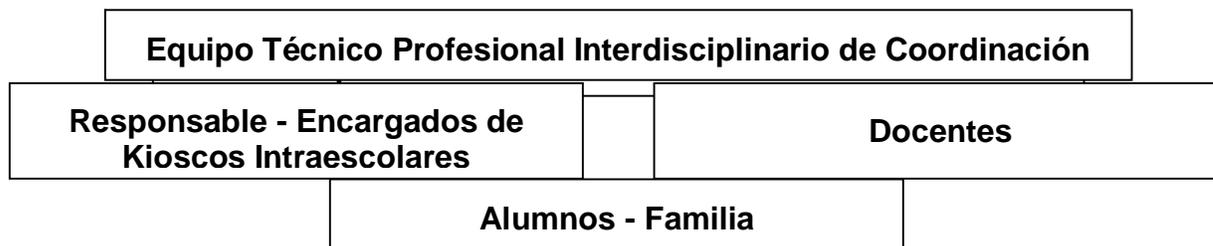
Miembros de la comunidad educativa (docentes, personal, alumnos, padres, encargados de kioscos escolares, entre otros) de las escuelas públicas y privadas de la ciudad de Río Tercero.

3- LOCALIZACIÓN FÍSICA Y COBERTURA ESPACIAL:

Localización Física: Dependencias de la Municipalidad de la Ciudad de Río Tercero.

Cobertura Espacial: el proyecto impactará sobre la comunidad total de la ciudad de Río Tercero iniciando dicho impacto en su primera etapa a los miembros de la comunidad educativa de los distintos establecimientos educacionales de la ciudad de Río Tercero.

4- ESTRUCTURA DE GESTIÓN



SUBETAPA DE DIAGNÓSTICO (Octubre – Diciembre 2008)

El diagnóstico de la situación actual de los kioscos escolares, en relación a los productos que comercializan para el consumo interno de los miembros de la comunidad de los establecimientos educativos se realizará a través de una investigación descriptiva transversal, caracterizada como sigue:

1- Objetivo

Establecer el tipo de alimentos que expenden los kioscos intraescolares y nivel de demanda por parte de los alumnos de los diferentes niveles y turnos escolares.

2- Hipótesis

En los kioscos escolares predomina el marketing y comercialización de productos poco saludables.

3- Material y método

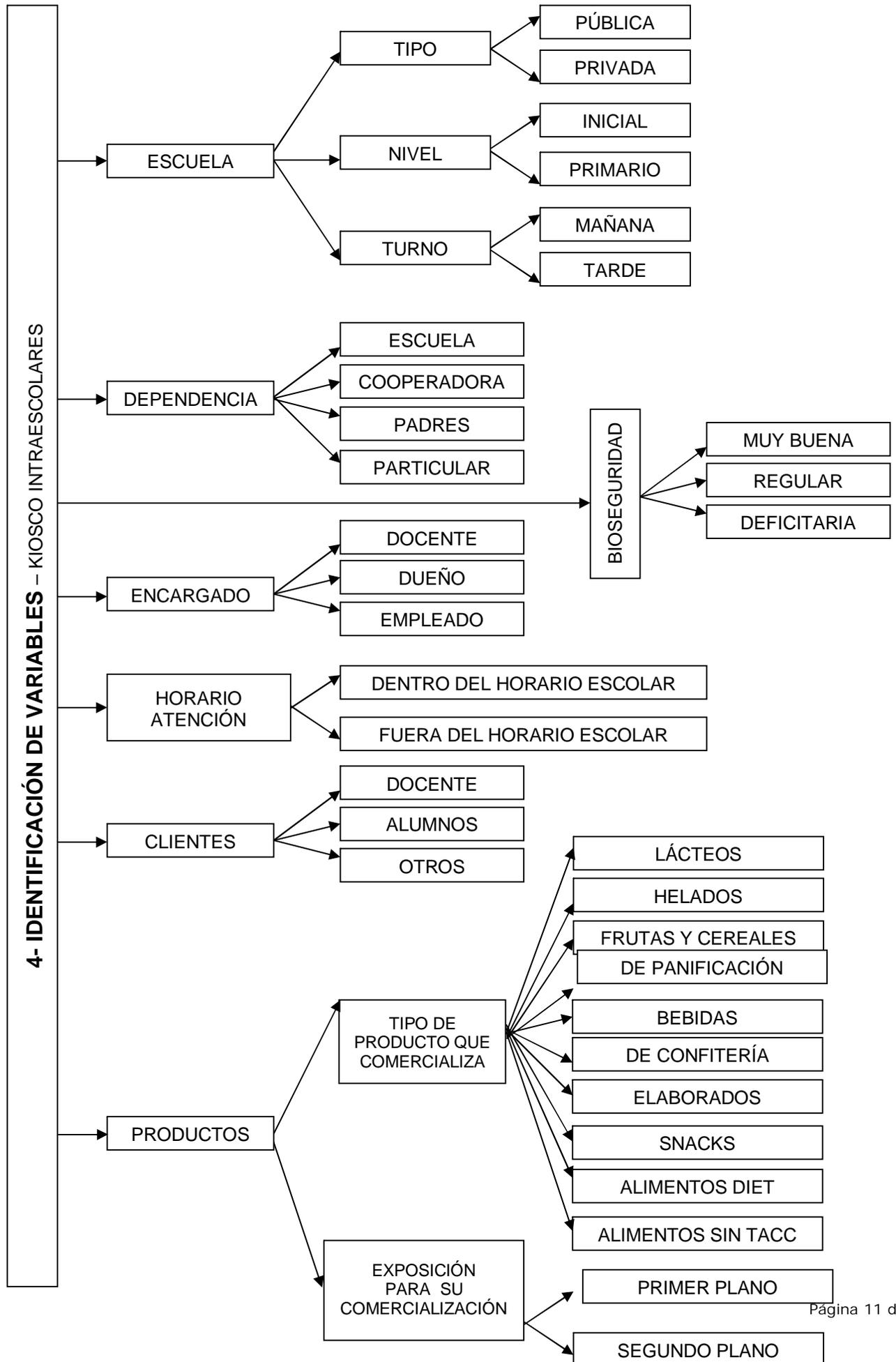
a- Población – Muestra:

La población bajo estudio estará constituida por la totalidad de encargados de los kioscos dentro de las instituciones escolares públicas y privadas nivel inicial y primario de la ciudad de Río Tercero.

