



Poder Ejecutivo

Ministerio de Educación y Cultura

Resolución N° 10264

POR LA CUAL SE REGLAMENTA EL PROCEDIMIENTO Y MONITOREO PARA LA EXPLOTACIÓN Y EL USUFRUCTO DE LAS CANTINAS, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE GESTIÓN OFICIAL, PRIVADA Y PRIVADA SUBVENCIONADA DE TODO EL PAÍS.

Asunción, 31 de Julio de 2013

VISTO: El Memorándum N° 997 de fecha 22 de julio de 2013, presentado por la señora Alexandra Bogarín, Viceministra de Educación para el Desarrollo Educativo, de este Ministerio, y;

CONSIDERANDO: Que, a través del mismo solicita se dicte Resolución *"Por la cual se reglamenta el procedimiento y monitoreo para la explotación y el usufructo de las cantinas..."*;

La necesidad de reglamentar el procedimiento y monitoreo para el usufructo de cantina en las instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada del país, a fin de garantizar que los educandos reciban una alimentación adecuada, equilibrada, saludable e higiénica que contribuya a su desarrollo armónico e integral;

Qué, la Constitución Nacional en su Artículo 54 - De la Protección al Niño enuncia *"La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de garantizar al niño su desarrollo armónico e integral, así como el ejercicio pleno de sus derechos protegiéndolo contra el abandono, la desnutrición, la violencia, el abuso, el tráfico y la explotación..."*;

Que, la Convención sobre los Derechos del Niño en el Artículo 3 establece *"Los Estados Partes se asegurarán de que las instituciones, servicios y establecimientos encargados del cuidado de la protección de los niños cumplan las normativas establecidas por las autoridades competentes, especialmente en materia de seguridad, sanidad, número y competencia de su personal, así como en relación con la existencia de una supervisión adecuada"*;

Que, la Ley N° 1680/01 *"Código de la Niñez y la Adolescencia"* establece en su Artículo 20 que: *"El niño y el adolescente tienen derecho a una educación que les garantice el desarrollo armónico e integral de su persona, y que les prepare para el ejercicio de la ciudadanía..."*;



Estrella N° 443 esq. Alberdi - Edificio Estrella
Asunción - Paraguay
Secretaría General



Telefax: 450.014, 450.015
www.mec.gov.py
Telefax: 447.989



Poder Ejecutivo

Ministerio de Educación y Cultura

Resolución N° 16264

POR LA CUAL SE REGLAMENTA EL PROCEDIMIENTO Y MONITOREO PARA LA EXPLOTACIÓN Y EL USUFRUCTO DE LAS CANTINAS, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE GESTIÓN OFICIAL, PRIVADA Y PRIVADA SUBVENCIONADA DE TODO EL PAÍS.

-2-

Que, la Ley N° 1334/98 "De Defensa del Consumidor y del Usuario" en su Artículo 6, constituyen los derechos básicos del consumidor y en su inc. b) establece: "la protección de la vida, la salud y la seguridad contra los riesgos provocados por la provisión de productos y la prestación de servicios considerados nocivos o peligrosos";

Que, conforme a lo establecido en las siguientes normativas: la Ley N° 806/95 que crea el Programa de Complemento Nutricional Escolar, Ley 1443/99 que crea el Sistema Nutricional y Control Sanitario en las Escuelas, y la Ley 1.793/2001 que modifica y amplía, la Ley N° 1443/99 en sus artículos 2°, 4° y 7°, la Ley N° 836/80 Código Sanitario, en sus Artículos 150, 158, 159, 161, 162, 163 y 166, que establece las disposiciones referentes a la promoción del desarrollo de programas tendientes a proporcionar una mejor y permanente Educación Alimentaria e Higiénica a la población; es necesario reglamentar dichos procedimientos;

