

PODER LEGISLATIVO



PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO,
ANTÁRTIDA E ISLAS DEL ATLÁNTICO

SUR

LEGISLADORES

Nº 135

PERÍODO LEGISLATIVO

2002

EXTRACTO

***BLOQUE M.P.F. Proyecto de Ley estableiendo la
asistencia alimentaria en establecimientos escolares
públicos en los niveles Iniciales, EGB 1, EGB 2 y EGB 3.***

Entró en la Sesión

09/05/2002

Girado a la Comisión

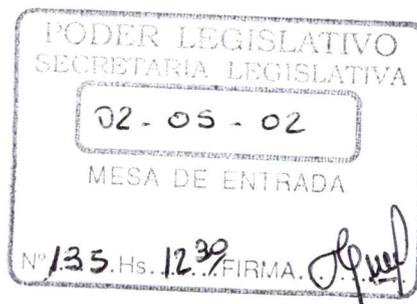
5 y 2

Nº:

Orden del día Nº:



Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
REPUBLICA ARGENTINA
PODER LEGISLATIVO
DELEGACION RIO GRANDE



Fundamentos del Proyecto de Ley

Presidente:

La provincia de Tierra del Fuego invierte un porcentaje importante de su presupuesto anual en la asistencia alimentaria a través de los comedores escolares y el servicio de copa de leche. Pero esto es insuficiente el aumento de los índices de desocupación y por consiguiente la disminución del acceso a la alimentación correcta de los niños y jóvenes integrantes de familias golpeadas por la crisis.

Esta iniciativa legislativa pretende generar acciones concretas tendientes a mejorar los servicios de copa de leche y merienda en los establecimientos escolares de Educación Inicial, EGB1, EGB2, y EGB3.

El sistema de ayuda alimentaria comienza alrededor de 1900, cuando un grupo de maestros observa disminución del rendimiento intelectual y astenia general de los alumnos, debido a la ingesta insuficiente de alimentos en el hogar. En 1906, comienza la copa de leche y en 1928 se implementa en Capital Federal el primer comedor escolar.

La asistencia alimentaria se plantea para **"asegurar el consumo de una alimentación adecuada en los niños en edad escolar"**.

La comida de la escuela constituye un **complemento** de la alimentación que el niño recibe en el hogar o de otros programas sociales: una no reemplaza a la otra. Asimismo, el servicio de comedor constituye una estrategia para la retención de la matrícula.

Esta iniciativa parte de la necesidad de brindar una alimentación acorde a los requerimientos nutricionales del niño en edad escolar que permita, mediante este complemento, favorecer el crecimiento y el desarrollo.

La determinación de las metas nutricionales de esta prestación se basó en el informe de Necesidades de energía y proteínas, **FAO/OMS/ONU**. La cifra proteica fue adaptada según Passmore y colaboradores.

Kilocalorías/ día 2100
Proteínas 58 gr

La puesta en funcionamiento de la copa de leche y la merienda reforzada junto a menús de los servicios de



Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
REPUBLICA ARGENTINA
PODER LEGISLATIVO
DELEGACION RIO GRANDE



comedores escolares deben cubrir el 50% del Valor Calórico Diario ; y el 83 % del total de gramos/proteínas día de las cuales el 70% corresponde a proteínas esenciales de alto valor biológico.

La intención de cubrir un mayor porcentaje proteico se basa en el hecho de que este nutriente es de vital importancia en la etapa de crecimiento. Asimismo, generalmente los alimentos fuentes de proteínas, escasean en el hogar por su elevado precio.


HORACIO O. MIRANDA
LEGISLADOR DE LA PROVINCIA



Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
REPUBLICA ARGENTINA
PODER LEGISLATIVO
DELEGACION RIO GRANDE



Proyecto de Ley

La Legislatura de la Provincia de Tierra del Fuego, etc.

Sanciona con Fuerza de

Ley:

ARTÍCULO 1°.- Institúyese el régimen de distribución de la "Copa de Leche y Merienda Reforzada" en establecimientos escolares de gestión pública de Educación Inicial, EGB 1, EGB 2 y EGB 3 en todo el territorio de la Provincia de Tierra del Fuego, conforme el Anexo I, II y III que integra la presente.-

ARTICULO 2°.- La distribución se hará efectiva en función del nivel socioeconómico de las familias de los niños y jóvenes beneficiados.

ARTICULO 3°.- El Ministerio de Educación y la Secretaria de Acción Social de la Provincia implementarán las medidas de carácter administrativos que se requieran, para el cumplimiento de lo dispuesto por la presente Ley.

