

INFORME FINAL DE AUDITORIA

PROYECTO ESPECIAL Nº 8.05.02

POLÍTICA ALIMENTARIA AUDITORIA DE GESTIÓN

AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

PRESIDENTE

Lic. Matías Barroetaveña

AUDITORES GENERALES

Dra. Alicia Margarita Boero

Dr. Vicente Mario Brusca

Dr. Antonio Rubén Campos

Dr. Nicolás Corradini

Lic. José Luis Giusti

Lic. Josefa Arminda Prada

CÓDIGO DEL PROYECTO: PROYECTO ESPECIAL Nº 8.05.02

NOMBRE DEL PROYECTO: Política Alimentaria. Auditoría de gestión

PERÍODO BAJO EXAMEN: 2004

EQUIPO DESIGNADO:

Supervisor: Gámez, Mercedes

OBJETIVO: Evaluar el impacto social y la cobertura de las prestaciones alimentarias, en términos de eficacia y eficiencia, considerando la planificación, los recursos utilizados y el cumplimiento de los objetivos institucionales y operativos propuestos.

INFORME EJECUTIVO

Lugar y fecha de emisión	Buenos Aires, Agosto 2006																							
Destinatario	Sr. Presidente de la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires, Dr. Santiago de Estrada																							
Código del Proyecto	8.05.02																							
Denominación del Proyecto	Política Alimentaria. Auditoría de Gestión																							
Período examinado	Año: 2004																							
Objetivo de la auditoría	Evaluar el impacto social y la cobertura de las prestaciones alimentarias, en términos de eficacia y eficiencia, considerando la planificación, los recursos utilizados y el cumplimiento de los objetivos institucionales y operativos propuestos.																							
Presupuesto (expresado en pesos)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Jurisdicción</th> <th style="text-align: center;">Presupuesto Devengado Total</th> <th style="text-align: center;">Presupuesto de subincisos 2.1.1., 3.9.2. y 5.1.4</th> <th style="text-align: center;">%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Secretaría de Salud -40</td> <td style="text-align: right;">1.079.973.432</td> <td style="text-align: right;">1.581.653,90</td> <td style="text-align: center;">0.15</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Secretaría de Desarrollo Social -45</td> <td style="text-align: right;">208.982.513,78</td> <td style="text-align: right;">81.764.753,73</td> <td style="text-align: center;">39</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Secretaría de Educación - 55</td> <td style="text-align: right;">1.197.144.319</td> <td style="text-align: right;">82.453.220,76</td> <td style="text-align: center;">7</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Total</td> <td style="text-align: right;">2.486.100.264,78</td> <td style="text-align: right;">165.799.628,39</td> <td style="text-align: center;">7</td> </tr> </tbody> </table>				Jurisdicción	Presupuesto Devengado Total	Presupuesto de subincisos 2.1.1., 3.9.2. y 5.1.4	%	Secretaría de Salud -40	1.079.973.432	1.581.653,90	0.15	Secretaría de Desarrollo Social -45	208.982.513,78	81.764.753,73	39	Secretaría de Educación - 55	1.197.144.319	82.453.220,76	7	Total	2.486.100.264,78	165.799.628,39	7
Jurisdicción	Presupuesto Devengado Total	Presupuesto de subincisos 2.1.1., 3.9.2. y 5.1.4	%																					
Secretaría de Salud -40	1.079.973.432	1.581.653,90	0.15																					
Secretaría de Desarrollo Social -45	208.982.513,78	81.764.753,73	39																					
Secretaría de Educación - 55	1.197.144.319	82.453.220,76	7																					
Total	2.486.100.264,78	165.799.628,39	7																					
Alcance	<p>Se aplicaron los siguientes procedimientos de auditoría:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de Relevamiento de las 8 Direcciones Generales involucradas en la temática alimentaria pertenecientes a las Secretarías de Desarrollo Social, Educación y Salud. • Entrevistas a responsables de las diferentes áreas. • Elaboración e instrumentación de cuestionario dirigido a directores y responsables de los programas auditados. • Análisis y determinación de la muestra • Elaboración y administración de encuestas para beneficiarios de programas . • Elaboración y administración planilla de Relevamiento para los efectores de la muestra contemplando aspectos nutricionales, de planta física, equipamiento, condiciones de higiene y personal. • Elaboración de Base de Datos en Access para Planillas de Relevamiento y Encuestas. • Determinación de indicadores de gestión e instrumentos de evaluación de las prestaciones alimentarias. • Elaboración propia de una tabla de composición química informatizada. • Análisis aproximado de los niveles de requerimientos nutricionales alcanzados en función de las prestaciones alimentarias evaluadas. 																							
Período de desarrollo de tareas de auditoría	Las tareas de campo se llevaron a cabo entre los meses de julio 2005 a enero 2006.																							
Aclaraciones previas	1) En la Declaración Universal de Derechos Humanos (ONU) de 1948 el derecho a la alimentación ya estaba presente. Paulatinamente fue evolucionando del derecho a “no																							

	<p>padecer hambre” al de “disponer de alimentos suficientes” y actualmente de garantizar una “adecuada nutrición”. La incorporación de este último concepto transforma, amplía y profundiza positivamente la concepción de este derecho haciendo visible otros problemas nutricionales como por ejemplo la anemia, la obesidad, etc.</p> <p>2) En nuestro país, a los fines de obtener datos que permitan producir un diagnóstico de la situación nacional y sus particularidades, se comenzó a implementar durante 2005 la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS).</p> <p>Los aspectos socioeconómicos a indagar son similares a los de la Encuesta Permanente de Hogares y la Encuesta sobre Condiciones de Vida del Ministerio de Desarrollo Social.</p> <p>Los resultados preliminares identifican los siguientes problemas nutricionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sobrepeso y obesidad en todos los grupos de edad encuestados. • Anemia en niños/as menores de 2 años y mujeres en edad fértil. • Hipercolesteronemia en mujeres en edad fértil. • Retraso de crecimiento longitudinal. <p>Si analizamos los resultados preliminares seleccionando la Región GBA (no está discriminado provincia de Buenos Aires y Ciudad de Buenos Aires) los datos obtenidos, son los siguientes:</p> <p>De un total de 1100 niñas/os de 6 meses a 5 años:</p> <p>Bajo peso para la edad: 3, 2 % (desnutrición aguda). Baja talla para la edad: 3,5 % (desnutrición crónica). Bajo peso para la talla: 1,1 % (desnutrición aguda). Alto peso para la talla: 12,2 % (obesidad).</p> <p>La misma fuente establece que la prevalencia de anemia en este sector poblacional es del 17, 9%, siendo el total de la Argentina el 15,9 %.</p> <p>Por otro lado, de un total de 3.699 mujeres de 10 a 49 años la prevalencia de anemia es del 20,7 %, siendo el total de la Argentina el 17,1 %.</p> <p>3) Si se pretende analizar de manera compleja un problema social, es necesario expresar que la desnutrición no se trata sólo de carencias alimentarias, sino que se relaciona profundamente con el entorno socioeconómico y ambiental. Si además de la falta de ingresos y alimentos se agregan problemas de vivienda, provisión de agua y sistemas de eliminación de excretas insuficientes se estará más expuesto a contraer enfermedades transmisibles y crónicas y en el caso de los niños se retardará su crecimiento normal.</p> <p>4) Estamos entonces ante la definición del problema que se pretende abordar con el presente trabajo: determinar si los programas alimentarios gubernamentales además de contribuir a paliar el hambre se proponen e implementan políticas para solucionar los problemas nutricionales estructurales y si logran abordar aspectos relacionados con la calidad de la alimentación, además de cantidad de comida.</p>
Observaciones	<p>1) La falta de registros completos de menús y mosaicos y la modalidad de autoservicio en desayunos en las direcciones generales de Mujer y Tercera Edad no permite realizar el análisis nutricional de las prestaciones. Asimismo, la información aportada por las direcciones auditadas (a excepción de Sistema de Atención Inmediata) carece de la metodología utilizada para la determinación de objetivos, metas y cobertura nutricional.</p> <p>2) En el programa Grupos Comunitarios la utilización del binomio almuerzo/desayuno como única unidad de medida no permite evaluar el cumplimiento de las metas</p>

nutricionales en los casos que se brinda una sola de estas prestaciones.

- 3) La falta de colaboración por parte del responsable del Grupo Comunitario “Los Piletones” no permitió relevar el total de las prestaciones brindadas.
- 4) La falta de una adecuada articulación entre los diferentes actores intervinientes del ámbito gubernamental en la temática alimentaria no favorece la existencia de bases de datos unificadas, planificaciones con estrategias comunes, seguimiento integral de beneficiarios y la optima utilización de los recursos disponibles.
- 5) La falta de criterios comunes para la definición de las metas físicas entre programas y actividades que abordan una problemática similar, dificulta la posibilidad de análisis transversales que expliquen el desarrollo de una determinada política pública. Algunas actividades expresan la cantidad de beneficiarios promedio atendidos, dando cuenta de alguna manera de la capacidad instalada del servicio. Hay actividades y programas con una importante rotación que señalan los beneficiarios distintos (4536, 4538), con lo cual los números que figuran en las metas resultan elevados en relación con la capacidad instalada y requieren de una explicación adicional. En la programación de la actividad 482 del SPP 4365, cuantificaron el promedio anual de beneficiarios bajo programa y en la ejecución sumaron las veces mensuales en que fue entregado el insumo. Por su diseño la meta del programa 5527 se define como ración y se cuantifica sumando muy diferentes unidades (1 almuerzo, 1 vaso de leche, 1 colación) sin poder identificarse la población beneficiaria.
- 6) El tratamiento que las Jurisdicciones (autoridades y miembros de Unidades del Sistema Presupuestario) otorgan a la programación y ejecución de metas físicas expresa desiguales modos de interpretar la importancia que tiene este aspecto para una adecuada gestión y control de las políticas públicas. Esta situación además, limita la confiabilidad de las conclusiones que surjan del análisis de sus datos. En 2004 a través del(SISER) la Secretaría de Hacienda ha sumado metas que en algunos programas correspondía promediar. Hay datos que en el “Resumen de ejecución de programas -Ejercicio 2004-” de la Cuenta de Inversión correspondiente a las secretarías de Educación y Salud figuran incompletos según Informes Trimestrales. Hay SPP que no expresan las metas físicas por actividad. En el resumen del SPP 3334 no se refleja la realidad de los beneficiarios atendidos ya que expresa metas en trimestres que el programa no tuvo actividad y el total anual de concurrentes casi duplica el dato aportado por la (OGESE). En el SPP 5527 el total anual fue cuantificado sin los datos del 4to. trimestre. En general no se define ni cuantifica la necesidad real y total sino que se repite el producto acabado, con lo cual se dificulta el análisis de cobertura de los programas.
- 7) En la Dirección de Política Alimentaria de la Secretaría de Desarrollo Social las diversas gestiones fueron creando nuevos programas con el propósito de concentrar bajo esa nueva modalidad la totalidad de la prestación alimentaria. En la práctica siguen funcionando y conviviendo todos los programas, con objetivos similares y sin una coordinación que permita complementar prestaciones y fijarse metas de impacto. Con el SPP 4518 (Vale Ciudad) se proponía suplir paulatinamente la entrega de cajas de alimentos (4516), sin embargo en el presupuesto se expresa lo contrario.
- 8) Numerosos programas expresan desvíos en la ejecución física y financiera sin que conste documentación sobre las causas ni registro del modo en que -cuantitativa o cualitativamente- se modificarán las metas físicas ante las variaciones financieras. Si bien habitualmente se utiliza el Crédito Vigente para evaluar el porcentaje de ejecución financiera, la variación respecto del Crédito Original marca el desvío en cuanto a la programación inicial de la política pública. Los desvíos que expresan sub o sobre ejecución no son por sí mismos fundamento para hacer una observación, al contrario,

podrían significar una mejor gestión de los recursos o una maximización de los costos. Sin embargo, es importante contar con la información veraz y oportuna que permita su evaluación.