Dada la magnitud poblacional no se trabajará con muestra alguna.

b- Técnica e Instrumento de recolección de datos:

Los datos serán recogidos mediante las técnicas de: Encuesta a los encargados de los kioscos escolares y la Observación Directa para la constatación de la exposición de los diferentes tipos de productos en el kiosco, registrándose tal información en el instrumento de recolección de datos que figura en el anexo de este proyecto, además de un registro fotográfico correspondiente.



5- Definición de términos

Alimentos Lácteos:

Según en CAA Artículo 553 - (Res Conj. SPyRS y SAGPA N° 33/2006 y N° 563/2006)
"Con la designación de Alimentos Lácteos, se entiende la leche obtenida de vacunos o de otros mamíferos, sus derivados o subproductos, simples o elaborados, destinados a la alimentación humana." Tales como:

- Leche Chocolateada
- Yogur entero y descremado
- Yogur entero y descremado con cereales
- Yogur entero y descremado con frutas
- Postre y flan
- Postre y flan descremado

Helados

Según el CAA: "Con la denominación genérica de Helados, se entienden los productos obtenidos por mezclado congelado de mezclas líquidas constituidas, fundamentalmente, por leche, derivados lácteos, agua y otros ingredientes consignados en este artículo, con el agregado de los aditivos autorizados por el Artículo 1075. El producto final presentará una textura y grado de plasticidad característicos que deberán mantener hasta el momento de ser consumido". Tales como:

- De crema
- De agua

Cereales y Productos de Panificación

Según el CAA. Artículo 643. Entiéndase por Cereales, las semillas o granos comestibles de las gramíneas: arroz, avena, cebada, centeno, maíz, trigo, etc.

Los cereales destinados a la alimentación humana deben presentarse libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no se hallarán alterados, averiados o fermentados. Tales como:

- Cereales: a base de maíz, copo y pururú; turrón de arroz y barras de cereales.
- Turrón de maní.
- Facturas. Bizcochos.
- Alfajor de maicena.
- Alfajor de chocolate.
- Galletitas dulces simples o rellenas.
- Galletitas de agua.
- Galletitas de salvado.

Bebidas

Según el CAA. Artículo 982 - (Res Conj. SPRyRS y SAGPyA N° 68/2007 y N° 196/2007) "Con las denominaciones de Agua potable de suministro público y Agua potable de uso domiciliario, se entiende la que es apta para la alimentación y uso doméstico: no deberá contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico, inorgánico o radiactivo en tenores tales que la hagan peligrosa para la salud. Deberá presentar sabor agradable y ser prácticamente incolora, inodora, límpida y transparente.

Artículo 996 - (Res Conjunta SPyRS N° 009 y SAGPA N° 106 del 6.03.00)

"Se entiende por Bebidas sin Alcohol o Bebidas Analcohólicas, las bebidas gasificadas o no, listas para consumir, preparadas a base de uno o más de los siguientes componentes: Jugo, Jugo y Pulpa, Jugos Concentrados de frutas u Hortalizas, Leche, Extractos, Infusiones, Maceraciones, Percolaciones de sustancias vegetales contempladas en el presente Código, así como Aromatizantes / Saborizantes autorizados. El agua empleada, en su elaboración deberá responder a las exigencias del Artículo 982 ó 985. Deberán presentar color, olor y sabor normales de acuerdo a su composición. No deberán contener alcohol etílico en cantidad superior a 0,5% en volumen. Se incluyen en esta variable:

- Jugos concentrados.
- Jugos artificiales.
- Jugos de frutas caseros.
- Agua mineral.
- Agua gasificada.
- Agua saborizada común y Light.
- Gaseosa común o Light.

Productos de confitería.

Según el CAA. Artículo 789 — (Res. Conj. 31 y 286/03)

Con la denominación genérica de Caramelo, se entienden los productos elaborados sobre la base de azúcares nutritivos consignados en el presente Código. Podrán presentar distintas consistencias, formas y tamaños y ser adicionados de los siguientes ingredientes:

- a) Leche y sus derivados.
- b) Jugos y pulpas vegetales, dulces, jaleas, frutas confitadas.

- c) Frutas secas o desecadas, enteras o en trozos, copos de cereales.
- d) Huevo entero, yema o clara en sus distintas formas de preservación.
- e) Productos estimulantes o fruitivos.
- f) Alcohol, licores, bebidas alcohólicas.
- g) Aceites y/o grasa comestibles, hidrogenados o no. Cuando se rotulen de leche no podrán incluir grasas hidrogenadas.
- h) Sal (cloruro de sodio).

Tales como:

- Caramelos
- Chupetines
- Chiclos
- Chocolates: blanco, negro, relleno y bombón.

Productos elaborados

- Pancho.
- Pebetes.
- Tostados.
- Sándwich de miga.

Snack.

Según el CAA. Artículo 1376. - (Res Conj. SPyRS N° 13/05 y SAGPyA N° 85/05)

Con la designación de Alimentos Dietéticos de Contenido Lipídico Reducido se entienden aquellos que contienen como máximo el 50% del contenido lipídico de los alimentos corrientes correspondientes, listos para el consumo.

Se admite el uso de olestra (octa, hepta, hexa ésteres de ácidos grasos de cadena larga con sacarosa) en productos de copetín (snacks) salados o picantes pero no dulces. En estos alimentos se podrá utilizar olestra en reemplazo de grasas y aceites para freír u hornear, como acondicionador de masa, en sprays, como ingrediente de rellenos o en aromatizantes-saborizantes. Tales como:

- Chisitos.
- Palitos.
- Papitas.
- 3-D.
- Galletitas saladas.

Alimentos de Régimen o diet

Según el CAA. Artículo 1339 - (Res Conj. SPyRS y SAGPyA N° 34/07 y N° 62/07)

Se entiende por "Alimentos dietéticos" o "Alimentos para regímenes especiales" a los alimentos envasados preparados especialmente que se diferencian de los alimentos ya definidos por el presente Código por su composición y/o por sus modificaciones físicas, químicas, biológicas o de otra índole resultantes de su proceso de fabricación o de la adición, sustracción o sustitución de determinadas substancias componentes.

Están destinados a satisfacer necesidades particulares de nutrición y alimentación de determinados grupos poblacionales.