ARTICULO 4°.- De forma.-

HORACIO O. MIRANDA
LEGISLADOR DE LA PROVINCIA



Anexo I

"Copa de Leche y Merienda Reforzada"

Menú 1: Mate cocido con leche (entera) - Pan con dulce de batata o membrillo

Ingredientes	Unidad de medida	Peso bruto por ración	Peso bruto en Kg/Lt/Un según el número de raciones a elaborar						
			50 raciones	100 raciones	150 raciones	200 raciones	250 raciones	300 raciones	350 raciones
Leche	Lt	0,180	9,000	18,000	27,000	36,000	45,000	54,000	63,000
Yerba	Kg	0,002	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600	0,700
Azucar	Kg	0,010	0,500	1,000	1,500	2,000	2,500	3,000	3,500
Pan	Kg	0,040	2,000	4,000	6,000	8,000	10,000	12,000	14,000
Dulce	Kg	0,040	2,000	4,000	6,000	8,000	10,000	12,000	14,000

Menú 2: Leche (entera) con chocolate - Pan y queso

Ingredientes	Unidad de medida	Peso bruto por ración	Peso bruto en Kg/Lt/Un según el número de raciones a elaborar						
			50 raciones	100 raciones	150 raciones	200 raciones	250 raciones	300 raciones	350 raciones
Leche	Lt	0,180	9,000	18,000	27,000	36,000	45,000	54,000	63,000
Chocolate	Kg	0,007	0,350	0,700	1,050	1,400	1,750	2,100	2,450
Azucar	Kg	0,007	0,350	0,700	1,050	1,400	1,750	2,100	2,450
Pan	Kg	0,040	2,000	4,000	6,000	8,000	10,000	12,000	14,000
Queso barra	Kg	0,015	0,750	1,500	2,250	3,000	3,750	4,500	5,250

HORACIO O. MIRANDA
LEGISLADOR DE LA PROVINCIA



Anexo II

"Copa de Leche y Merienda Reforzada"

Menú 3: Mate cocido con leche (entera) - Factura o torta negra

Ingredientes	Unidad de medida	Peso bruto por ración	Peso bruto en Kg/Lt/Un según el número de raciones a elaborar						
			50 raciones	100 raciones	150 raciones	200 raciones	250 raciones	300 raciones	350 raciones
Leche	Lt	0,180	9,000	18,000	27,000	36,000	45,000	54,000	63,000
Yerba	Kg	0,002	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600	0,700
Azúcar	Kg	0,010	0,500	1,000	1,500	2,000	2,500	3,000	3,500
Factura o torta negra	Kg	0,040	2,000	4,000	6,000	8,000	10,000	12,000	14,000

Menú 4: Mate cocido con leche (entera) - Alfajor

Ingredientes	Unidad de medida	Peso bruto por ración	Peso bruto en Kg/Lt/Un según el número de raciones a elaborar						
			50 raciones	100 raciones	150 raciones	200 raciones	250 raciones	300 raciones	350 raciones
Leche	Lt	0,180	9,000	18,000	27,000	36,000	45,000	54,000	63,000
Yerba	Kg	0,002	0,100	0,200	0,300	0,400	0,500	0,600	0,700
Azúcar	Kg	0,010	0,500	1,000	1,500	2,000	2,500	3,000	3,500
Alfajor	Kg	0,040	2,000	4,000	6,000	8,000	10,000	12,000	14,000

HORACIO O. MIRANDA
LEGISLADOR DE LA PROVINCIA



Anexo III
"Copa de Leche y Merienda Reforzada"

VARIANTES / OPCIONALES

1 - Yogurt (entero) con cereales

Ingredientes	Unidad de medida	Peso bruto por ración	Peso bruto en Kg/Lt/Un según el número de raciones a elaborar						
			50 raciones	100 raciones	150 raciones	200 raciones	250 raciones	300 raciones	350 raciones
Yogurt entero	Kg	0,180	9,000	18,000	27,000	36,000	45,000	54,000	63,000
Cereales c/azúcar	Kg	0,030	1,500	3,000	4,500	6,000	7,500	9,000	10,500

2 - Arroz con leche (entera)

Ingredientes	Unidad de medida	Peso bruto por ración	Peso bruto en Kg/Lt/Un según el número de raciones a elaborar						
			50 raciones	100 raciones	150 raciones	200 raciones	250 raciones	300 raciones	350 raciones
Arroz	Kg	0,018	0,900	1,800	2,700	3,600	4,500	5,400	6,300
Leche	Lt	0,180	9,000	18,000	27,000	36,000	45,000	54,000	63,000
Azúcar	Kg	0,010	0,500	1,000	1,500	2,000	2,500	3,000	3,500

HORACIO O. MIRANDA
LEGISLADOR DE LA PROVINCIA