- 9) La falta de una completa implementación de un único registro de beneficiarios dificulta la aplicación de políticas con indicadores de impacto que aborden aspectos cualitativos de la situación alimentaria de las familias y/o personas bajo programas, y superar la dificultad de los SPP que sólo se proponen el aporte complementario de alimentos.
- 10) De los programas clasificados como netamente alimentarios y como sociales y de salud con actividades que contemplan prestación alimentaria surge que no existen diagnósticos previos de la población objetivo, ni resultados del impacto que produjeron esos programas en la población.
- 11) Los programas netamente alimentarios no se proponen una cobertura suficiente de las necesidades alimentarias de las familias beneficiadas. Sus niveles de cobertura en términos de Canasta Básica de Alimentos no llegan a cubrir el 50% (línea de indigencia) y el 22% (línea de pobreza). Si tenemos en cuenta que estos datos no contemplan los gastos operativos de ninguno de los programas alimentarios, concluimos que existe dentro de la misma dirección de Política Alimentaria programas alimentarios con operatorias y costos diferentes dirigidos a los mismos grupos poblacionales, cuyo impacto en términos de cobertura de canasta básica es exiguo.
- 12) En 15 casos de los 45 efectores visitados es personal del propio concesionario privado quien asume la tarea de recibir la mercadería, no cumplimentando el efectivo control cruzado determinante para una prestación alimentaria adecuada. Dirección General Sistema de Atención Inmediata: Hogar SIPAM, Dormi Rawson, Centro Costanera, Dormi Retiro, Parador Bepo Ghezzi. Dirección General de Comedores Escolares: Esc. Nº 2 D.E. 6, Esc. Nº 11 D. E. 8, Centro Educativo Hospital Pirovano CESAC Nº 12, Escuela Nº 8 D.E. 2, Escuela Nº 5 D.E. 20, Escuela Nº 11 D. E. 10, Esc. Nº 3 D.E. 1, Jardín de Infantes b Dto. 21. Dirección General de Niñez y Adolescencia: Jardín Maternal Nº 7.
- 13) La falta de un adecuado y eficaz ambiente de control en la recepción de mercadería se expresó en:
 - Ausencia y/o desconocimiento de un único circuito de reclamo y modalidad de registro.
 - Falta de registro de recepción, reclamos o incumplimientos.
 - Falta de definición de los responsables de la recepción de los insumos, al momento de la entrega y del control del producto alimentario final.
 - Falta de conocimiento de los términos de la prestación.
 - Falta de instrumentos de medición para la evaluación de la prestación.
 - En algunas prestaciones su forma de presentación imposibilita el control.
- 14) No todos los programas establecen en el total de sus prestaciones alimentarias instancias de planificación, metas de cobertura, distribución porcentual del VCT y/o de mecanismos de monitoreo. Salvo la Secretaría de Educación, no existe un área formal, con asignación de personal especializado y responsabilidades asignadas que garanticen la efectiva utilización de los recursos.
- 15) Las direcciones generales de Mujer, Tercera Edad, Niñez, Sistema de Atención Inmediata carecen de pliego de licitación vigente.

Direcciones Generales

16) Cooperadoras y Comedores Escolares:

a) La definición de las franjas etarias utilizadas por el programa dificulta la evaluación nutricional según patrón de referencia ¹

Sexo	Edad	Kcal	Promedio kcal	Variación Kcal	Variación % kcal
Femenino	11 – 14 a.	2200	2475	275	12,5
	15 – 18 a.	2200		275	12,5
Masculino	11 – 14 a.	2500		-25	-1
	15 – 18 a.	3000		-525	-17,5

b) La definición de las metas nutricionales presenta las siguientes falencias:

- carece de cobertura de zinc; micronutriente esencial en el crecimiento y desarrollo de los niños.
- A excepción del almuerzo no hay metas nutricionales establecidas en cuanto a proteínas, vitaminas y minerales para el resto de las prestaciones alimentarias.
- la meta de cobertura para las proteínas del almuerzo es del 100% y en los porcentajes calculados por el programa, según pliego, es del 173,7% para el grupo de 1 a 3 años, 143% de 4 a 10 años y 104% de 11 a 18 años. Es decir que con una sola comida los beneficiarios cubren más de lo que requieren en todo un día. Asimismo, es importante destacar que a los más pequeños (1 a 3 años) se los expone a una sobrecarga renal.

c) En los procedimientos implementados se observó:

- 29 de 34 prestaciones relevadas no cumplieron con el menú establecido en el mosaico para ese día.
- Variaciones en las ingestas calculadas y relevadas, otorgando un aumento en los porcentajes del VCT a los grupos de menor edad (4-6 años, 7-10 años) a la inversa en los grupos de 11-14 años y 15-18 años, entendiéndose respectivamente, como excesos y déficit de kcalorías, proteínas, vitaminas y minerales.
- Del total de los almuerzos relevados de la DGCyCE sólo se pudieron analizar 3 dado que las franjas etarias establecidas no permiten ser comparadas con los valores de referencia.
- Escuelas Especiales: en los grupos etáreos de 4 a 10 años se brinda más del 100% de la meta en kilocalorías propuesta por el programa de RDA, excepto en el grupo de 11 a 18 años que cubre entre un 15 a 20 % menos de la meta.
- Escuelas Medias: en dos de los tres refrigerios relevados no se alcanza la meta de kilocalorías propuesta por el programa según RDA.
- Escuelas Primarias Comunes: en los niños de 4 a 10 años el % de cobertura de proteínas excede ampliamente el 100% de la meta propuesta por el programa, mientras que en el grupo etáreo de 11 a 18 años cubre entre un 10 a un 40% menos de la meta según RDA.
- Escuelas de Nivel Superior: el servicio de refrigerio no alcanza la meta propuesta por el programa de cobertura en kilocalorías según RDA.
- Escuelas Nivel Adulto: uno de los dos refrigerios no alcanza a cubrir la meta de

¹ Suárez, M. López, L. Nutrición Normal- Enfoque Práctico- Food and Nutrition Board. National Academy of Sciences. National Research Council. USA 1989. Food and Nutrition Board. Institute of Medicine National Academy of Sciences U.S.A1997/2001. Ediciones Reysa. 2003.

	<p>cobertura propuesta por el programa en kilocalorías según RDA.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jardines Maternales y de Infantes: en ninguna de las prestaciones relevadas se alcanza la meta propuesta por el programa de cobertura de kilocalorías según RDA. Además, el % de proteínas cubierto excede la meta propuesta por el programa. <p>17) Colonias de Invierno:</p> <p>En todos los grupos etáreos (en niños de 1 a 3 años y 4 a 10 años) el % de cobertura de kilocalorías es menor a la RDA propuesta, excepto en tres prestaciones de la muestra. En los grupos etareos de 4 a 10 años se brinda más del 100 % de la meta de kilocalorías propuesta de RDA, excepto en el grupo etareo de 11 a 18 años con una cobertura menor a la meta en un 30%.</p> <p>18) Dirección Niñez y Adolescencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 12 de 14 prestaciones relevadas no cumplieron con el menú establecido en el mosaico 2003 (vigente) para ese día. • Ausencia de un circuito formal de control de las prestaciones. No cuenta con licenciado en nutrición. • Los programas no fijan metas nutricionales ni porcentaje de cobertura para los distintos grupos biológicos en base a las RDA (Recomendación Diaria Admitida). • Todos los grupos reciben la misma ración en gramaje, esto genera que los de menor edad reciban kilocalorías (kcal) en exceso y los de mayor edad en déficit. • Falta de mosaicos y lista de ingredientes de alimentos para lactantes. • Según RDA en 8 de los 10 efectores visitados se verificó carencia de calcio (Ca), en alguno por lo menos uno de los servicios ofrecidos. <p>19) Dirección de la Mujer:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En los 3 efectores relevados se verificaron variaciones en negativo y positivo muy alejadas de las recomendaciones de VCT. • Las raciones llegan sin fraccionar, en cantidades excesivas y en condiciones que no son óptimas para la conservación de los alimentos. La entrega simultánea de las prestaciones almuerzo y cena en el horario del mediodía no permite una adecuada conservación ni prácticas correctas de manipulación de alimentos.² • El equipamiento para la conservación en frío de alimentos no es suficientes para los volúmenes entregados de mercadería, por lo que, en los tres lugares visitados, se observaron preparaciones sin refrigeración adecuada. Esta Situación se agrava los días viernes al recibir los alimentos para todo el fin de semana. • Con relación al VCT se observó que en 2 de 6 prestaciones de almuerzo la cobertura es menor en un 22,73 % y 28,5%. • La elaboración de los alimentos durante los fines de semana por parte de la población beneficiaria y sin supervisión especializada no garantiza la inocuidad de la prestación alimentaria. • En ninguno de los casos se cubre la recomendación de vitamina A. <p>20) Dirección de Tercera Edad:</p>
--	---

² Según Código Alimentario Argentino Ley Nacional N° 18.284.

³ Diabetes, Obesidad, Hipertensión,

- Del total de las prestaciones evaluadas en ningún caso se cumple con los menús remitidos establecidos.
- En el 80% de los efectores visitados se verificó una distribución porcentual desequilibrada del VCT.
- No se alcanza la cobertura de las vitaminas A y D.
- No se alcanza la cobertura de Calcio.
- En Hogares de día:
 - ✓ No contemplan dietas especiales para patologías crónicas y relacionadas con este grupo etareo,³.
 - ✓ No tienen establecido un circuito formal de la prestación ni profesionales con competencia para realizarlo.
- Observaciones Planta Elaboradora 1 de Agosto:
 - ✓ Según compulsas de precios la firma 1 de Agosto fue seleccionada para brindar prestaciones alimentarias en hogares de día, sin embargo, en la visita realizada se verificó que la razón social es Servir a Cristo Sociedad Anónima, sin haber sido informados ni constar en ningún registro este cambio de firma.
 - ✓ Los matafuegos no tienen fecha de vencimiento.

21) Dirección Sistema de Asistencia Inmediata:

- En el 100% de los efectores se verificó una distribución porcentual desequilibrada del VCT.
- La información remitida por la coordinadora del área de nutrición del Programa Sin Techo no realiza aclaración de la firma y ni especifica N° de Matrícula profesional.
- Si bien desde este área se detallan las acciones realizadas (tareas generales propias y específicas para cada efector), no se registran los resultados, ni las acciones correctivas, en el caso de realizarlas.
- El programa paradores nocturnos no cuenta con menús alternativos que contemplen patologías que así lo requieran. Esta ausencia agrava la situación de vulnerabilidad de la población destinataria.
- En los paradores nocturnos no hay metas nutricionales para la prestación de desayuno.
- Con relación a los macronutrientes, se observa que el % de cobertura en el almuerzo del hogar 26 de Julio no cubre el % de cobertura de proteínas, en el resto de los paradores y hogares de beneficiarios hombres se excede el % cubierto de proteínas.