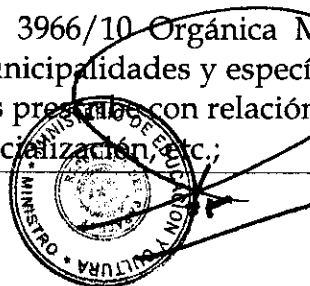
Que, la Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN/FAO/OMA) realizada en roma en 1992, reconoció la importancia de la educación alimentaria nutricional y dentro de ese contexto se recomendó a los países establecer para promover estilos de vida saludables; las instituciones educativas como unos de los agentes de formación de la comunidad educativa en cuanto a la promoción de la salud integral durante que el niño permanece en la institución;

Que, la cantina escolar es un servicio que debe proporcionar alimentos nutritivos y saludables a la comunidad educativa durante los diferentes momentos del día, a fin de proteger la salud y formar buenos hábitos alimentarios, en condiciones adecuadas de higiene y salubridad, conforme con las directrices de las Guías Alimentarias del Paraguay y los anexos de esta resolución;

Que, la Ley N° 3966/10 Orgánica Municipal, en su Artículo 12 establece Las funciones de la Municipalidades y específicamente en sus numerales 2, 4 y 7 y subsiguientes apartados preestablecidos con relación a los alimentos, su manipulación, higiene, salubridad, comercialización, etc.;

Estrella N° 443 esq. Alberdi - Edificio Estrella
Asunción - Paraguay
Secretaría General

Telefax: 450.014, 450.015
www.mec.gov.py
Telefax: 447.989





Poder Ejecutivo

Ministerio de Educación y Cultura

Resolución N° 16204

POR LA CUAL SE REGLAMENTA EL PROCEDIMIENTO Y MONITOREO PARA LA EXPLOTACIÓN Y EL USUFRUCTO DE LAS CANTINAS, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE GESTIÓN OFICIAL, PRIVADA Y PRIVADA SUBVENCIONADA DE TODO EL PAÍS.

-3-

Que, el Artículo 91 de la Ley N° 1264/98, "General de Educación" establece: "La autoridad superior del ramo es el Ministro responsable de la organización y funcionamiento del Ministerio de Educación y Cultura...".

Por tanto, en ejercicio de sus atribuciones legales,

EL MINISTRO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

RESUELVE:

- 1°.- **DISPONER** la reglamentación del procedimiento y monitoreo para la explotación y el usufructo de las cantinas escolares, en las instituciones educativas de gestión oficial, privada y privada subvencionada de todo el país, de conformidad a los anexos que se acompañan y forman parte de la presente resolución.
- 2°.- **ENCOMENDAR** a los Coordinadores/as Departamentales de Supervisiones Educativas, Supervisores/as de Control y Apoyo Administrativo, Supervisores de Apoyo Técnico Pedagógico, y Directores/as de las Instituciones Educativas, el seguimiento de la implementación de las disposiciones establecidas en la presente resolución.
- 3°.- **DISPONER** que el Equipo Técnico Interinstitucional, conformado por representantes del Ministerio de Educación y Cultura y el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, sean los responsables de certificar las cantinas escolares instaladas en las instituciones educativas de gestión oficial, privada subvencionada y privada de todo el país como "Cantina Escolar Saludable".
- 4°.- **DISPONER** que el monitoreo de la cantina escolar, sea realizado a través del "Equipo Técnico" zonal de las respectivas instituciones educativas, debiendo evaluarse en forma Trimestral si la misma cumple con las recomendaciones y directrices contenidas en el "Programación de los aspectos a mejorar en la Cantina Escolar".



Estrella N° 443 esq. Alberdi - Edificio Estrella
Asunción - Paraguay
Secretaría General



Telefax: 450.014, 450.015
www.mec.gov.py
Telefax: 447.989



Poder Ejecutivo

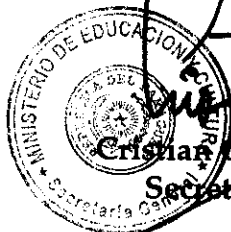
Ministerio de Educación y Cultura

Resolución N° 16264

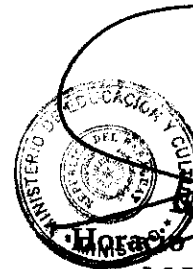
POR LA CUAL SE REGLAMENTA EL PROCEDIMIENTO Y MONITOREO PARA LA EXPLOTACIÓN Y EL USUFRUCTO DE LAS CANTINAS, EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE GESTIÓN OFICIAL, PRIVADA Y PRIVADA SUBVENCIONADA DE TODO EL PAÍS.