Se clasifican en:

a) Alimentos para satisfacer necesidades alimentarias específicas de determinados grupos de personas sanas:

- Alimentos para lactantes y niños de corta edad.
- Alimentos fortificados.
- Alimentos que proporcionan por adición, nutrientes esenciales.
- Alimentos en los que se han restaurado nutrientes perdidos en el proceso de elaboración.
- Alimentos adicionados con fibra.

b) Alimentos para satisfacer necesidades alimentarias de personas que presentan estados fisiológicos particulares:

- Alimentos modificados en su valor energético.
- Alimentos modificados en su composición glucídica.
- Alimentos modificados en su composición proteica.
- Alimentos modificados en su composición lipídica.
- Alimentos modificados en su composición mineral.
- Alimentos de bajo contenido de sodio.
- Alimentos libres de gluten.

c) "Alimentos enriquecidos".

d) "Suplementos dietarios".

e) "Alimentos sin TACC"

Bioseguridad:

Se analizará el cumplimiento de normas de:

- Higiene del local, del elementos y utensilios
- Conservación de alimentos (cadena de frío)

- Preparación de alimentos
- Expendio de alimentos

SUBETAPA DE INTERVENCIÓN (Marzo – Diciembre 2009)

1- Objetivo General:

Promocionar el consumo de alimentos saludables en los kioscos escolares de las escuelas públicas y privadas de la ciudad de Río Tercero en el año 2008 y 2009.

2- Objetivos Específicos:

- Motivar y concientizar a los encargados de los kioscos sobre la importancia de la alimentación saludable.
- Brindar estrategias de comercialización de productos saludables que favorezcan una mejoría del entorno en la oferta de los alimentos.
- Proveer a los docentes información sobre alimentación saludable y estrategias educativas para generar conciencia en los alumnos sobre la importancia de la alimentación saludable.
- Entrenar a los alumnos en alimentación saludable con el fin de que puedan elegir alimentos que sean verdaderos nutrientes para su salud.

3- Plan de Trabajo:

Para el logro de los objetivos antes mencionados, se realizarán:

- Campañas de difusión del programa (radio y televisión local)
- Apertura de un sitio web desde el que se mantendrá informada a la población sobre los eventos programáticos a realizar, la evolución del programa, como asimismo un espacio destinado a que expresen opiniones, críticas y se realicen propuestas.
- Se llevarán a cabo tres tipos de talleres con la comunidad educativa, a saber:

a- Talleres de sensibilización, de los que participarán todos los miembros de la comunidad educativa, organizada en grupos de trabajo (con la inclusión de los encargados de kioscos intraescolares), de la siguiente manera:

- Con Directores de las escuelas de nivel inicial y primario de Río Tercero: para informar sobre el proyecto, los resultados del diagnóstico situacional realizado y acordar agenda y estrategia de trabajo para con los docentes.
- Con encargados de kioscos intraescolares de la Ciudad de Río Tercero: para informar sobre el programa e iniciar el trabajo de transformación del kiosco desde un paradigma de la salud.
- Con los docentes, agrupados por establecimiento educativo: para informarles sobre el proyecto, los resultados del diagnóstico situacional realizado y ajustar agenda de encuentro y acordar estrategia de trabajo.
- Con los alumnos, con actividad previa al taller educativo.

b- Talleres de entrenamiento para docente - alumnos, en donde se brindará información sobre alimentación sana y estrategias educativas; como así mismo se establecerán los acuerdos curriculares para la implementación de proyectos transversales de educación para la salud a llevar a cabo con alumnos y padres. Los talleres docentes se prevén en forma colectiva en lugar y fecha a convenir de 2 hs reloj de duración. Los talleres para los alumnos se realizarán con una frecuencia y día a convenir con el grupo destinatario por establecimiento en el colegio y con una duración de 80 minutos reloj. Siendo los ejes de trabajo de estos talleres:

- Ciudad saludable y escuela saludable: fines y propuestas
- Alimentación y nutrición: tipo de alimentos (ventajas y desventajas); gráfica de alimentación para la Argentina; bioseguridad para la selección, conservación, preparación y servido de alimentos. Alimentación y situación económica. Trastornos alimentarios.
- Diseño y evaluación de proyectos transversales
- Proyectos transversales y ajuste curricular
- El Juego como estrategia de educación para la salud
- Diseño y gestión de un proyecto transversal para los alumnos a su cargo
- Diseño y gestión de un proyecto de intervención para la promoción de la salud, destinado a padres

c- Talleres de evaluación, con el fin de realizar los ajustes necesarios al proceso, en especial antes de iniciar la etapa a mediano plazo (Ambientes saludables). Será destinado para todas las personas bajo programa, quienes contestarán los pertinentes instrumentos de evaluación programática que se diseñen.

Nota: El lugar de realización de los talleres será a confirmar. Mientras que el cronograma de ejecución de las acciones, si bien será acordado con los destinatarios, se prevé el siguiente:

4- Cronograma de ejecución:

TAREAS – ACCIÓN	AÑO 2009										
	M ar	Ab r	M ay	Ju n	Ju l	Ag o	Se t	Oc t	N ov	Di c	
☐ = ... N Difusión en radio y televisión locales											

	Taller-encuentro con Directores											
	Taller inicial con docentes											
	Talleres y/o información para encargado de kioscos intraescolares											
	Talleres con Docentes - alumnos											
	Talleres o información para padres											

PRESUPUESTO Y CRONOGRAMA DE INVERSIÓN

PRESUPUESTO

Subetapa	Rubro	TOTAL
DIAGNÓSTICO	Honorarios	00,00
	Movilidad	00,00
	Librería	00,00
	Varios	00,00
INTERVENCIÓN	Honorarios	00,00
	Movilidad	00,00
	Librería	00,00
	Varios	00,00
TOTAL		00,00

CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA

- Honorarios profesionales dentro de los primeros seis días del mes a trabajar.
- Resto del presupuesto dentro de los primeros diez días de ejecución de la primera etapa