22) Dirección Política Alimentaria:

- Programa Apoyo a Grupos Comunitarios:
 - En el 100% de los efectores visitados no se cumplen con los menús propuestos por el programa.
 - No se cubre el VCT, excepto en las viandas. El programa establece % de cobertura y metas nutricionales para la población beneficiaria de 7 a 14 años considerando que representa un porcentaje elevado del total de beneficiarios, sin embargo, la población beneficiaria es amplia y comprende otros grupos etáreos con sus propias necesidades nutricionales.
 - En 2 efectores visitados se verificó una distribución desequilibrada de VCT. Se

	<p>observa en el comedor “El alfarero” una distribución a expensas del aumento de hidratos de carbono.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se observa que los grupos comunitarios “Comedor Los Vecinitos” y “El Alfarero” no cubren el VCT propuesto por la dirección general. • En los grupos comunitarios “Los tronquitos” y “Los Cara Sucias” se observan un escaso aporte nutricional en las prestaciones brindadas y un estado higiénico sanitario altamente deficiente. • En el grupo comunitario “Los Cara Sucias” existen graves prácticas para la conservación de la preparación. Se verificó que se cocina en forma desorganizada por los excesivos volúmenes de alimentos que se manejan y se deposita a granel en contenedor metálico “ex carro de distribución de alimentos a granel”, permaneciendo por un tiempo prolongado sin conservación adecuada. • Los 8 grupos comunitarios refieren que no se han desarrollado acciones de educación alimentaria y nutricional. • Los menús entregados a los grupos comunitarios no especifican: las cantidades discriminadas en Peso Neto o en Peso Bruto, la reconstitución de la leche en polvo, cantidades de cacao. • En los grupos comunitarios que brindan meriendas y cenas no cuentan con mosaicos específicos para tales prestaciones. • Observaciones UPE CAPS: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Falta de limpieza y conservación de paredes y pisos. ✓ Humedad y filtraciones en paredes. ✓ Cableado desprotegido. ✓ Ventanas superiores sin protección contra insectos o plagas. ✓ Falta de limpieza en sectores de carga y descarga, en depósito de planta baja y en depósito de primer piso. ✓ Espacio insuficiente para el desarrollo de las tareas. La planta física para depósito y despacho ha quedado reducida frente al incremento de grupos comunitarios y hospitales destinatarios de la distribución de alimentos. ✓ Falta de registros de las visitas mensuales de la empresa de desinfección. ✓ El personal de despacho no utiliza la indumentaria de trabajo correspondiente proporcionada por la UPE. ✓ No se ha sancionado a los proveedores ante incumplimientos. ✓ La licitación para el servicio de transporte no ha podido tramitarse: la documentación todavía está en Procuración General. ✓ No se ha requerido a la empresa de transporte contratada completar las copias de las documentaciones faltantes. Del relevamiento de las camionetas de reparto, 8 no presentaron copia de la libreta sanitaria del chofer, 8 no presentaron copia del registro SENASA y en 7 de los casos anteriores no presentaron ambas documentaciones. ✓ Por estar el encargado del control sanitario de vacaciones en el día del relevamiento, no se realizó el control de las condiciones de los vehículos (higiene, refrigeración y seguridad). ✓ La mayoría de las camionetas presentaba falta de limpieza en piso (al momento del inicio de la carga). <p>23) Dirección General de Asistencia Primaria:</p> <p>Programa de Nutrición Infantil:</p> <p>De la información aportada por el programa surge una diferencia en menos de la cantidad de leche entregada según lo establecido por la normativa, este dato fue ampliado por los</p>
--	---

resultados de las encuestas que refieren en un 53% de los casos la insuficiencia de dación de leche.

La entrega de la prestación queda supeditada a la concurrencia de los beneficiarios al centro de salud. Por lo tanto, la subprestación alimentaria que surge de los datos obtenidos demuestra que no son suficientes los mecanismos de seguimiento utilizados para garantizar el cumplimiento de los objetivos del programa.

24) Programa Asistencia Alimentaria a Familias:

- El cambio de 380 grs. de caballa por 300 de jurel se traduce en una diferencia negativa de 240 kcal, esta falencia se agrava teniendo en cuenta los hábitos alimenticios y la aceptación popular de la caballa.
- Se considera inadecuado el reemplazo efectuado de víveres frescos por víveres secos. Los reemplazos de alimentos deben ser realizados por alimentos equivalentes en su aporte calórico, vitamínico y mineral.
- Es incorrecto determinar los porcentajes de cobertura para los integrantes de las familias, debido a que se desconoce la composición de los grupos etáreos por familias y la dilución intrafamiliar. En el Modulo A y B se establecen los % de cobertura según RDA para 6 meses y 10 años y para 11 años, 18 años y embarazadas respectivamente, sin embargo, en la distribución de las cajas no se tiene en cuenta la conformación familiar.
- Algunos de los productos que se entregan no corresponden a la canasta básica de alimentos como lo establece la normativa.
- No se discrimina la cantidad de alimento en Peso neto o Peso bruto impidiendo conocer la cantidad real de alimentos a entregar

Con relación a la prestación de Julio 2004 de los 15 víveres secos (Modulo General), Módulo A, Módulo B y Módulo C:

Viveres secos:

- No se discrimina la cantidad de alimento en Peso neto o Peso bruto.
- El volumen total de los víveres secos que informa el programa es incorrecto. Refieren 9400 gr. siendo la sumatoria de 9200 gr.
- Los cálculos realizados del aporte en nutrientes de víveres secos son incorrectos. Refieren 34.000 kilocalorías siendo el aporte verificado de 33.176,44. El número final marca un valor en menos de 823,56 Kcal.

Modulo A

- Los cálculos realizados del aporte en nutrientes del Módulo A son incorrectos. Refieren 35.091,261 kilocalorías siendo el aporte verificado 33.746,7. El número final marca un valor en menos de 1344,561 Kcal.

Modulo B

- Los cálculos realizados del aporte en nutrientes del Módulo B son incorrectos. Refieren 42.729,861 kilocalorías siendo el aporte verificado 40.849,18. El número final marca un valor en menos de 1880,681 Kcal.

Modulo C

- Si bien se creó un módulo para celíacos (no relevante epidemiológicamente) el programa no contempla prestaciones alimentarias dirigidas a población con patologías prevalentes (diabetes, hipertensión) con directa implicancia del alimento en el tratamiento y calidad de vida de la población objetivo.

25) Planta física cocinas: las condiciones de infraestructura impactan directamente en el proceso de elaboración del producto final y no deben concebirse como desvinculadas de la prestación alimentaria, por ende, resulta relevante atender al alto porcentaje de efectores con inadecuadas condiciones edilicias.

Del universo total de 51 efectores, los resultados son los siguientes:

- En 13 (25 %) efectores no cuentan con espacio suficiente, sus características constructivas son regulares en 22 e inadecuadas en 8 casos
- Su estado de mantenimiento y conservación es regular en 18 e inadecuadas en 14 casos.
- En las direcciones generales Niñez y Adolescencia y Política Alimentaria la falta de espacio en cocina es un problema generalizado en los efectores visitados.
- En más del 60% el estado de conservación de las cocinas tienen un estado regular o inadecuado.

26) Planta física comedores. Del universo total de 51 efectores, los resultados son los siguientes:

- En 6 (12,5 %) efectores no cuentan con espacio suficiente (Política Alimentaria y Niñez y Adolescencia las más comprometidas), respecto a las características constructivas en un 43,1 % son regulares y en un 15% las condiciones son inadecuadas
- En **estado de conservación**, un 35,3 % son regulares (Tercera edad y Sistema Atención Inmediata las más comprometidas) y en un 27% son inadecuadas:

27) Equipamiento:

- Del total de 57 efectores, el 43% fue calificado como malo y regular según parámetros de evaluación elaborados por este equipo, referidos a su grado de provisión, conservación y funcionamiento. Estos indicadores negativos implican que la prestación no puede desarrollarse de manera adecuada.
- Matafuegos:
 - ✓ Del total de 51 efectores de la muestra 15 no contaban con matafuegos en cocina al momento de la visita.

Vencimiento

- ✓ De los 36 efectores con matafuegos en cocina (no se registraron 5 casos por limitaciones operativas en las planillas de relevamiento + 5 con carga vigente) 26 tienen la carga vencida
- ✓ Del total de 44 efectores 19 no contaban con matafuegos en comedor y 21 con carga vencida:

28) Registros

Del total de 57 efectores:

- 17 no contaban con registro de desinfecciones de instalaciones.
- 9 no contaban con registro de desinfecciones de tanque de agua.

	<ul style="list-style-type: none"> • En más del 80% no hay constancia de desinfecciones de instalaciones, siendo los efectores de Política Alimentaria y Sistema de Atención Inmediata los más comprometidos. <p>29) Condiciones de Higiene</p> <ul style="list-style-type: none"> • Del universo de 51 casos los resultados son los siguientes: • Las condiciones de higiene son inadecuadas para el 13.7% de los casos, adecuadas para 7.8%⁴ y regulares para el restante 78.4%, siendo sus principales factores negativos presencia de insectos (60,8%), ausencia de aviso de lavado de manos (82,4%) y ausencia de lugar específico para residuos (21,6%). <p>Provisión de elementos de higiene</p> <ul style="list-style-type: none"> • La provisión de elementos son inadecuadas para el 23,5 % de los casos y regulares para el 58,8%, siendo las más notorias la falta de toallas de papel (78,4%) y de jabón (43,1%). <p>30) Personal en cocina o comedor</p> <p>De total de 48 efectores de la muestra con personal que realiza manipulación de alimentos (235 personas) se observó:</p> <p>Libreta Sanitaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • En el 41,7% de los efectores no hay ninguna persona que trabaje en cocina que posea libreta sanitaria. <p>Curso de manipulación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Del total de 235 personas el 48,5% no cumplimentó el curso de manipulación de alimentos <p>Ropa Clara, uso de cofia, calzado adecuado, uso de guantes, uso de barbijo, posee anillo, reloj, etc.</p> <p>Del total de 235 personas no cumplieron:</p> <ul style="list-style-type: none"> • un 32,8% con el requisito de ropa clara. • un 28% con el uso de cofia. • un 23% con calzado adecuado. • un 45,5% con el uso de guantes. • un 85% con uso de barbijo. • un 30% posee anillo, reloj, etc. <p>31) Del cruce de información del Programa COMES con los resultados del procedimiento a efectores surge que luego de 5 años del relevamiento de COMES en solo 2 de los 9 efectores se dio cumplimiento parcial con la asistencia al curso para manipuladores de alimentos, de asistencia obligatoria. Asimismo, en 3 de los 4 items evaluados con criterios similares y analizados por revestir alta importancia para la seguridad alimentaria se mantiene una calificación negativa.</p>
Recomendaciones	1) Las direcciones generales de Mujer y Tercera Edad deberían llevar un registro completo que permita realizar análisis nutricionales de las prestaciones.

	<p>Asimismo, en todas las direcciones auditadas, a excepción de Sistema de Atención Inmediata, implementar una modalidad de información que dé cuenta de la metodología utilizada para determinar objetivos, metas y cobertura nutricional.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2) Implementar una unidad de medida, en el programa Apoyo a Grupos Comunitarios, que permita evaluar el cumplimiento de las metas nutricionales en la totalidad de las prestaciones alimentarias. 3) Sancionar al grupo comunitario “Los Piletones” por su falta de colaboración en los procedimientos implementados por esta auditoría e implementar un mecanismo que facilite la comprensión de la importancia del control en cualquiera de las instancias. 4) Generar un espacio formal y operativo en el ámbito del Gobierno de la Ciudad que favorezca una planificación estratégica y abordaje integral de la temática alimentaria. 5) Implementar criterios comunes para la definición de metas físicas en programas y actividades, que sinteticen el producto acabado de cada servicio y faciliten su interpretación en el análisis de políticas que abordan problemáticas similares. 6) Unificar criterios e implementar acciones que apunten a establecer pautas para una correcta definición y registro de las metas físicas, como así también la cuantificación de la necesidad real y total que da sentido a la existencia del servicio público. 7) Programar y ejecutar los programas de acuerdo a los objetivos de gestión propuestos. 8) Contar con información completa, veraz y oportuna que dé cuenta de las razones que explican las modificaciones financieras y de metas físicas desde el crédito original aprobado en la Ley de Presupuesto. 9) Implementar adecuadamente el RUB. 10) 11) Realizar diagnósticos previos que permitan planificar y elaborar indicadores de impacto, complementando la acción de diversos programas. 2) 13) Garantizar un control cruzado eficaz y eficiente en la recepción de mercadería, 14) Crear en el ámbito de la Secretaría de Desarrollo Social un área formal, con asignación de personal especializado y responsabilidades primarias que apunte a la determinación de objetivos, metas, cobertura nutricional y a una eficiente utilización de los recursos. 15) Establecer y cumplimentar la normativa adecuada respecto a la compra y contrataciones de alimentos y transporte. 16) En Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares: <ul style="list-style-type: none"> • redefinir las franjas etarias utilizadas a fin de facilitar la evaluación nutricional. • definir adecuadamente las metas nutricionales en función de los grupos etareos • Implementar mecanismos de seguimiento y monitoreo de efectivo de las prestaciones alimentarias. 17) Ídem 16). 18) En Dirección General Niñez y Adolescencia: <ul style="list-style-type: none"> • Controlar y evaluar el cumplimiento del menú establecido. • Establecer un circuito formal de control de prestaciones. • Definir adecuadamente las metas nutricionales en función de grupos etareos. 19) Dirección General de Mujer <ul style="list-style-type: none"> • Definir adecuadamente las metas nutricionales en función de los grupos etareos. • Establecer el circuito formal de control de prestaciones. • Garantizar la conservación y distribución de los alimentos en forma adecuada. • Supervisar la elaboración de los alimentos por parte de la
--	---