-4-

- 5°.- **ESTABLECER** la vigencia a partir de la promulgación de la presente resolución de los Anexos 1 y 2 en la totalidad de sus criterios e indicadores.
- 6°.- **ESTABLECER** la vigencia del Anexo 3 numeral 01 "Infraestructura: 1.1, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.10.; numeral 02 "Alimentos Disponibles"; en su totalidad el numeral 03 "Capacitaciones"; numeral 04 "Documentos Administrativos y Pedagógicos" Personal de la Cantina: 4.1, 4.2, y 4.4, en forma gradual, en un plazo de dos años para cumplir todos los puntos del anexo 3.
- 7°.- **ESTABLECER** que las Instituciones Educativas que cuentan con el programa de Complemento Nutricional (almuerzo y merienda escolar) queden exceptuadas de la licitación de instalación de cantinas, salvo que su población abarque el 3° ciclo de la EBB y Nivel Medio.
- 8°.- **ENCARGAR** a la Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa, a través de la Dirección de Escuela Saludable, y con otras instancias o instituciones competentes, la capacitación de conformidad al Anexo 1, inc., g numeral 2.
- 9°.- **DEJAR** sin efecto la Resolución N° 12774 de fecha 26 de setiembre de 2003 y toda disposición contrarias a la presente Resolución.
- 10°.- **ESTABLECER** sanción disciplinaria y administrativa por el incumplimiento de la presente Resolución de acuerdo a la legislación vigente.
- 11°.- **COMUNICAR** y archivar.



Cristian González López
Secretario General



Horacio Galeano Perrone
MINISTRO

ANEXO 1

Instrumento de Certificación de Cantina Escolar

A- NORMAS Y REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR UNA CANTINA ESCOLAR

- 1- Cumplir con las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento
- 2- Contar con la habilitación del Municipio Local.
- 3- Contar con una infraestructura acorde a las necesidades de la institución educativa y el número de alumnos, como ser: lavamanos con agua corriente y jabón líquido, desagüe cloacal adecuado, ventiladores si es necesario, instalaciones sanitarias higiénicas para el personal con normas escritas sobre el lavado de manos y manipulación higiénica de los alimentos.
- 4- Mantener el espacio físico limpio, iluminado, fresco y libre de olores desagradables, insectos y alimañas.
- 5- Contar con el personal capacitado conforme a las funciones específicas y acorde a las actividades realizadas como ser: cajero/a, vendedor/a, cocinero/a, limpiador/a.
- 6- Contar con la vestimenta adecuada para evitar contaminaciones externas.
- 7- Debe contar con:
 - a- Área de procesamiento de alimentos con condiciones higiénico - sanitarias adecuadas para la elaboración de alimentos, en el lugar.
 - b- Área de lavamanos, con jabón líquido, toallas descartables, basureros con bolsa y tapa, para las personas que trabajan en la cantina.
 - c- Área de lavamanos para los alumnos.
 - d- Depósito y áreas de productos de limpieza y basurero, clasificados para cada material.
 - e- Depósito de alimentos y bebidas no perecederos.
 - f- Dispensador de alcohol en gel u otro desinfectante de manos.