BIBLIOGRAFÍA

- Cámara de Operadores frutihortícolas de Córdoba, "Programa por un recreo más sano". Municipalidad de Córdoba. Julio 2008. www.porunrecreomassano.com.ar
- Centro Educativo Víctor Mercante, "Quiosco saludable". Ciudad de Berrotarán. 08/08/07. www.lavoz.com.ar
- LAZARO CUESTA, LORENA, "Comedores y kioscos saludables". Programa Todos Saludables. Universidad de la Plata. Año 200. nutrilazarocuesta@yahoo.com.ar
- LEAL, MARCELA "Análisis del consumo de frutas en la adolescencia", Director carrera Lic. en Nutrición. Universidad Maimónides. Bs. As. Año 2003-2006. www.maimonides.edu
- MAIDANA, José Luis: "Diseño de proyectos transformacionales" (paper)
- Ministerio de Salud de la Provincia de Bs. As; "Nutrición comunitaria". 08/07/08. www.ms.gba.gov.ar
- Organización Panamericana de la Salud, OMS; "Régimen Alimentario, Nutrición y Actividad Física". Washington, D.C., EUA, 23-27 de junio de 2003. www.oms.org o www.who.int
- Proyecto INTA-TRESMONTES LUCCHETTI, "Desarrollo, implementación y evaluación de un modelo de espacio saludable en escuelas básicas de Macul" www.modeloobesidadinfantil.cl 2007
- Universidad Maimónides, "Escuelas promotoras de alimentación saludable". Carrera Lic. en Nutrición. Año 2006. www.maimonides.edu

ANEXOS

ANEXO A: MODELO DE TALLERES A DISEÑAR

Nombre del Taller:

"EL NIÑO APRENDE JUGANDO SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE"

Cobertura:

Niños de 4 y 5 años del Nivel Inicial de las Escuelas Públicas y Privadas de la Ciudad de Río Tercero.

Duración y Fecha:

Los Talleres tendrán una duración de 80 minutos cada uno y se realizará durante el año 2009.

Institución y Lugar donde se llevará a cabo:

Personal responsable de la actividad:

- Dra. Pediatra Gastroenteróloga.
- Lic. en Nutrición.
- Lic. Trabajo Social.
- Psicomotricista.

Objetivos:

General:

Proporcionar conocimientos sobre alimentación saludable de acuerdo a los niveles educativos que faciliten la modificación o eliminación de hábitos alimentarios inadecuados a los niños del Nivel Inicial de las Escuelas Públicas y Privadas de la Ciudad de Río Tercero.

Específicos:

- Identificar los alimentos saludables que componen la dieta diaria y los alimentos no saludables, a través de la Guía Alimentaria Argentina.
- Reconocer las ventajas de una alimentación sana.

Contenidos:

Alimentos que conforman una Alimentación Saludable.

Metodología:

a) Actividades de aprendizaje:

DIFUSIÓN o Sensibilización:

Dos días antes del taller visita de alimentos en el aula (visita de distintas frutas, verduras, pan, carne, lácteos, cerealitos o espiga de trigo, una canilla con agua)

Inicial o de Apertura:

Presentación de equipo y el tema a tratar.

De Desarrollo:

Breve explicación sobre alimentación saludable.

Formación de 3 grupos.

Creación del personaje al que le tienen que poner un nombre, para luego relatar un cuento.

Representación gráfica del cuento.

De Cierre o Final:

Entrega de Prendedores y diploma de participación del Taller de Alimentación Saludable.

b) Técnicas Empleadas:

- Charla.
- Formación de grupos.
- Representación gráfica.
- Técnica de la Narración.

c) Materiales Didácticos o Recursos:

Reutilizable:

- 3 Dados de tela con representación de distintos alimentos saludables en cada una de sus caras de 50x50x50

Elementos de 10x10x10 a 30 cm.

6 bananas de tela, goma espuma y belcro.

6 manzanas de tela, goma espuma y belcro.

6 peras con de tela, goma espuma y belcro.

4 racimos de uvas de tela o goma espuma y belcro.

4 tiras de pan de tela, goma espuma y belcro.

2 pepinos de tela, goma espuma y belcro.

1 canilla con agua de tela, goma espuma y belcro.

2 choclo con tela, goma espuma y belcro.

6 hojas de lechuga con tela, goma espuma y belcro.

2 zanahorias de tela, goma espuma y belcro.

6 costeletas de tela, goma espuma y belcro.

2 huevos abiertos de tela, goma espuma y belcro.

2 botellas de leche de tela, goma espuma y belcro.

2 gajos de mandarina de teja, goma espuma y belcro.

1 ananá de tela, goma espuma y belcro.

4 cerezas de tela, goma espuma y belcro.

4 medios kivi de tela, goma espuma y belcro.

3 tomates de tela, goma espuma y belcro.

Cubo de telgopor de 50x50x70 forrado en belcro.

Cuadrilátero de telgopor de 15x 7x7 la mitad forrado en belcro.

Esfera de telgopor grande forrado en belcro.

Base de fibrofácil de 70x70.
2 Cartulina de colores.
2 Fibras de colores.
1 cinta de papel.
Diplomas o medalla de participación de Taller de alimentación Saludable uno por cada alumno
Para todos los talleres nivel inicial
1 pote témpera color piel
1 pote témpera roja
Pinceleta.
1 bandeja de telgopor o mezclador
1 vaso de telgopor

Cronograma:

A confirmar.

Nombre del Taller:

“EL NIÑO APRENDE JUGANDO SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE”

Cobertura:

Niños de 1º y 2º grado del Primaria de las Escuelas Públicas y Privadas de la Ciudad de Río Tercero.

Duración y Fecha:

Los Talleres tendrán una duración de 80 minutos cada uno y se realizará durante el año 2009.

Institución y Lugar donde se llevará a cabo:

Escuelas Privadas y Públicas de la Ciudad de Río Tercero.

Personal responsable de la actividad:

- Dra. Pediatra Gastroenteróloga.
- Lic. en Nutrición.
- Lic. Trabajo Social.
- Psicomotricista.

Objetivos:

General:

Proporcionar conocimientos sobre alimentación saludable de acuerdo a los niveles educativos que faciliten la modificación o eliminación de hábitos alimentarios inadecuados a los niños del Nivel Inicial de las Escuelas Públicas y Privadas de la Ciudad de Río Tercero.

Específicos:

- Identificar los alimentos saludables que componen la dieta diaria y los alimentos no saludables, a través de la Guía Alimentaria Argentina.
- Reconocer las ventajas de una alimentación sana.

Contenidos:

Alimentos que conforman una Alimentación Saludable.

Metodología:

a) Actividades de aprendizaje:

DIFUSIÓN o Sensibilización:

Dos días antes del taller entrega de una hoja de color por cada alumno con la consigna de recortar y pegar figuras de un grupo establecido de alimento de la gráfica de alimentación para la Argentina.