	<p>población beneficiaria.</p> <p>20) Dirección General de Tercera Edad:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Evaluar el cumplimiento del menú establecido. •Definir adecuadamente las metas nutricionales en función de las necesidades y problemáticas de salud ligadas a la alimentación. •Establecer un circuito formal de control de prestaciones. <p>21) Dirección General Sistema de Atención Inmediata:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Definir adecuadamente las metas nutricionales en función de las necesidades y problemáticas de salud ligadas a la alimentación. •Establecer el circuito formal de control de prestaciones. <p>22) Dirección General de Política Alimentaria:</p> <p>Programa Apoyo a Grupos Comunitarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Evaluar el cumplimiento del menú establecido. •Definir adecuadamente las metas nutricionales en función de la población objetivo. •Establecer un circuito formal de control de prestaciones. •Garantizar la conservación y distribución de los alimentos en forma adecuada. •Desarrollar acciones de educación alimentaria y nutricional. <p>23) Programa de Nutrición Infantil: dar cumplimiento a lo establecido en la normativa.</p> <p>24) Programa Asistencia Alimentaria Directo a Familias:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Definir adecuadamente las metas nutricionales en función de la población objetivo •En caso de reemplazo de alimentos se deben tener en cuenta alimentos equivalentes en su aporte calórico, vitamínico y mineral. • Entregar productos que correspondan a la Canasta Básica de Alimentos tal como lo establece la normativa. •Discriminar la cantidad de alimento en Peso neto o Peso bruto a fin de conocer la cantidad real de alimentos a entregar. •Rectificar la información aportada en función de las kilocalorías reales que aportan los alimentos entregados. •Contemplar la prestación de módulos alimentarios dirigidos a población con patologías prevalentes. <p>25) 26) y 27) Planta física: privilegiar la refacción y equipamiento, principalmente, en aquellos efectores de la muestra evaluados como inadecuados por presentar graves falencias que afectan a la población beneficiaria de los programas auditados.</p> <p>28) Registros: dar cumplimiento y registrar las desinfecciones (de instalaciones y de tanque de agua) efectuadas según lo establece la normativa.</p> <p>29) Condiciones de higiene: dar cumplimiento a la normativa en cuanto al mantenimiento de buenas condiciones de higiene y provisión de elementos para lograrlo.</p> <p>30) y 31): dar cumplimiento a lo establecido en la normativa respecto a libreta sanitaria, asistencia a Curso de Manipuladores de Alimentos y utilización de indumentaria. Asimismo, establecer mecanismos de sanción frente a los incumplimientos observados.</p> <p>Decisión del Colegio de Auditores Generales en sesión del día 12 de diciembre de 2006:</p> <p>De conformidad con lo sugerido por la Dirección General de Asuntos Legales, mediante</p>
--	--

	<p>Dictamen de la DGLegales N°178/06, el Colegio de Auditores Generales resuelve recomendar la inmediata instrumentación de acciones correctivas y el inicio de acciones en sede administrativa a los fines de efectuar el deslinde de responsabilidades por las observaciones efectuadas a la Dirección de la mujer (fs.448 vta del Expediente N°108.000/02); Dirección de la Tercera Edad (fs. 448 vta/449 del Expediente N°108.000/02); Dirección de Política Alimentaria (fs. 449/449 vta del Expediente N°108.000/02); Dirección General Sistema de Atención Inmediata por los Hogares Sipam, Félix Lora, Hogar de día N°6 y Hogar Rawson y a la Dirección General de Higiene y Seguridad (fs. 445 del Expediente N°108.000/02). Asimismo, se decide aplicar las sanciones correspondientes al responsable del Grupo Comunitario “Los Piletos” por su falta de colaboración con esta auditoría, así como implementar un mecanismo que facilite la comprensión de la importancia del control en cualquiera de las instancias (Recomendación 3).</p> <p>También se resuelve remitir el Dictamen DGLegales N°178/06 conjuntamente con el presente Informe Final, al Señor Jefe de Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires y a la Procuración General, para su conocimiento.</p>
<p>Conclusión</p>	<p>La Política Alimentaria como concepto integral que contenga una planificación estratégica de abordaje y una gestión eficiente para responder a los problemas nutricionales de la Ciudad de Buenos Aires se distancia de la realidad relevada y observada a través de esta auditoría.</p> <p>Para arribar a esta consideración creemos se debería pensar en términos metodológicos como guía de las diferentes intervenciones, a saber: diagnósticos poblacionales, planificación estratégica y modalidades de ejecución que contemplen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Objetivos y metas nutricionales. • Evaluaciones nutricionales orientadas a la cuantificación de resultados. • Optimización y adecuación de recursos. • Mecanismos de seguimiento y monitoreo e implementación de medidas correctivas. • Educación alimentaria nutricional. <p>La realidad mostró, por el contrario, que se privilegia la entrega de alimentos como único aspecto en detrimento de otras consideraciones, generando un número importante de programas poco articulados, superpuestos y fragmentados que contraría la utilización más racional de los recursos.</p>

**INFORME FINAL DE AUDITORIA
PROYECTO N° 8.05.02**

DESTINATARIO

**Señor
Vicepresidente 1° de la Legislatura de la
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Dip. Santiago Manuel de Estrada
S / D**

En uso de las facultades conferidas por el Art.135° de la Constitución de la Ciudad de Buenos Aires, por los artículos 131°, 132° y 136° de la Ley N°70, y en cumplimiento de la planificación institucional, la AUDITORÍA GENERAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES, procedió a efectuar un examen de las Prestaciones Alimentarias del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires

I. OBJETO DE LA AUDITORÍA

Prestaciones alimentarias del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.
Jurisdicciones: 40 Secretaría de Salud, 45 Secretaría de Desarrollo Social y 55 Secretaría de Educación.

Fueron auditados los montos presupuestados en los siguientes subincisos:

Jurisdicción	Presupuesto Devengado Total	Presupuesto de subincisos 2.1.1., 3.9.2. y 5.1.4	%
Secretaría de Salud -40	1.079.973.432	1.581.653,90	0.15
Secretaría de Desarrollo Social -45	208.982.513,78	81.764.753,73	39
Secretaría de Educación - 55	1.197.144.319	82.453.220,76	7
Total	2.486.100.264,78	165.799.628,39	7

II. LIMITACIÓN AL ALCANCE

La información aportada por las Direcciones Generales de Mujer y Tercera Edad fue insuficiente y los datos de los mosaicos de las preparaciones resultaron incompletos, con lo cual no fue posible determinar lo efectivamente brindado en relación con lo propuesto. **(Observación 1)**.

La información aportada por las direcciones auditadas, a excepción de Sistema de Atención Inmediata, no expresó la metodología utilizada para la definición de las metas, cobertura y objetivos nutricionales. **(Observación 1)**.

Dado que la modalidad de autoservicio permite consumir a los beneficiarios la cantidad de alimentos que deseen mientras haya disponibilidad de los mismos, no fue posible efectuar el análisis nutricional en la prestación de desayunos en las Direcciones Generales de Mujer y Tercera Edad (Hogares de Día). **(Observación 1).**

En el Programa Apoyo a Grupos Comunitarios las metas nutricionales y los porcentajes de cobertura propuestos se determinan a partir del binomio almuerzo/desayuno. Por lo tanto, en los casos en que se relevó una sola prestación no fue posible evaluarla. **(Observación 2).**

La falta de cooperación por parte del responsable del Grupo Comunitario “Los Piletones” dificultó relevar el total de prestaciones alimentarias de la muestra. **(Observación 3).**

III. ALCANCE DEL EXAMEN

El examen fue efectuado según las normas de auditoría externa de la Auditoría General de la Ciudad de Buenos Aires, aprobadas por Ley N° 325 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y las normas básicas de Auditoría aprobadas por Resolución N° 161/00 de la AGCBA.

Para la realización de la auditoría se llevaron a cabo los siguientes procedimientos:

1. Elaboración de Relevamiento de las 8 Direcciones Generales involucradas en la temática alimentaria pertenecientes a las Secretarías de Desarrollo Social, Educación y Salud. **(ANEXO I)**
2. Entrevistas a responsables de las diferentes áreas. **(ANEXO II).**
3. Elaboración e instrumentación de cuestionario dirigido a directores y responsables de los programas auditados.
4. Análisis y determinación de la muestra. **(ANEXO III).**
5. Elaboración y administración de encuestas en un formulario con preguntas transversales para los beneficiarios de programas sin prestación alimentaria elaborada y de Apoyo a Grupos Comunitarios.
6. Elaboración y administración planilla de Relevamiento para los efectores de la muestra contemplando aspectos nutricionales, de planta física, equipamiento, condiciones de higiene y personal. **(ANEXO IV).**
7. Elaboración de Base de Datos en Access para Planillas de Relevamiento y Encuestas.
8. Determinación de indicadores de gestión e instrumentos de evaluación de las prestaciones alimentarias.
9. Elaboración propia de una tabla de composición química informatizada.
10. Análisis aproximado de los niveles de requerimientos nutricionales alcanzados en función de las prestaciones alimentarias evaluadas.⁵ **(ANEXO V)**

⁵ Tabla de composición química de los alimentos Cenexa (UNLP. CONICET) FEIDEN- 2ª edición 1995, Tablas de Composición Química de la Cátedra de Nutrición Normal de la Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina – U.B.A. Fuentes de elaboración propia.

IV. ACLARACIONES PREVIAS

En la Declaración Universal de Derechos Humanos (ONU) de 1948 el derecho a la alimentación ya estaba presente. Paulatinamente fue evolucionando del derecho a “no padecer hambre” al de “disponer de alimentos suficientes” y actualmente de garantizar una “adecuada nutrición”. La incorporación de este último concepto transforma, amplía y profundiza positivamente la concepción de este derecho haciendo visible otros problemas nutricionales como por ejemplo la anemia, la obesidad, etc.

En esta línea, el acceso a una alimentación adecuada es reconocido como un derecho de la ciudadanía, permitiendo disminuir las connotaciones discriminatorias y clientelares. Esta concepción fortalece la orientación de políticas tendientes a la transferencia en dinero a las familias, favoreciendo una mayor autonomía y el desarrollo del pequeños productores y comerciantes.

Epidemiología, pobreza y desnutrición.

La desnutrición infantil es un síndrome clínico -desde la gestación hasta la adolescencia- y que se caracteriza por un insuficiente aporte de las proteínas y/o calorías para satisfacer las necesidades fisiológicas del organismo.