B- FUNCIONES DE LOS MIEMBROS DE LA CANTINA

Una cantina escolar debe contar con el número adecuado de personas encargadas desempeñando tareas específicas como:

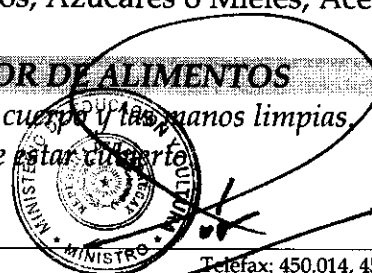
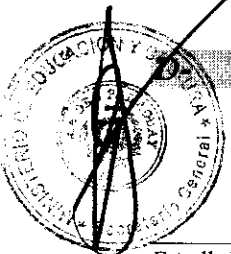
- 1- Elaborar el listado de insumos necesarios para el funcionamiento de la cantina y la compra de los mismos.
- 2- Elaborar y servir los alimentos en condiciones apropiadas.
- 3- Cobrar por los servicios y productos ofrecidos en la cantina. La persona encargada del cobro no debe manipular los alimentos ofrecidos para evitar su contaminación.
- 4- Mantener la cantina limpia y libre de basuras en todo momento,
- 5- Mantener los elementos de limpieza en áreas diferentes al procesamiento de los alimentos.

C- DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos ofrecidos en las cantinas escolares deben ser frescos, nutritivos, variados, saludables y enriquecidos con sal yodada. Tener en cuenta los 7 grupos que son: Cereales, Tubérculos y Derivados; Frutas; Verduras; Leche y Derivados; Carnes, Legumbres secas y Huevos; Azúcares o Mieles; Aceites o Grasas.

NORMAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- 1- Ser aseado en todo momento. Tener siempre el cuerpo y las manos limpias.
- 2- Tener el cabello limpio, corto o recogido, y debe estar cubierto.
- 3- Tener uñas cortas, limpias y sin esmalte.



- 4- Utilizar delantal siempre limpio, preferentemente de color claro.
- 5- No usar pulseras, relojes, anillos, aros u otros accesorios.
- 6- No toser ni estornudar sobre los alimentos.
- 7- Cuando la persona responsable de la preparación de las comidas tiene alguna herida o infección no debe estar en contacto directo con los alimentos, especialmente cuando debe mezclar, amasar o picar. En estos casos es necesario protegerse usando guantes y ayudarse con utensilios de cocina, eliminando la preparación si la herida se produce durante la manipulación de alimento.
- 8- Mantener los artículos personales fuera del área de manipulación.

E- CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

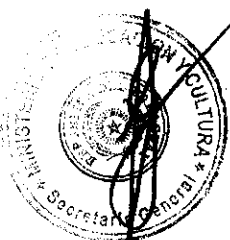
- 1- Mantener la limpieza
- 2- Separar los alimentos crudos de los cocinados
- 3- Cocinar completamente
- 4- Mantener los alimentos a temperaturas seguras
- 5- Usar agua y alimentos seguros

F- ALIMENTOS QUE DEBEN SER CONSUMIDOS EN FESTEJOS OCASIONALES DENTRO DE LA INSTITUCIÓN

- 1- Frutas
- 2- Ensaladas de frutas
- 3- Jugos de frutas naturales.
- 4- Sándwich de verduras y de queso.
- 5- Empanadas, fugazas, todos elaborados al horno.
- 6- Maní natural.
- 7- Pororó
- 8- Postres tradicionales: arroz con leche, crema, budín.
- 9- Tortas y tartas de frutas.

G- REQUISITO INICIAL PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE PRESTACIÓN DE ALIMENTOS PARA CANTINA ESCOLAR Y FESTEJOS OCASIONALES

- 1- Participar de la capacitación respectiva, que involucrará a todas las personas que intervengan en las actividades de preparación y manipulación, compra y distribución de los alimentos conforme a las directrices del "Material Cantina Escolar" y alimentación nutritiva.
- 2- Capacitación a Coordinadores, Supervisores, Directores de las Instituciones Educativas, responsables, trabajadores de la cantina escolar y representante de las Asociaciones de Padres (ACEs) de las instituciones.
- 3- Las capacitaciones serán de responsabilidad del Equipo Técnico Interinstitucional, conformado por profesionales del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN, Programa Nacional de Diabetes, Dirección General Promoción de la Salud) y Ministerio de Educación y Cultura (Dirección General de Educación Inicial y Escolar Básica y Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa a través de la Dirección de Escuelas Saludables y Dirección de Bienestar Escolar) .