Inicial o de Apertura:

Presentación de equipo y el tema a tratar.

De Desarrollo:

Charla y presentación de la Gráfica de Alimentación Saludable.

Formación de grupos.

Representación áulica y cooperativa de la Gráfica de Alimentación Saludable con los distintos alimentos ya elaborados por los niños.

De Cierre o Final:

Entrega de Prendedores y diploma de participación del Taller de Alimentación Saludable.

b) Técnicas Empleadas:

- Charla.
- Formación de grupos.
- Representación gráfica.

c) Materiales Didácticos o Recursos

1 resma de hojas A4 de color amarillo gruesa

1 Gráfica de alimentación saludable

Plancha de telgopor de 1mx1m x4cm de espesor pintada color amarillo.

12 Fibras permanentes y resaltadores.
4 pegamentos unipox para telgopor.
Diplomas o medallas de participación de Taller de Alimentación Saludable uno por cada alumno.

Cronograma:

A confirmar.

Nombre del Taller:

“EL NIÑO APRENDE JUGANDO SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE”

Cobertura:

Niños de 3º y 4º grado del Primaria de las Escuelas Públicas y Privadas de la Ciudad de Río Tercero.

Duración y Fecha:

Los Talleres tendrán una duración de 80 minutos cada uno y se realizará durante el año 2009.

Institución y Lugar donde se llevará a cabo:

Escuelas Privadas y Públicas de la Ciudad de Río Tercero.

Personal responsable de la actividad:

- Dra. Pediatra Gastroenteróloga.
- Lic. en Nutrición.
- Lic. Trabajo Social.
- Psicomotricista.

Objetivos:

General:

Proporcionar conocimientos sobre alimentación saludable de acuerdo a los niveles educativos que faciliten la modificación o eliminación de hábitos alimentarios inadecuados a los niños del Nivel Inicial de las Escuelas Públicas y Privadas de la Ciudad de Río Tercero.

Específicos:

- Identificar los alimentos saludables que componen la dieta diaria y los alimentos no saludables, a través de la Guía Alimentaria Argentina.
- Reconocer las ventajas de una alimentación sana.

Contenidos:

Alimentos que conforman una Alimentación Saludable.

Metodología:

a) Actividades de aprendizaje:

DIFUSIÓN o Sensibilización:

Dos días antes del taller entrega de una hoja de color verde por cada alumno con la consigna de explicar que beneficios que aporta un grupo establecido de la gráfica de alimentación saludable de la Argentina.

Inicial o de Apertura:

Presentación de equipo y el tema a tratar.

De Desarrollo:

Charla y presentación de la Gráfica de Alimentación Saludable y cada uno de los alimentos.

Juego de posta en 4 grupos.

Representación en colage de la alimentación saludable bajo un título elegido:

- El Rey Comesano
- La Reina Susi Cometodo
- El Tren Alimentosano
- Lactifrutinave por el espacio vegetal
- El Circosaludable
- El Parque Verdulero
- La Torre Superalimentaria

De Cierre o Final:

Entrega de Prendedores y diploma de participación del Taller de Alimentación Saludable.

b) Técnicas Empleadas:

- Charla.
- Formación de grupos.
- Juego de posta.
- Representación gráfica.

c) Materiales Didácticos o Recursos

4 planchas de telgopor de 1mx1mx4cm pintadas color verde
Folletería de propaganda de supermercados (comercios locales)
6 tijeras

Adhesivo vinílico
5 Hojas canson de colores
5 hojas de cartón corrugado de colores
4 sobres de papel glasé metalizado
12 Bandejas de cartón descartables
1 Rollo de papel cocina
4 Papel crepè de colores
4 papeles barrilete de colores
10 sorbetes
Papel de diario
6 Porras de colores
4 potes de témperas de colores
4 bandejas de telgopor o mezcladores
4 vasos de telgopor para agua
4 pinceles anchos
4 pinceles finos
Diplomas o medallas de participación de Taller de Alimentación Saludable uno por cada alumno
Cronograma: A confirmar.

Nombre del Taller:

"EL NIÑO APRENDE JUGANDO SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE"

Cobertura:

Niños de 5º y 6º grado del Primaria de las Escuelas Públicas y Privadas de la Ciudad de Río Tercero.

Duración y Fecha:

Los Talleres tendrán una duración de 80 minutos cada uno y se realizará durante el año 2009.

Institución y Lugar donde se llevará a cabo:

Escuelas Privadas y Públicas de la Ciudad de Río Tercero.

Personal responsable de la actividad:

- Dra. Pediatra Gastroenteróloga.
- Lic. en Nutrición.
- Lic. Trabajo Social.
- Psicomotricista.

Objetivos:

General:

Proporcionar conocimientos sobre alimentación saludable de acuerdo a los niveles educativos que faciliten la modificación o eliminación de hábitos alimentarios inadecuados a los niños del Nivel Inicial de las Escuelas Públicas y Privadas de la Ciudad de Río Tercero.

Específicos:

- Identificar los alimentos saludables que componen la dieta diaria y los alimentos no saludables, a través de la Guía Alimentaria Argentina.
- Reconocer las ventajas de una alimentación sana.

Contenidos:

Alimentos que conforman una Alimentación Saludable.

Metodología:

a) Actividades de aprendizaje:

DIFUSIÓN o Sensibilización:

Dos días antes del taller entrega de una hoja color turquesa a cada alumno con la consigna de Representar "La Vida Saludable".

Inicial o de Apertura:

Presentación de equipo y el tema a tratar.

De Desarrollo:

Charla y presentación de la Gráfica de Alimentación Saludable y cada uno de los alimentos y su implementación en la vida cotidiana en cada uno de los lugares que frecuento.

Formación de grupos.

Realización rueda o mesa de Carteles de Publicidad de Lugares con Alimentación Saludable inventando la razón social relacionada.

- Kiosco
- Supermercado
- Restaurante
- Club Deportivo

De Cierre o Final:

Entrega de Prendedores y diploma de participación del Taller de Alimentación Saludable.

b) Técnicas Empleadas:

- Charla.
- Formación de grupos.
- Representación gráfica.

c) Materiales Didácticos o Recursos

4 planchas de telgopor de 1mx1mx4cm pintadas de turquesa

4 hojas de cartón corrugado de colores (2 rojas 2 amarillas)

8 hojas de cartulina de colores

4 potes de témperas de colores (blanco – amarillo – rojo – verde)

4 bandejas de telgopor descartables o mezclador

4 vasos de telgopor

4 fibrones negros

4 pinceles anchos

2 pinceles finos

Diplomas o medallas de participación de Taller de Alimentación Saludable uno por cada alumno.