La infancia es el periodo caracterizado por el crecimiento corporal, que requiere una cantidad determinada de nutrientes para sintetizar nuevos tejidos o culminar etapas importantes, como el desarrollo neurológico. Entre la gestación y los dos primeros años de vida su déficit deja secuelas generalmente irreversibles, quedando expuestos a un riesgo muy alto de enfermedades infecciosas que agravarán, a su vez, el cuadro de desnutrición. Luego seguramente manifestarán un déficit en la talla y un retardo definitivo en el desarrollo intelectual.

En este aspecto, las recomendaciones internacionales señalan que para satisfacer sus requerimientos nutricionales todos los lactantes deberían ser alimentados exclusivamente con leche materna desde el nacimiento hasta los 6 meses de edad, y luego incorporar alimentos complementarios pero continuando con el consumo de leche materna hasta los 2 años.

De los datos de la Encuesta Anual de Hogares 2003-GCBA sobre aspectos referidos a la salud surge que el 45,2% de los niños de 0 a 2 años de la Ciudad de Buenos Aires consumen leche materna y el 59,4% de ellos recibe leche en mamadera como complemento. La práctica de la lactancia materna está vinculada fundamentalmente con los niveles de conocimiento y concientización de la madre sobre sus beneficios, y esto está relacionado estrechamente con las actividades de promoción y prevención de la salud, más aún que con el nivel de instrucción de las madres (el 73,6% de las madres que amamantan no completaron los estudios primarios).

La desnutrición se presenta como un problema persistente en el conjunto de los países pobres y afecta fundamentalmente a la población infantil y embarazadas.

Según el tiempo de evolución, puede ser:

- **Crónica:** cuando se ha prolongado en el tiempo y afecta la talla.
- **Aguda:** cuando es de reciente aparición y afecta el peso.
- **Oculto:** cuando hay carencia de vitaminas y minerales.

En nuestro país, a los fines de obtener datos que permitan producir un diagnóstico de la situación nacional y sus particularidades, se comenzó a implementar durante 2005 la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS)⁶.

Los aspectos socioeconómicos a indagar son similares a los de la Encuesta Permanente de Hogares y la Encuesta sobre Condiciones de Vida del Ministerio de Desarrollo Social.

Los resultados preliminares identifican los siguientes problemas nutricionales:

- Sobrepeso y obesidad en todos los grupos de edad encuestados.
- Anemia en niños/as menores de 2 años y mujeres en edad fértil.
- Hipercolesteronemia en mujeres en edad fértil.
- Retraso de crecimiento longitudinal.

Si analizamos los resultados preliminares seleccionando la Región GBA (no está discriminado provincia de Buenos Aires y Ciudad de Buenos Aires) los datos obtenidos, son los siguientes:

De un total de 1100 niñas/os de 6 meses a 5 años:

- Bajo peso para la edad: 3,2 % (desnutrición aguda).
- Baja talla para la edad: 3,5 % (desnutrición crónica).
- Bajo peso para la talla: 1,1 % (desnutrición aguda).
- Alto peso para la talla: 12,2 % (obesidad).

La misma fuente establece que la prevalencia de anemia en este sector poblacional es del 17,9%, siendo el total de la Argentina el 15,9 %.

Por otro lado, de un total de 3.699 mujeres de 10 a 49 años la prevalencia de anemia es del 20,7 %, siendo el total de la Argentina el 17,1 %.

⁶ ENNyS: Hasta el momento se tomaron 36.459 Encuestas y 27.354 Extracciones

Asimismo, hay investigaciones científicas que expresan que la situación general en cuanto al aspecto nutricional de los niños argentinos, se puede sintetizar de la siguiente manera⁷:

- el problema más importante es el retardo del crecimiento lineal (desnutrición crónica), reflejado en el índice talla/edad.
- la prevalencia de desnutrición aguda, moderada a severa, es baja.
- el segundo problema importante -en términos antropométricos- es la prevalencia de sobrepeso y obesidad, en muchos casos coincidente -en poblaciones pobres y beneficiarias de programas de asistencia alimentaria-, con retardo del crecimiento.
- algunas evidencias indicarían que el retardo del crecimiento se inicia durante el primer año de vida, asociado a la introducción de alimentos complementarios de la lactancia y con la calidad nutricional de la dieta total.
- hay una elevada prevalencia de anemia por deficiencia de hierro y podría especularse que la prevalencia de retardo de crecimiento esté asociada con niveles de ingesta insuficiente de zinc; algunos estudios también describen ingestas deficitarias de vitamina A.

Si bien por las características de los programas auditados no fue posible establecer indicadores de impacto, los datos que revelan la ENNyS reafirmarían la misma tendencia en los indicadores antropométricos de 2004 expresados en las Guías Alimentarias para la Población Argentina de Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas.

Si se pretende analizar de manera compleja un problema social, es necesario expresar que la desnutrición no se trata sólo de carencias alimentarias, sino que se relaciona profundamente con el entorno socioeconómico y ambiental. Si además de la falta de ingresos y alimentos se agregan problemas de vivienda, provisión de agua y sistemas de eliminación de excretas insuficientes se estará más expuesto a contraer enfermedades transmisibles y crónicas y en el caso de los niños se retardará su crecimiento normal.

Estamos entonces ante la definición del problema que se pretende abordar con el presente trabajo: determinar si los programas alimentarios gubernamentales además de contribuir a paliar el hambre se proponen e implementan políticas para solucionar los problemas nutricionales estructurales y si logran abordar aspectos relacionados con la calidad de la alimentación, además de cantidad de comida.

V. COMENTARIOS

El sentido del presente trabajo apuntaba a efectuar una evaluación de la Política Alimentaria de la Ciudad de Buenos Aires, sin embargo la realidad demostró que existen diversas y variadas prestaciones alimentarias sin estar integradas bajo un concepto único de “política alimentaria”. Cada programa

⁷ Guías Alimentarias para la Población Argentina. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. Año 2004.

presenta sus propios objetivos, cuenta con sus bases de beneficiarios y particulares modalidades operativas. **(Observación 4).**

Para evaluar las prestaciones alimentarias se clasificaron las distintas modalidades de la siguiente manera:

- ✓ Programas sociales netamente alimentarios.
- ✓ Programas sociales y educativos con población estable que recibe prestación alimentaria como parte de la atención integral.
- ✓ Programas sociales y de salud con alguna prestación alimentaria específica dirigidos a población con permanencia variable.

Programas sociales netamente alimentarios.

Destinan la mayor proporción de sus recursos a alimentos y tienen objetivos alimentarios y nutricionales explicitados en su descripción programática. Entre estos programas son:

- Apoyo Alimentario Directo a Familias
- Apoyo a Grupos Comunitarios
- Vale Ciudad

Programas sociales y de educación con población estable que recibe prestación alimentaria como parte de la atención integral.

- Atención Integral en Hogares de Residencia Permanente para Adultos Mayores.
- Asistencia a los Sin Techo.
- Centros Barriales de Atención Integral de Niños/as y Adolescentes.
- Salud Comunitaria y Género.
- Asistencia Integral a la Violencia Doméstica y Sexual.
- Acciones de Asistencia Directa.
- Colonia de vacaciones.

Programas sociales y de salud con alguna prestación alimentaria específica dirigidos a población con permanencia variable.

- Atención en Hogares de Día para la Tercera Edad.
- Atención Integral para niños/as y adolescentes en Situación de Vulnerabilidad Social.
- Recreación y Turismo Social para la Infancia y Adolescencia.
- Atención Primaria de la Salud.

Los 14 programas analizados presentan diferentes objetivos y prestaciones alimentarias, sin embargo, unificándolos por criterios similares en cuanto a población objetivo, se describen tres grupos:

- A. Programas netamente alimentarios: aquellos dirigidos a población bajo línea de pobreza o indigencia o en situación de alto riesgo social. Priorizan a familias con menores de 15 años y mayores de 60. Estos criterios de focalización no son excluyentes y presentan subcategorías tan amplias que terminan superando la atención de la población objetivo.
- B. Programas sociales y educativos con prestación alimentaria como parte de la atención integral: dirigen sus acciones a población con permanencia

relativamente estable, de variados grupos etareos y con marcados criterios de focalización según sea la problemática central que aborde el programa.

- C. Programas sociales y de salud con actividades que contemplan prestación alimentaria dirigidos a población con permanencia variable: dirigen sus acciones a niños, adolescentes, madres que amamantan, embarazadas y mayores de 60 años. Si bien sus objetivos son preventivos y de promoción social, la prestación alimentaria constituye un importante requisito para sus logros. Los criterios de focalización poblacional se definen particularmente. **(Observación 4).**

V.1 Beneficiarios de Programas Alimentarios

A partir de datos proporcionados por distintas fuentes⁸, se logró arribar a la cantidad de beneficiarios de los diferentes programas auditados.

La información se expresa en la unidad de medida que emplea el programa o área estadística utilizada como fuente. Dada la especificidad de cada programa y por la disparidad de las fuentes no resultó posible efectuar una comparación de todos los programas en los últimos años que contemple incluso la misma unidad de medida en un recorrido diacrónico. Tampoco se pudo obtener la cantidad de beneficiarios de 2001 a 2004 de la totalidad de los programas con la misma unidad o fuente. En algunos casos, los promedios son mensuales, en otros diarios, en otros totales anuales. **(Observación 4).**

- ✓ **Programas netamente alimentarios**
Dirección General: Política Alimentaria (Secretaría de Desarrollo Social)

Beneficiarios de Programas netamente alimentarios. Año 2004				
Dirección general	Programa	Prestación	Unidad de medida	Cantidad
Política Alimentaria (Sec. Desarrollo Social)	Apoyo a Grupos Comunitarios	Almuerzo o cena	beneficiarios según raciones entregadas de almuerzo o cena	31921 (promedio diario)
	Apoyo Alimentario Directo a Familias	Caja de alimentos	familias asistidas	90737 (promedio mensual)
			integrantes de familias asistidas	394113 (promedio mensual)
	Vale Ciudad	Tickets	integrantes de familias beneficiarias	39896 (promedio mensual)
			familias beneficiarias	9527 (promedio mensual)

⁸ Fuentes de información: cada uno de los programas y/o direcciones generales, departamento estadístico de la Secretaría de Desarrollo Social, gabinete de la Secretaría de Educación. Además, información recabada del Anuario Estadístico de la Ciudad 2004 y ediciones anteriores.

A partir de una unidad de medida comparable, como lo es “integrantes de familias beneficiarias o asistidas” pueden sumarse los promedios mensuales de beneficiarios de dos de los programas:

Los beneficiarios de Grupos Comunitarios están expresados en promedio diario (suman 31921 beneficiarios). En el supuesto caso de que los beneficiarios asistieran de lunes a viernes al comedor (una parte menor de las organizaciones funciona solo los fines de semana), se arribaría a un total de 638.420 personas por mes, con lo cual la suma mensual total de beneficiarios de los tres programas sería de 1.072.429.