ANEXO 2

Instrumento de Monitoreo de Cantina Escolar

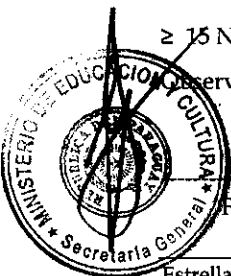
Nombre del Propietario o encargado:							
Institución:		Teléfono:		Fecha:			
Horario de atención de la cantina:							
a. Instalaciones				Si	No	Factor de riesgo crítico	Observaciones
1	Pisos, paredes y techos en buen estado, limpios y fáciles de lavar.						
2	Superficies limpias en contacto con alimentos.					X	
3	Ventilación adecuada.						
b. Personal de la cantina							
1	Asistió a la capacitación de Cantina Escolar.						
2	Hábitos higiénicos correctos (uñas cortas, limpias y sin pintar, no fumar, escupir, mascar chicles, etc.).						
3	Cuenta con una persona para el cobro de los alimentos.						
c. Manipulación y conservación de alimentos.				Si	No		Observaciones
1	Lavatorio de manos en área de manipulación.						
2	Ausencia de manipuladores con heridas o llagas.					X	
3	El personal utiliza ropa adecuada (delantal y cofia) y sin accesorios						
4	Poseen basurero con tapa.					X	
d. Control de plagas				Si	No		Observaciones
1	Señales de animales y plagas.					X	
e. Provisión de Alimentos Saludables				Si	No		
1	Frutas de estación: enteras o en ensalada					X	
2	Jugo de frutas naturales						
3	Minutas con vegetales: sándwich, tartas						
4	Reemplaza las frituras por preparaciones al horno						
5	Lácteos: Yogurt ,leche con frutas						
6	Venta de (papas fritas, galletitas saladas, Yes- Yes*)					X	
7	Venta de embutidos (panchos)*					X	
8	Venta de golosinas en general (chupetín, chicle, galletitas dulce)*					X	
TOTAL:							

Inadecuado: Presencia de 3 factores de riesgo crítico o PCC y/o sumatoria de puntos de control

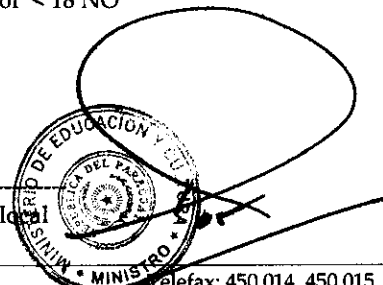
Adecuado: ≥ 2 factores de riesgo crítico, y/o sumatoria de puntos de control < 18 NO

≥ 15 NO

Observación: *Solo deben estar a la venta el 10% de estos alimentos



Firma del Evaluador



Firma del propietario del local

ANEXO 3

Programación de los aspectos a mejorar en la Cantinas Escolar

Dpto.:..... Ciudad: Fecha:.....

Institución educativa:

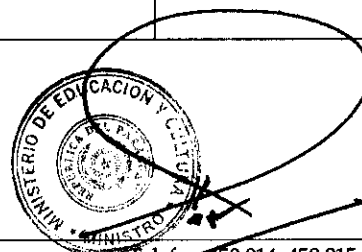
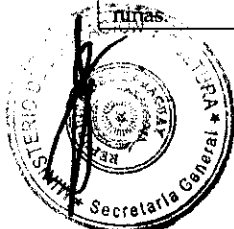
Dirección de la Institución:.....

Integrantes del Equipo de Gestión Institucional:

N°	Nombre y Apellido	Cargo	Dependencia	Teléfono	Firma
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

En el cuadro se establecen algunos puntos que debe contar la cantina escolar saludable, señale cuales son los puntos con los que cuenta y si no cuenta programe con su Equipo de Gestión Escolar en cuanto tiempo obtendría ese aspecto.