Cronograma: A confirmar.

Nombre del Taller:

“KIOSCOS SALUDABLES”

Cobertura:

Todos los kioscos ubicados dentro de la institución educativa de Río Tercero.

Duración y fecha:

La duración de la encuesta será de 1 hora.

Institución y lugar donde se lleva a cabo:

Kiosco de la institución educativa.

Objetivos:

General:

Motivar y concienciar a los encargados de los kioscos sobre la importancia de una alimentación saludable.

Específicos:

Asesorar sobre estrategias para la comercialización de productos saludables apoyados en el cambio de la distribución espacial, presentaciones atractivas, publicidades y promociones.

Contenidos:

- Folletos o charlas informativas sobre alimentación saludable y alimentación en casos especiales.
- Propuesta de cambio en la disposición de los productos con mayor oferta de alimentos saludable.
- Carteles que promuevan la ingesta de los mismos.
- Propuesta de promociones para fomentar su consumo. Ej.: 2x1.

Metodología:

a) Actividades de aprendizaje:

Inicial o de Apertura:

Presentación de la encuesta y el encuestador.

De Desarrollo:

Realización de Encuesta a los encargados del kiosco.

Brindar información sobre alimentación saludable.

Aportar consejos de como transformar el kiosco en saludable.

De Cierre o Final:

Entrega de un Póster de la Guía Alimentaria de la Argentina.

Entrega de 2 folletos sobre Alimentación Saludable, Estrategias sobre la distribución espacial de los productos en el kiosco y breve reseña del objetivo del programa.

b) Técnicas empleadas

- Encuesta.
- Observación.

c) Materiales didácticos o Recursos:

Resma hojas Oficio blancas

Grafica de alimentación saludable 40x60

Folletería (tríptico con escritura de ambos lados).

Carteles para promociones bien llamativos.

Carteles de publicidad sobre los alimentos sanos.

Cronograma:

1. Marzo de 2009: inspección en los kioscos de las escuelas públicas y privadas para corroborar si hubo algún cambio con respecto a primer parte de la encuesta realizada en el 2008.
2. Marzo 2009: Entrega de carteles para promociones.
3. Julio 2009: Entrega de carteles para promociones.
4. Noviembre 2009

Nombre de la Charla:

"ABORDAJE DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL ÁMBITO ESCOLAR"

Cobertura:

Todas las docentes del Nivel Inicial y Primaria de las Escuelas Públicas y Privadas de las Ciudad de Río Tercero.

Duración y Fecha:

La Charla tendrá una duración de 2 horas y se realizará durante el año 2009.

Institución y Lugar donde se llevará a cabo:

Escuelas Privadas y Públicas de la Ciudad de Río Tercero.

Personal responsable de la actividad:

- Dra. Pediatra Gastroenteróloga.
- Lic. en Nutrición.
- Lic. Trabajo Social.
- Psicomotricista.

Objetivos:General:

Promover información sobre alimentación saludable, enfermedades crónicas no transmisibles y celiaquía a las docentes del nivel inicial y primaria de las Escuelas Públicas y Privadas de la Ciudad de Río Tercero..

Específicos:

- Reconocer los beneficios de una adecuada alimentación, a través de la Guía Alimentaria Argentina.
- Distinguir los falsos mensajes relacionados con la alimentación del niño.
- Brindar información y herramientas a la comunidad educativa para abordar las patologías de malnutrición, Obesidad y Sobrepeso; y Celiaquía.
- Ofrecer asesoramiento profesional y fomentar el trabajo interdisciplinario.
- Establecer relaciones de colaboración entre docentes y alumnos a la hora de aconsejar sobre las opciones de merienda para el recreo.

Contenidos:

- Guía de Alimentación Argentina.
- Enfermedades Crónicas no transmisibles: Obesidad y Sobrepeso.
- Intolerancias alimentarias: Celiaquía.
- Técnicas de abordaje a nivel áulico de las patologías.
- Presentación de casos prácticos.

Metodología:**a) Actividades de aprendizaje:**Inicial o de Apertura:

Presentación del equipo y el tema a tratar.

De Desarrollo:

Exposición de las Guía Alimentaria Argentina y explicación sobre cada grupo que la compone.

Reconocimiento de los mitos y verdades de la alimentación.

Breve explicación sobre cada patología: Obesidad, Sobrepeso y Celiaquía.

Ofrecimiento de técnicas de abordaje a nivel áulico de cada patología.

Formación de grupo entre los docentes y entrega de un caso práctico sobre un niño que presenta alguna patología. Resolución del caso entre los integrantes del grupo formado.

Debate entre los docentes y profesionales sobre como actuarían frente a esta problemática.

De Cierre o Final:

Agradecimientos y entrega de las Guías Alimentarias para padres.

b) Técnicas Empleadas:

- Charla.
- Formación de grupo.
- Debate.

c) Materiales didácticos o Recursos:

- Computadora. (Presentación en Power Point)

- Cañón.
- Salón auditorio de la COOP.
- Entrega Guía Alimentaria para la Población Infantil para padres o equipo de salud.

Cronograma:

A confirmar.

ANEXO B: INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Nombre de la Escuela: _____ **Barrio:** _____

Tipo: Privada () Pública () **Nivel:** Inicial () Primario ()
Turno: Mañana () Tarde ()

Dependencia del kiosco: Escuela () Cooperadora () Padres () Particular () **Atendido por:** Docente () Dueño () Empleado ()

Horarios de atención: Durante el horario escolar () Fuera del horario de escolar () **Altura del mostrador:** _____ metros

Heladera: NO () Con puerta exhibidora () Con puerta cubierta () **Cocina:** SI () NO ()
Microondas: SI () NO ()

Bioseguridad: Muy Buena () Regular () Deficitaria ()

Clientes: Alumnos () Docentes () Otros () **Da vuelta con golosinas** SI () A veces () NO ()