✓ **Programas con alguna prestación alimentaria específica. Direcciones Generales:**

- Atención Primaria de la Salud (Secretaría de Salud)
- Tercera Edad (Secretaría de Desarrollo Social)
- Niñez y Adolescencia (Secretaría de Desarrollo Social)

2004	
Canasta	394113
Vale Ciudad	39896
Total:	434009

Beneficiarios de Programas con alguna prestación alimentaria específica. Año 2004					
Dirección general	Programa	Actividad / efector	Prestación	Unidad de medida	Cantidad
Atención Primaria de la Salud (Sec. de Salud)	Programa Apoyo Nutricional	centros de salud	leche en polvo	Dación de leche	15453 (promedio mensual)
Tercera Edad (Sec. Desarrollo Social)	Atención en Hogares de Día	hogares propios u ONG	Desayuno almuerzo y merienda	Concurrentes que recibieron alimentación	1066 (promedio diario)
Niñez y Adolescencia (Sec. Desarrollo Social)	Atención Integral Niños y Adolescentes en Situación de Vulnerabilidad Social	CAINA	Desayuno almuerzo y merienda	Concurrentes a atención básica en centro	46 (promedio diario)
		Hogar Andamio (propio)	Desayuno, almuerzo, merienda y cena	Alojados mensuales	18 (total del mes)
		Hogares ONG	Desayuno, almuerzo, merienda y cena	Alojados mensuales	208 (total del mes)
	Recreación y Turismo social para la infancia y adolescencia	Puerto Pibes (Bs. As)	Desayuno, almuerzo, merienda y cena	Alojados 24 hs.	72 (promedio diario)
		Juegotecas	Desayuno o merienda	Concurrentes	382 (promedio diario)

✓ **Programas sociales y educativos con prestación alimentaria como parte de la atención integral**
Direcciones Generales:

- Tercera Edad (Secretaría de Desarrollo Social)
- Niñez y Adolescencia (Secretaría de Desarrollo Social)
- Sistema de Atención Inmediata (Secretaría de Desarrollo Social)
- Mujer (Secretaría de Desarrollo Social)
- Cooperadoras y Comedores Escolares (Secretaría de Educación)
- Educación (Secretaría de Educación)

Beneficiarios de Programas sociales y educativos que recibe prestación alimentaria como parte de la atención integral. Año 2004					
Dirección general	Programa	Actividad / efector	Prestación	Unidad de medida	Cantidad
Niñez y Adolescencia (SDSOC)	Centros barriales de atención integral a niños y adolescentes	Casas del Niño y del Adolescente	Desayuno o merienda	concurrentes	143 (promedio diario)
		Jardines maternos	Desayuno, almuerzo, merienda y viandas	concurrentes	709 (promedio diario)
		CAF	Desayuno, almuerzo, merienda y viandas	concurrentes	1751 (promedio diario)
		Coopa	Desayuno y almuerzo, almuerzo y merienda	concurrentes a almuerzo	84 (promedio diario)
		Talleres Bajo Flores	Desayuno o merienda	concurrentes	188 (promedio diario)
Tercera Edad (SDSOC)	Atención Integral en Hogares de Residencia Permanente	hogares propios	Desayuno, almuerzo, merienda y cena	alojados	1750 (promedio diario)
Sistema Atención Inmediata (SDSOC)	Asistencia a los Sin Techo	hogares propios	Desayuno, almuerzo, merienda y cena	alojados	470 (promedio diario)
		hogares ONG	Desayuno y cena	alojados	1005 (promedio diario)
Mujer (SDSOC)	Salud comunitaria y genero	hogar propio	Desayuno, almuerzo, merienda y cena	alojados	29 (promedio mensual)
	Asistencia integral a la violencia doméstica y sexual	hogares propios	Desayuno, almuerzo, merienda y cena	alojados	80 (promedio mensual)
Cooperadoras y Comedores Escolares (Sec. de Educación)	Acciones de asistencia directa	establecimientos educativos	Desayuno, almuerzo, merienda, vianda, refrigerio y colación	becados a comedor	68853 (becas diarias)
Educación (Sec. de Educación)	Vacaciones en la Ciudad (colonia)	establecimientos educativos y polideportivos	Desayuno, almuerzo, vianda y refrigerio	Colonos	12500 (totales en invierno) 19500 (totales en verano)

V.I.I. Evolución histórica de cantidad de beneficiarios de programas alimentarios

El cuadro siguiente describe la evolución histórica, verificándose en los programas analizados, salvo en Casa de Niño y Adolescente, un incremento en la cantidad de beneficiarios.

Programa	Concepto	Variable (A)		Variable (B)	Diferencia B/A
		Año	Beneficiarios	Beneficiarios 2004	
Hogares Residencia Permanente Tercera Edad	alojados (promedio diario)	2.001	1.696	1.750	54
Hogares de Día Tercera Edad	concurrentes que recibieron alimentación (promedio diario)	2.001	589	1.066	477
Alojados hogares propios y conveniados (Sin Techo)	alojados (promedio diario)	2.001	705	1.475	770
Puerto Pibes (Bs. As)	alojados (total anual)	2.001	5.009	6.852	1.843
CAINA	concurrentes (promedio diario)	2.001	31	1.258	1.227
Jardines Maternales	inscriptos (promedio diario)	2.001	861	965	104
	concurrentes (promedio diario)	2.001	625	709	84
Casas del Niño y del Adolescente	concurrentes (promedio diario)	2.001	241	143	-98
Centros de Acción Familiar	concurrentes (promedio diario)	2.001	575	1.751	1.176
Juegotecas	concurrentes (promedio diario)	2.001	291	382	91
Casa refugio (Mujer)	Personas alojadas (promedio mensual)	2.003	43	68	25
Casa de Medio Camino (Mujer)	Personas alojadas (promedio mensual)	mayo/dic2003	10	16	6
Hogar para Madres Adolescentes	Personas alojadas (promedio mensual)	2.003	24	28	4
Apoyo Nutricional (leche en polvo)	beneficiarios bajo programa (titulares / familias) (promedio mensual)	2.001	9.955	15.453	5.498
Cooperadoras y Comedores Escolares	Becas de comedor	2.001	57.190	68.853	11.663
Colonia de vacaciones (invierno)	colonos (totales)	2.003	8.500	12.500	4.000
Colonia de vacaciones (verano)	colonos (totales)	2.003	15.000	19.500	4.500
Apoyo al Consumo Alimentario de Familias	Familias asistidas mensualmente con alimentación	2.002	40.261	90.737	50.476

Grupos Comunitarios	beneficiarios almuerzo (promedio diario)	2.001	21.409	31921	10.512
Vale Ciudad	Integrante de familias beneficiadas (promedio mensual)	2.003	23.778	39.896	12.118

Durante los últimos años aumentó la cantidad de beneficiarios de los programas analizados, salvo en las Casas del Niño y del Adolescente. Sin embargo, este incremento no siempre ha sido acompañado por una mayor cantidad de efectores.

V. 2. Criterios para la selección de muestra

Del universo de efectores de los programas objeto de auditoría, se relevó una muestra. La selección tuvo en cuenta a las direcciones generales involucradas en el Proyecto de Auditoría, con la finalidad de que los resultados obtenidos puedan ser discriminados por unidades ejecutoras.

Los Servicios Públicos Primarios (SPP) a su vez se dividieron en dos grandes grupos:

- a. Los programas que brindan alguna prestación alimentaria elaborada: desayuno/merienda; almuerzo/cena/vianda; colación/refrigerio.
- b. Aquellos que brindan prestación alimentaria no elaborada.

Del primer grupo (los que brindan prestación elaborada) se seleccionaron 61 efectores. En el Programa de Apoyo a Grupos Comunitarios la diferente modalidad de funcionamiento en cada uno dificultó poder realizar comparaciones valederas y por esta razón se disminuyó de 10 a 8 los efectores de la muestra. En total, los efectores visitados fueron 59: 20 de la Secretaría de Educación (3 de Colonias y 17 de Comedores Escolares) y 39 de Desarrollo Social (3 de Mujer, 10 de Niñez y Adolescencia, 8 de Grupos Comunitarios, 8 de Sistema Atención Inmediata, 10 de Tercera Edad). **(ANEXO III Muestra)**

Se pesaron y analizaron 787 raciones: 322 desayunos/meriendas, 427 almuerzos/cenas/viandas y 38 refrigerios. Asimismo, fueron analizadas otras prestaciones cuya presentación a granel no permitió su pesaje por ración.

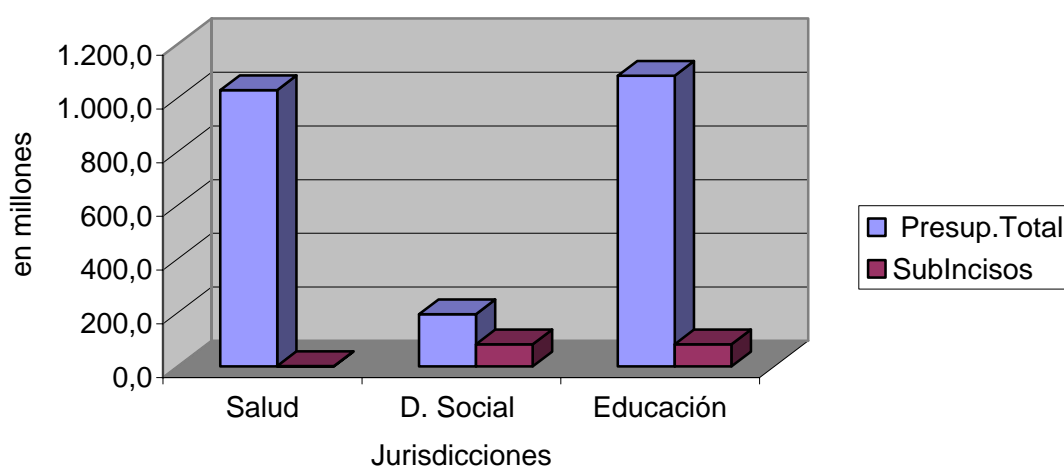
Del segundo grupo (los que brindan prestación alimentaria sin elaborar, a excepción del Programa Apoyo a Grupos Comunitarios) se administraron 453 encuestas a beneficiarios de los siguientes programas: Vale Ciudad, Apoyo al Consumo Alimentario de Familias, Apoyo a Grupos Comunitarios, Atención Primaria de Salud (Apoyo Nutricional).

V. 3 Presupuesto

El Presupuesto de Gasto Original del Gobierno de la Ciudad para el período 2004 fue de \$4.399.814.224. De ese monto, el 4% (\$ 165.799.628,39)⁹ de su gasto devengado, fue destinado al pago de insumos, servicios y transferencias vinculados a alimentos¹⁰ en los programas de las Secretarías de Desarrollo Social, Educación y Salud objeto de esta auditoría. En esta no están incluidos los gastos para el pago de personal y equipamiento, como tampoco los destinados a la entrega de comida en hospitales por no ser objeto de esta auditoría.

El siguiente gráfico muestra la incidencia del gasto en los sub-incisos respecto del presupuesto total de cada una de las jurisdicciones.

Comparacion de subincisos en presupuesto total por Jurisdicción



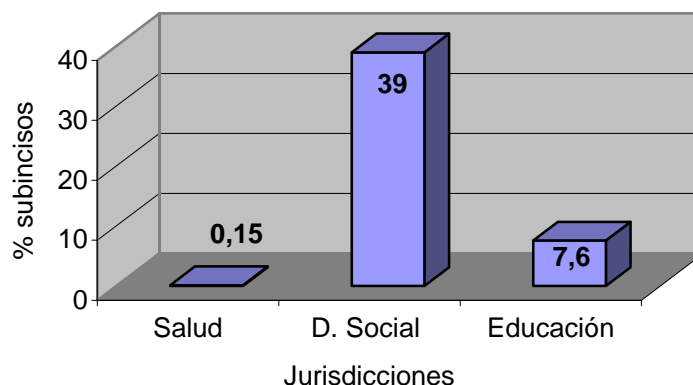
Fuente: SISER. Devengado al 02 y 9/12/2005

En el cuadro se expresa claramente la diversa magnitud de los presupuestos comparados: el de Desarrollo Social es 10 veces menor que el presupuesto de Salud y Educación sumados, sin embargo, en el próximo se observa con mas claridad la desigualdad del impacto del gasto en alimentos en cada jurisdicción:

⁹ Para el análisis de ejecución presupuestaria se utilizaron los datos obtenidos del SISER en fecha 2 y 9 de diciembre de 2005.

¹⁰ Sub-incisos: 2.1.1. -Alimentos para Personas-, 3.9.2. -Servicio de Comidas, Viandas y Refrigerios- y 5.1.4. -Ayudas Sociales a Personas.

Incidencia de Subincisos en Presupuesto por Jurisdicción



Del total de gastos afectados a los sub-incisos vinculados a alimentación en cada jurisdicción, puede advertirse el importante porcentaje de gasto que la Secretaría de Desarrollo Social destina para alimentos.