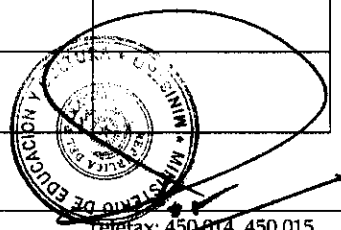
Aspectos a mejorar	Si	No	No corresponde	Tiempo estimado de mejora	Responsables	Observaciones
1- Infraestructura:						
1.1-Contar con espacio para la cantina						
1.2-Contar con habilitación Municipal.						
1.3-Disponer de lavamanos						
1.4-Contar con basureros						
1.5- Contar con elementos básicos: cocina, heladera, estantes, mostrador, mesa, envases con tapas, utensilios de cocina, otros.						
1.6-Buena ventilación.						
1.7-Disponer de agua potable y al menos un grifo de agua potable en la cantina						
1.8- Contar con un cobrador,						
1.9- Contar con un/a cocinero/ra						
1.10- Contar con un personal para atención a los niños y niñas						



ANEXO 3

Aspectos a mejorar	Si	No	No corresponde	Tiempo estimado de mejora	Responsables	Observaciones
2- Alimentos disponibles en cantina y festejos ocasionales						
2.1- Frutas						
2.2- Jugos de frutas						
2.3- Sándwich de verduras						
2.4- Sándwich de queso						
2.5- Huevos duros						
2.6- Yogurt						
2.7- Preparados al horno (salados)						
2.8- Postres tradicionales						
2.9- Ensalada de frutas						
2.10- Agua						
2.11- Otros						
3- Capacitaciones: Uso del material "Cantina Escolar", alimentación nutritiva y Resolución Ministerial.						
3.1- De las personas responsables de la cantina						
3.2- De los docentes y directores,						
3.3- De los padres,						
3.4- De los alumnos y alumnas,						
3.5- ACEs						
Aspectos a mejorar	Si	No	No corresponde	Tiempo estimado de mejora	Responsables	Observaciones
4- Documentos Administrativo y Pedagógico						
4.1- Incorporar objetivos y acciones en el PEI,						
4.2- Contar con un plan de trabajo,						
4.3- Contar con un libro de quejas y sugerencias						
4.4- Organizar encuentros participativos con miembros de la comunidad educativa para mejorar la oferta del servicio						
4.5- Contar con un carnet con opción de revalidación anual por capacitación o actualización del campesino/a						
4.6- Elaborar proyectos, Otras acciones.						

[Handwritten signature]



ANEXO 3

GLOSARIO

- ✓ **Asociación de Cooperadora Escolar (ACE):** es un espacio de participación de la comunidad en el proceso educativo. Se componen de padres y madres de alumnos de instituciones educativas de Educación Escolar Básica y/o Educación Media. Su rol principal es la co-gestión, apoyo y colaboración en la institución educativa de su comunidad.
- ✓ **Alimentación Saludable:** aquella que contiene la energía y nutrientes necesarios para preservar la salud de la persona teniendo en cuenta sus circunstancias, es decir su edad, actividad física, entre otros.
- ✓ **Cantinas Escolares:** es un establecimiento alimenticio que debe ofrecer alimentos nutritivos y saludables a los y las escolares, docentes y otros miembros de la comunidad educativa.
- ✓ **Escuelas Saludables:** escuelas que refuerzan permanentemente las capacidades para el desarrollo integral de los escolares y su entorno, estableciendo unas relaciones armónicas consigo mismo y con los demás, en sus diferentes dimensiones físicas, social, mental y espiritual.
- ✓ **Equipo de Gestión Escolar:** instancias de apoyo a la gestión participativa y toma de decisiones del nivel directivo.
- ✓ **Equipo Técnico Interinstitucional:** instancias que están representados por miembros de la comunidad educativa y que implementan los proyectos, planes y programas establecidos por las instituciones educativas.
- ✓ **Festejos Ocasionales:** se refiere a los cumpleaños, actos u otras actividades en dónde se ofrezcan alimentos dentro de la institución educativa.

Bibliografía

- ✓ Escuelas Saludables - Manual de Gestión, MEC -MSPyBS
- ✓ Manual del Cantinero - Cantina Escolar: un espacio para cuidar la salud, INAN -MEC -UNICEF
- ✓ Plan Nacional de Educación 2024, MEC.