Producto s	Tipo	Comercialización		Exposición de los productos						
				1° Plano (a la altura del mostrador)			2° Plano (detrás del vendedor)			
				Lo que vende	Los que más se vende	Altura del mostrador	Sobre el mostrador	Bajo el mostrador	Altura del mostrador	Arriba de la altura del mostrador
Lácteos	Leche Chocolatada									
	Yogur entero y descremado									
	Yogur entero y descremado con cereales									
	Yogur entero y descremado con frutas									
	Postre y flan descremado									
Helados	De crema.									
	De agua.									
Frutas y cereales										
De Panificación	Cereales	A base de maíz dulce o salado								
		Turrón de arroz.								
		Barras de cereales								
	Turrón de maní									
	Facturas									
	Bizcochos									
	Alfajor de maicena									
	Alfajor de chocolate									
	Galletitas dulces o rellenas.									
	Galletitas de agua.									
Galletitas de salvado										

Bebidas	Jugos concentrados										
	Jugos de fruta caseros										
	Jugos artificiales										
	Agua mineral										
	Agua gasificada										
	Agua saborizadas común o light.										
	Gaseosa común o light.										
De Confitería	Caramelos										
	Chupetines										
	Chicles										
	Chocolates	Blanco									
		Negro									
Rellenos											
Bombones											
Elaborados	Pebetes										
	Sándwich de miga										
	Pancho										
	Tostados										
	Snacks	Chisitos									
		Palitos									
		Papitas									
		Galletitas Saladas									
	3D										
	Alimentos de régimen o diet										
Alimentos sin TACC											
OBSERVACIONES:											

Río Tercero, 16 de Octubre de 2008

ORDENANZA N° Or 3007/2008 C.D.

Y VISTO: La necesidad de brindar la seguridad integral de los concurrentes a los salones de fiestas infantiles

Y CONSIDERANDO: Que dicho rubro, está dirigido a los niños de nuestra ciudad,

Que la **Convención sobre los Derechos del Niño** fue adoptada por la Asamblea de las Naciones Unidas en noviembre de 1989 y ratificada por el Congreso de la Nación Argentina en noviembre de 1990 a través de la ley 23.849 e incorporada en agosto de 1994, a nuestra **Constitución de la Nación**, momento en el cual, nuestro país asumió el compromiso de asegurar la integridad física y psíquica de todos los niños y niñas que habitan nuestro suelo. "El niño, por su falta de madurez física y mental, necesita protección y cuidados especiales, incluso la debida protección legal, tanto antes como después del nacimiento",

Que el principio número dos de la convención antes mencionada dice: "El niño gozará de una protección especial y dispondrá de oportunidades y servicios, dispensando todo ello por la ley y por otros medios, para que pueda desarrollarse física, mental, moral, espiritual y socialmente de forma saludable y normal, así como en condiciones de libertad y dignidad". Al promulgar leyes con este fin, la consideración fundamental a la que se atenderá será el interés superior del niño".

Atento a ello,

EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE RIO TERCERO SANCIONA CON FUERZA DE:

O R D E N A N Z A:

ARTICULO 1: AMPLIASE la Ordenanza N° Or. 2317/2004-CD, en su Título Segundo, artículo 31 e incorpórese el inciso l) y m), los que quedan redactados conforme el siguiente texto:

l) SALON DE FIESTAS INFANTILES: Denominase "Salón de Fiestas Infantiles" a todos los locales destinados al desarrollo de celebraciones infantiles, con asistencia de personal calificado para el cuidado de los niños, que pueden contar con pelotero u otros juegos para el entretenimiento de los mismos, siempre que cumplieren con las normas constructivas y de seguridad para la materia.

m) SALON DE JUEGOS INFANTILES: Denomínase "Salón de Juegos Infantiles" a todo establecimiento instalado de manera permanente (ya sea al aire libre y/o espacios cubiertos) que requieren para su utilización el desplazamiento, impulsos, manipulación o distintas formas de destreza y movimiento del usuario (inflables y/o peloteros).

ARTICULO 2 : AMPLIASE la Ordenanza N° Or. 2317/2004-CD, en su Título Segundo, incorpórese Capítulo X, el que queda redactado conforme el siguiente texto:

"Salón de fiestas infantiles".

Art. 95 bis- El presente capítulo regula la actividad de los locales que se refiere el Art. 31° inciso l)

Los mismos deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) El **horario** para el desarrollo de la actividad, será de 9.00 a 22.00 hs., con una tolerancia de 30 minutos para el cese total de actividades.
- b) Deberá explicitar claramente las pautas de admisibilidad y permanencia de niños y adultos, las que bajo ningún concepto podrán discriminar por causa de origen, raza, nacionalidad y/o religión del niño o sus progenitores.
- c) Por la seguridad de los menores, queda absolutamente prohibido el ingreso al salón, uso de juegos, presenciar espectáculos y/o consumiciones a personas ajenas al evento que se está desarrollando; a excepción del personal de la confitería, personal de seguridad o de alguna repartición pública y/o padres de los menores.
- d) El mobiliario y equipo deberán estar diseñados y construidos de manera que no implique situación de peligro para los niños/as. Los armarios y/o muebles deberán estar sujetos a la pared o piso, con el fin de evitar desplazamientos y/o caídas de los mismos. Se conservaran en debidas condiciones de higiene y mantenimiento.
- e) No debe haber artículos ni objetos que puedan provocar accidentes al ser llevados a la boca y deglutidos por los niños/as. Los elementos para la limpieza e higiene de naturaleza química y tóxica deberán estar claramente rotulados, bajo llave, a una altura no menor de 1.50 mts. sobre el nivel del suelo y de imposible accesibilidad para los niños/as.
- f) El **personal** que tenga la misión, tarea y responsabilidad de atender a los niños/as , deberá poseer una capacitación para brindar una efectiva atención integral al menor, considerándose como título habilitante de Profesor en Educación Preescolar, Profesor en Nivel Inicial, Profesor de Educación Física, Asistente Materno-Infantil, Maestro de Enseñanza Primaria, o Carrera con especialidad en el tema Educación, con validez oficial. La relación será de 1(uno) profesor cada 15 (quince) niños/as menores de 3 (tres) años y 1(uno) profesor cada 25 (veinticinco) niños/as mayores de 3 (tres) años.
- g) El **personal** que trabaje en estas instituciones, deberá presentar en forma anual, **certificado** que garantice el buen estado de salud física y mental otorgado por autoridad sanitaria municipal. Deberá tener colocada vacuna anti- Hepatitis A.
- h) Se podrán desarrollar espectáculos infantiles en vivo como payasos, magos, títeres y demás actividades afines.
- i) Se podrá disponer de juegos mecánicos, electromecánicos y electrónicos, para uso exclusivo de menores, excluyéndose video juego, juegos en red y/o por internet.
- j) Se podrán desarrollar actividades de elaboración y expendio de comidas que no requieran una gran elaboración previa como ser: emparedados, panchos, hamburguesas, empanadas, postres, etc.; deberá contar con un espacio destinado exclusivamente a *cocina* debidamente delimitado y su acceso será restringido a menores, con mesada, con superficie de piedra o material sintético sin rajaduras, en óptimas condiciones de conservación, con pileta, provista de agua caliente y fría, cocina o anafe y heladera para la conservación de alimentos, alacena para el guardado de utensillos y tacho de residuos con tapa . Los alimentos deberán ser dispensados con cubiertos, vajillas y envases de material plástico y o simil perfectamente desinfectados, que pueda ser manipulado por el menor sin peligro alguno para su integración física. Estará terminantemente prohibido el expendio y/o consumo de bebidas alcohólicas y/o energizantes dentro y fuera del establecimiento .
- K) Deberán respetar normas de higiene, salubridad, de prevención de enfermedades y de nutrición alimentaria según los parámetros fijados por la Secretaria de Salud del Municipio, respetando las disposiciones vigentes establecidas a tal fin.