Otro aspecto a señalar es que el aumento del presupuesto de esta jurisdicción en los últimos años ha sido significativo. Si se comparan los presupuestos ejecutados de 2000 (113 millones) y 2004 (209 millones) de la Secretaría de Desarrollo Social, surge que el mismo tuvo un incremento del 84%, mientras que la diferencia con el presupuesto original de 2005 (263 millones) es del 137% y con original de 2006 (418 millones) de un 369%¹¹. El aumento del precio de insumos para la gestión (especialmente alimenticios y materiales de construcción) fue significativo, con lo cual este incremento nominal del presupuesto no debería interpretarse linealmente respecto del aumento en la capacidad de compra y de servicio.

Del análisis de la distribución por objeto del gasto del total del monto auditado surge que la mayor parte (58%) se concentra en el sub-inciso 3.9.2 (Servicio de Comidas, Viandas y Refrigerios), el 31% en el sub-inciso 5.1.4 (Ayudas Sociales a Personas) y el 11% al sub-inciso 2.1.1 (Alimentos para personas).

Programas objeto de auditoría

En el presente proyecto de auditoría fueron incluidos 14 Servicios Públicos Primarios en cuya producción terminal se incluye entrega de comida elaborada, alimentos, o ticket para su compra. Estos programas dependen de 8 Unidades Ejecutoras pertenecientes a las 3 jurisdicciones arriba mencionadas.

A los fines del análisis se crearon tres categorías definidas en función de la incidencia del componente alimentario en cada uno de los programas y del tipo de población beneficiaria. De este modo, la presentación de los SPP objeto de la auditoría es la siguiente:

¹¹ Aún no está disponible la Cuenta de Inversión del Año 2005.

Programas	Presupuesto 2004		
	Total (A) Devengado	Alimentos INC. 3.9.2, 2.1.1. y 5 (B) Devengado	% (B/ A)
SPP cuya actividad central es la alimentaria			
4516. Apoyo al Consumo Alimentario de Familias	37.707.455,73	37.226.985,82	99
4517. Fortalecimiento de Grupos Comunitarios	24.721.012,36	17.661.840,05	91
4518. Vale Ciudad	15.471.313,59	15.171.979,36	98
Sub-Total de SPP cuya actividad central es la alimentaria	77.899.781,68	70.060.805,23	90
SPP con prestación alimentaria como parte de atención integral a población estable			
4501. Atención Integral Hogares Residencia Permanente Tercera Edad	27.891.373,62	6.826.120,62	24
4526. Asistencia a los Sin Techo	13.255.905,87	982.263,86	7
4537. Centros Barriales Atención Integral Niños y Adolescentes	9.802.359,25	2.328.268,13	24
4546. Salud Comunitaria y Genero	774.946,01	92.455,96	12
4547. Asistencia Integral a Violencia Domestica y Sexual	985.575,17	158.841,46	16
5527. Acciones de Asistencia Directa	85.937.377,44	78.292.374,48	91
3334. Colonia de Vacaciones	8.310.048,41	4.160.846,28	50
Sub- Total de SPP con prestación alimentaria población cautiva	146.957.585,77	92.841.170,79	63
SPP con prestación alimentaria a población variable			
4502. Atención en Hogares de Día p /la Tercera Edad*	2.662.432,59	1.000.000	38
4536. Atención Integral Niños y Adolescentes en situación de vulnerabilidad social	3.942.082,91	217.500	6
4538. Recreación y Turismo Social para la Infancia y Adolescencia	506.235,9	98.498,47	19
4365. Atención Primaria de Salud	59.643.945,08	1.581.653,9	3
Sub Total de SPP con prestación alimentaria a población no estable	66.754.696,48	2.897.652,37	4,3
TOTAL de SPP a auditar	296.209.292	165.799.628,39	

Como se observa, los porcentajes obtenidos a partir del contraste entre los sub-incisos alimentarios y el monto total del presupuesto de los programas corroboran de alguna manera las categorías descriptas. El grupo de programas netamente alimentarios tiene un elevado porcentaje de gasto destinado a ese fin (90%); en el segundo grupo, su proporción es menor aunque relativamente importante (63%), mientras que en el tercero el porcentaje resulta mínimo (4,3%).

En cuanto al gasto total en alimentos, es importante señalar que el alto monto presupuestario en términos absolutos del segundo grupo, se debe a que en esta categoría se agrupa el 50% de los programas afectados a la presente auditoría y que el gasto de la asistencia alimentaria en los comedores escolares, está editado presupuestariamente en un solo programa -Acciones de Asistencia Directa- y concentra el gasto de todos los niveles y tipos de escuelas.

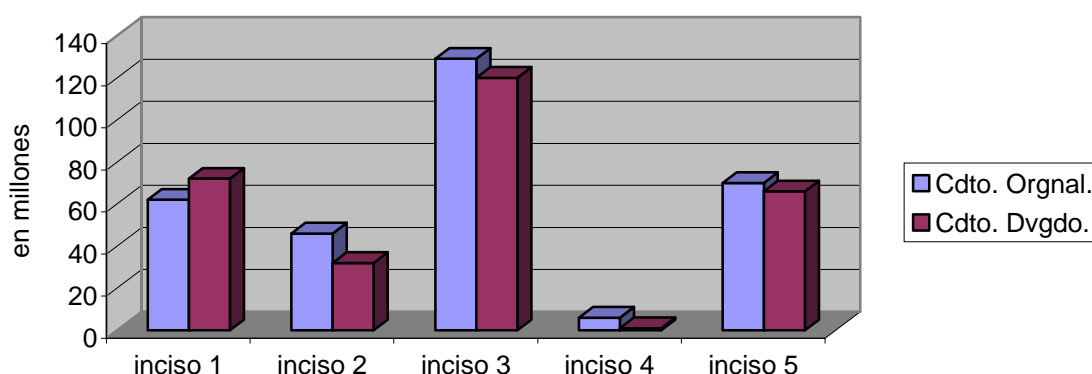
Ejecución Financiera y Física 2004

Para el análisis de las metas físicas de los SPP afectados a esta auditoría, fueron consideradas sólo las actividades en las que se brindan prestaciones alimentarias. Según el diseño del SPP en algunos casos representan la

totalidad del servicio público primario y en otros sólo una parte. Los SPP, incluso de una misma jurisdicción, utilizan distintos criterios para la definición de las unidades de medida y el modo de cuantificar las metas físicas. **(Observación 5 y 6).**

Respecto de los montos originales y devengados de los distintos objetos de gasto queremos subrayar la concentración monetaria en Servicios no Personales, al igual que en la desagregación en sub-parciales (sub-incisos) como en un principio se ha señalado. Del cuadro se desprende la sobre-ejecución del inciso 1, mientras que el resto de los incisos presenta sub-ejecución.

Comparación e/ Cdto. Orgl. y Dvgd.



En el siguiente cuadro se expresan las unidades de medida, porcentaje de ejecución financiero del presupuesto de los sub incisos ya descriptos y de metas físicas de los SPP por direcciones generales.

Ejecución					
Financiera de subincisos				Física	
	Servicios públicos Primarios	s/vigentes	s/original	% s/progr.	Unidad de Medida
4501	Hog. permanentes T.E.	99%	78%	93,2	Adulto Mayor Asistido
4502	Aten. Hogar de Día T.E.	100%	100%	288,0	Adulto Mayor Asistido
	DGTercera Edad	99%	81%	165,2	4.919 personas
4536	Aten Int Niños Sit Vuln. Social	75%	75%	91,6	Niños/as y Adolesc. Distintos
4537	Ctros. Barriales Aten Int Niños	98%	92%	108,9	Beneficiarios Promedio Diario
4538	Rec. Turismo Social p/ Infancia	100%	100%	121,2	Niños y Adol Part. Act. Recre
	DGNiñez y Adolescencia	96%	90%	116,4	14.542 personas
4546	Salud Comunitaria y de Genero	100%	100%	174,0	Mujer Promovida y asistida
4547	Asist. a Violencia Dom. y Sexual	72%	77%	238,0	Personas Asistidas
	DGMujer	80%	84%	216,7	325 personas
4526	Asistencia a los Sin Techo	72%	72%	86,3	int.egrante de Flías aloj.
	DGEmergencia Habitacional	72%	72%	86,3	1141 personas
4516	Apoyo a Consumo Alim. de Flia.	99%	123%	111,9	flia con alimentos entreg.
4517	Fortalec Grupos Comunitarios	100%	98%	106,4	integ de flia con prestac. Alimn.
4518	Vale Ciudad	100%	60%	76,2	flia con alimentos entreg.

	DGPólítica Alimentaria	99%	95%	106,9	100.263 flias y 31.920 integ. flia.
4365	Activ. 482 Prog. Materno Infantil	76%	39%	1866,4	benef/prog. Persona
	DGAtención Primaria	76%	39%	1866,4	194.109 persona bajo programa
3334	Vacaciones de la Ciudad	97%	90%	123,9	Colonos
	DGEducación	97%	90%	123,9	46.460 Colonos
5527	Comed. y Coop. Escolares	99%	95%	93,6	Raciones
	DGCoop. Comed. Escolares	99%	95%	93,6	85.341.325 Raciones

Fuente: Informes Trimestrales de Gestión 2004. Cuenta de Inversión. Planillas entregadas por SPP.

Del cuadro surge que de los 14 SPP, en cuanto a la ejecución financiera:

- 3 -SPP 4502, 4546, 4538- tienen el 100% de ejecución tanto sobre el crédito original como sobre el vigente.
- En la Dirección de Política Alimentaria, el SPP 4516 presenta sobre ejecución respecto del original y sub ejecución con el vigente, con lo cual se asignó más que lo programado. Por el contrario el SPP 4518 (Vale Ciudad) ejecutó el 100% sobre vigente pero respecto del original sub ejecutó un 60%, expresando una asignación menor a lo programado. **(Observación 7).**
- Los 9 restantes presentan sub ejecución financiera, algunos con una marcada diferencia según se compare con crédito original o vigente. La Actividad 482 del SPP 4365 es la de mayor diferencia entre la programación original y lo otorgado definitivamente. **(Observación 8).**

Si se incluye al análisis la variable de metas físicas:

- En 5 SPP -4518, 4526, 4536, 4501 y 5527- se sub ejecutaron tanto las metas físicas como los créditos financieros respecto del original. **(Observación 8).**
- Solo en el SPP 4516 (Canastas) hubo sobre ejecución física y financiera.
- Los 8 restantes presentan una sobre ejecución física (entre un 6% y un 1.886% más): 3 de estos SPP -4546, 4502 y 4538- lo hicieron sin aumento financiero, pero 5 -4547, 4517, 3334, 4537 y 4365- superaron las metas físicas programadas pero con una sub ejecución financiera respecto del crédito original. La Actividad 482 de este último SPP expresa el mayor rango de sobre ejecución física (1886%), combinado con la más importante sub ejecución financiera respecto del original (39%). Entendemos que la sobre ejecución física que surge de la documentación entregada se debe a diferentes criterios que se utilizan en la programación y ejecución, respecto del modo de cuantificar las "personas bajo programa". **(Observación 6 y 8).**

A los fines de poder determinar la ejecución de las metas de los SPP objeto de esta auditoría, se sumaron las Unidades de Medida equivalentes, de lo que resulta el siguiente cuadro:

Unidad de Medida	Ejecución Física			Ejecución Financiera		
	Metas Físicas Programadas	Metas Físicas Ejecutadas	% Ejecución	Devengado	% s/vigente	% s/original
Integrantes de familias beneficiadas	94.841	293.416	309	35.108.288,73	97	86
Familias beneficiadas	93.596	100.263	107,1	52.398.965,18	99	94
Raciones	91.176.509	85.341.325	93,6	78.292.374,48	99	95

Es importante aclarar que la sobre ejecución de las metas físicas de los SPP cuya unidad de medida es “integrantes de familias”, se debe principalmente a la excesiva sobre ejecución del Programa Materno Infantil (mas de 1800%). Si en el análisis de las metas ejecutadas del citado programa se toman en cuenta los datos de cantidad de beneficiarios que refiere estadística (15.453 beneficiarios) en lugar de considerar los datos que figuran en los informes presupuestarios (194.109 beneficiarios), la sobre ejecución física del programa desciende notablemente y la del total de programas con esa misma unidad de medida se modifica de 309% a 121%.