ARTICULO 3°: De la habilitación: La habilitación de salones de fiestas infantiles será otorgada a locales que cumplan las exigencias establecidas en el Código de Edificación, y el decreto reglamentario, las condiciones generales establecidos en el art. 10 de la ordenanza 2317/04 y los siguientes requisitos:

- a) Sólo podrán abarcar una planta y hasta un entrepiso. En caso de existencia de entrepiso, de ser destinado a sector de juegos, además de lo establecido en las disposiciones anteriores, la baranda de seguridad del mismo deberá reemplazarse por una reja o valla fija de seguridad que cubra todo el hueco de piso a techo y estar debidamente señalizadas con artefactos lumínicos artificiales o pinturas foto luminiscentes.
- b) Área de juego a Cielo Abierto: Deberá estar ubicado dentro de las instalaciones de la institución, cerrado en su perímetro de modo tal que impida el ingreso de personas no autorizadas y el egreso de menores sin el consentimiento del adulto responsable a cargo, y ser de uso exclusivo de la misma. Podrá estar provisto con algunos de los elementos que a continuación se detallan: hamacas, calesitas, subibajas, trepadores y/o arenero, este último deberá estar cubierto en las horas que los niños/as no lo utilicen.

ARTICULO 4°: AMPLIASE la Ordenanza N° Or. 2317/2004-CD, en su Título Segundo, incorpórese el Capítulo XI el que queda redactado conforme el siguiente texto: **XI Salón de Juegos Infantiles:**

Art. 95 Ter : El presente capítulo regula la actividad de los locales que se refiere el Art. 31° inciso m)

En este tipo de establecimientos deberán respetarse, además de la legislación vigente, las siguientes condiciones respecto a las instalaciones para el desarrollo de las actividades:

- a) Todos los juegos que para su funcionamiento requieran del suministro de energía eléctrica de red deberán ser alimentados por una instalación específica que provea un nivel máximo de tensión que no supere el nivel de Tensión de Seguridad (hasta 24 volts respecto de tierra) y sus masas deberán estar conectadas a la instalación de puesta a tierra. Los mismos deberán presentar un buen estado de funcionamiento y todas las partes móviles que puedan llegar a producir opresión o arrastre estarán debidamente resguardadas, pudiendo llegar a exigirse dispositivos de detención para casos de emergencia.
- b) Todos los artefactos de iluminación del sector de juegos deberán contar con una malla protectora o similar que impida la rotura y caída de lámparas y/o tubos.
- c) Respecto a los juegos infantiles, se deberán tener en cuenta las siguientes características:
Cuando sean de origen nacional, se ajustarán a las normas IRAM de seguridad de juguetes N° 3.583 (partes 2, 3 y 4) y a las normas IRAM para juegos infantiles de instalación permanente al Aire Libre N° 3.655 (partes 1,2 y 3). A tal fin deberán exhibir el correspondiente certificado de calidad y seguridad. Para el caso de provenir del exterior se ajustarán a las normas IRAM u otro ente de certificación homologado por IRAM.
- d) Las telas de los juegos infantiles deberán ser resistentes a las llamas según normas IRAM 7.577 (específica referente a telas con retardantes a las llamas).
- e) Todas las columnas y largueros de juegos, instalaciones, aristas y salientes que se encuentren en el sector de juegos por debajo de una altura de 1.50 metros, deberán estar envueltas con materiales capaces de amortiguar impactos hasta dicha altura.
- f) Los juegos estarán instalados de una forma tal que permita la libre circulación de los usuarios a su alrededor, manteniendo una distancia mínima de otros juegos y paredes de 1.10 m (un metro diez centímetros).

ARTICULO 5°: Los establecimientos comerciales dedicados a los rubros descriptos precedentemente que a la fecha de promulgación de presente Ordenanza se encuentren debidamente habilitados y no cumplan los requisitos prescriptos por la misma, se les otorgará un **plazo de 180** (ciento ochenta) días para adecuarse a la presente normativa.

Vencido dicho plazo y no habiéndose cumplimentado con los requisitos exigidos por la presente ordenanza se procederá a la suspensión de las actividades las que sólo se podrán reanudar, una vez que se hayan hecho efectivas las condiciones requeridas en el informe expedido por la Autoridad de Aplicación

ARTICULO 6°: DÉSE al Departamento Ejecutivo Municipal, para su promulgación.-

Dada en la sala de sesiones del Concejo Deliberante de la ciudad de Río Tercero, a los dieciséis días del mes de octubre del año dos mil ocho.

Dr. Alberto Martino – Presidente C.D.

Sr. Marcos Ferrer – Secretario C.D.

Promulgada por Decreto N°1214/2008 de fecha 20.10.2008.-

SE IMPRIMIÓ EN LA DIRECCIÓN DE GOBIERNO DE LA SECRETARÍA DE GOBIERNO, COORDINACIÓN Y DESARROLLO LOCAL DE LA MUNICIPALIDAD DE RÍO TERCERO EL 20 DE OCTUBRE DE 2008.