Por otro lado, hay que tener en cuenta que la ausencia de un registro único de beneficiarios completo dificulta determinar cuántos de estos integrantes reciben una sola prestación o son sujetos de varias. **(Observación 9)**.

V.4. Indicadores de gestión de las prestaciones alimentarias

La inexistencia de antecedentes en cuanto a análisis de impacto de las políticas alimentarias hace necesario explorar la construcción de indicadores que permitan realizar una evaluación dentro de las posibilidades y capacidades reales de auditoría. **(Observación 4 y 10)**.

V.4.1. Niveles de Cobertura en relación con la Canasta Básica de Alimentos

Numerosos trabajos y especialistas acuerdan en considerar que la intervención compensatoria en el plano alimentario implica una transferencia de fondos a los grupos familiares beneficiarios constituyendo un salario indirecto.

En esta misma dirección parecieran alinearse algunos de los programas alimentarios de la ciudad. El Programa Vale Ciudad se reconoce y denomina “de **Apoyo al ingreso ciudadano mediante asistencia alimentaria**”; aquel destinado a grupos comunitarios se denomina “de **Fortalecimiento a Grupos Comunitarios**”, aunque un componente esencial sea la prestación alimentaria, dejando en claro que su objetivo explícito es el fortalecimiento de las organizaciones de la sociedad civil que atienden problemáticas ligadas a la pobreza. Finalmente, el **Programa de Apoyo Alimentario Directo a Familias** tiene como objetivo desarrollar acciones tendientes a “**fortalecer**” el consumo de alimentos de las familias que se encuentran en situación de vulnerabilidad

alimentaria y “**facilitar el acceso**” de las familias a alimentos nutricionalmente adecuados a través de una asistencia alimentaria básica.

En base a esto, un indicador a elaborar señala cuál es el aporte que en términos de ingreso significa la prestación alimentaria para los grupos familiares. Es decir, en qué medida complementan los recursos familiares, qué proporción de los recursos con que cuenta la familia no deben ser destinados a ese gasto y por lo tanto utilizarse con otro destino.

Teniendo en cuenta que los valores de la Canasta Básica de Alimentos se elaboran en base a las necesidades de un adulto (promedio mensual), los programas alimentarios dirigidos a grupos familiares son:

Por prestación alimentaria mensual *			Valores mensuales CBA	
			Línea Indigencia: \$ 107,11	Línea pobreza: \$ 235,12
Dirección	Programa	Valorización mensual en \$ por beneficiario	Porcentaje de cobertura	Porcentaje de cobertura
Política Alimentaria	Asist. Alimentaria a Familias	16**	15%	7%
	Vale Ciudad	38**	35%	16%
	Grupos Comunitarios	50**	46%	21%

Fuente: INDEC, Encuesta Permanente de Hogares Promedio año 2004

* No se incluyó el costo operativo de cada programa

** Valores no actualizados a 2005

Los programas de la Dirección de Política Alimentaria no se plantean dar respuesta plena a las necesidades alimentarias sino complementar los recursos de las familias beneficiarias, sin embargo, los niveles de cobertura de la canasta básica alimentaria en cada uno de ellos resultan a simple vista insuficientes. **(Observación 11 y 4).**

V.4.2. Administración de Planilla de Relevamiento en efectores de la muestra

En el siguiente análisis, si bien el total de efectores relevados asciende a 59, las referencias particulares de los diferentes ítem pueden variar de acuerdo al tipo de información obtenida, existencia o no de espacio de comedor o de cocina y tipo de prestación alimentaria que brinda.

En entrevistas a responsables de 50 efectores se requirió la opinión sobre la calidad del producto alimentario final. Del universo total, el 80% respondió que el servicio es bueno, el 20% en cambio que es regular o malo .

A) Aspectos operativos.

Recepción de mercadería (análisis de remitos)

Del total de 59 efectores, en 45 casos se encuentra especificado quien recibe la mercadería y en 14 no se pudo identificar. Del total, recibe la mercadería en 27 casos el GCBA, en 14 el concesionario privado y en 4 las ONG. **(Observación 12).**

El cuadro siguiente describe la recepción de mercadería según Dirección General:

	Quien recibe la mercadería?			Total
	Concesionario privado	GCBA	ONG	
Dirección General				
Asistencia Social Inmediata	4	2	1	7
Comedores Escolares	9	7		16
Mujer		2		2
Niñez y Adolescencia		6	2	8
Política Alimentaria	1	3	1	5
Tercera Edad		7		7
	14	27	4	45

Control de Calidad del servicio y Producto Final.

Del relevamiento efectuado a través de visitas a efectores, entrevistas a directores generales y a distintos actores que intervienen en el proceso de elaboración de la prestación alimentaria, se detectaron las siguientes problemáticas:

Circuito de reclamos

Cada efector sistematiza una forma de reclamo particular según el resultado más eficiente que haya alcanzado. En algunos casos el incumplimiento consta en los remitos o se realiza telefónicamente al proveedor. En otros el reclamo se canaliza a través de la Dirección General. **(Observación 13). (ANEXO VI)**

Modalidades de registro

Los efectores no tienen regulada la forma en que deben dejar constancia de los reclamos realizados a las empresas proveedoras o los incumplimientos. Algunos han elaborado por propia iniciativa algún tipo de libro de actas donde se registran los reclamos. **(Observación 13). (ANEXO VI)**

Responsable de recepción

Si bien existe un responsable que firma el remito de recepción, no siempre se encuentra presente al momento de la entrega de la mercadería, con lo cual la recepción la realiza otra persona y la firma del remito se hace en otro momento.

Al no existir el rol de responsable de control de alimentos, no hay persona con esa función ni de hecho o formalmente asignada. **(Observación 13). (ANEXO VI)**

Encuadre normativo de la prestación

Una de las falencias más recurrentes es el desconocimiento del marco y términos de la contratación, esto implica ignorar deberes del concesionario, características de la prestación, circuitos de reclamo, menú aprobado, etc. **(Observación 13). (ANEXO VI)**

Instrumentos de medición

Muchos efectores no cuentan con el equipamiento necesario para las mediciones de control, el elemento que habitualmente falta es la balanza. **(Observación 13). (ANEXO VI)**

Cantidad de balanzas	Q	%
Suficiente	22	43%
Insuficiente	6	12%
No existe	23	45%
	51	100%

Presentación de la prestación

En los casos en que el producto facturado es la prestación preparada (cantidad de almuerzos, por ejemplo) pero el proceso de elaboración se realiza en el efector, la recepción de los alimentos crudos en la institución es una instancia factible y necesaria de control ya que de la cantidad y calidad de esos insumos dependerá la composición de la prestación final que se brinde al beneficiario. **(Observación 13).**

Esta problemática, corresponde a casos en que la forma de presentación de la prestación, por ejemplo a granel, impide controlar la cantidad de raciones. **(Observación 13). (ANEXO VI)**

B) Aspectos nutricionales

La metodología y los procedimientos utilizados para la evaluación nutricional de las prestaciones alimentarias se detallan a continuación:

- Los análisis fueron establecidos en base a las RDA¹² (Recomendación Diaria Admitida) según poblaciones y también respecto de las metas definidas por los propios programas.

¹²Suárez, M. López, L. Nutrición Normal- Enfoque Práctico- Food and Nutrition Board. National Academy of Sciences. National Research Council. USA 1989. Food and Nutrition Board. Institute of Medicine National Academy of Sciences U.S.A1997/2001. Ediciones Reysa. 2003.

- Se seleccionó el VCT (Valor Calórico Total) para las prestaciones: desayunos/meriendas 20%, almuerzos/cenas/viandas 40% y refrigerios 15%.
- Se pesó la preparación servida el día del procedimiento comparando la cantidad en gramos de los ingredientes con recomendaciones según grupos etáreos, con una balanza de precisión O'Hauss CS-2000 con graduación de 1 gramo, hasta 2000 gramos.
- En los casos en que no se pudo discriminar las cantidades de alimento utilizadas se completó la información con otras estrategias.¹³
- Se seleccionaron dos indicadores de gestión :

1) Kilocalorías (kcal.) totales: considerando como aceptable una variación de + - 5 kcal. de la prestación analizada.

2) Distribución porcentual del VCT: evaluando si su distribución es equilibrada (las variaciones son óptimas en + - 5%) en relación a los porcentajes establecidos según lo expresa el siguiente cuadro:

Distribución Porcentual Ideal Del VCT		
H. DE C.	PROT.	GRASAS
55	15	30

Este último indicador se seleccionó por entender que no solo es importante considerar el porcentaje de cobertura a cubrir en términos generales de nutrientes, sino que los alimentos deben garantizar el equilibrio en su distribución de macronutrientes y micronutrientes. Esta distribución porcentual del VCT es un factor relevante en el impacto nutricional de la población, sobre todo en los casos en que la prestación recibida es la más significativa de las ingestas diarias.

Cuando estos valores no son respetados se altera el perfil epidemiológico nutricional de la población. En los casos de exceso de hidratos de carbono y grasa, se estimula el metabolismo lipídico produciendo una mayor reserva en el organismo que conlleva a sobrepeso y obesidad, por el contrario, el bajo aporte de grasas no garantiza la cobertura de los ácidos grasos esenciales. Cuando el porcentaje de proteínas es mayor al requerido se metaboliza como sustrato energético en lugar de aplicarlo en la construcción y mantenimiento de nuevos tejidos. Esto genera una inadecuada utilización de los nutrientes. **(Observación 14).**

Los programas auditados que cuentan con licitación vigente para las compras y contrataciones de los insumos alimentarios corresponden a las Direcciones Generales de Atención Primaria de la Salud y de Comedores y Cooperadoras Escolares., en tanto, las Direcciones Generales de Mujer, Tercera Edad, Niñez y Sistemas de Atención Inmediata carecen de ella **(Observación 15).**

¹³ Entrevistas a personal estableciendo los valores utilizados y parámetros estándar (Preparaciones utilizadas en La Encuesta Nacional de Nutrición y Salud – 2005) en aquellas viandas que provienen de concesionarios.

En cuanto a las compras y contrataciones, la Dirección General de Política Alimentaria utiliza modalidades de excepción (UPE, Mercado Central) que si bien se han mostrado operativamente ágiles para la provisión de alimentos y transporte, podrían encuadrarse dentro del proceso de planificación de compra y contrataciones y utilizar los mecanismos previstos para esos casos.

Aspectos nutricionales por Dirección General

Dirección General de Comedores y Cooperadoras Escolares

La normativa del programa determina los VCT, vitaminas y minerales. A fin de brindar la prestación, los beneficiarios son agrupados en 3 franjas etarias: 1 a 3 años; 4 a 10 años, y 11 a 18 años.

De los procedimientos implementados y su comparación con el Pliego de Bases y Condiciones (PBC) 2003 se desprende:

Cumplimiento de Mosaico PBC 2003

En el siguiente cuadro se expresa las prestaciones observadas.

ESTABLECIMIENTO	Cantidad de PRESTACIONES								TOTAL
	DESAYUNO		ALMUERZO		MERIENDA		REFRIGERIO		
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
COLONIAS DE INVIERNO				3	1	1		1	6
ESCUELAS ESPECIALES		1		3		1			5
ESCUELAS MEDIAS							1	2	3
ESCUELAS PRIMARIAS COMUNES		5	1	4					10
ESCUELAS NIVEL SUPERIOR							1		1
ESCUELAS NIVEL ADULTO								2	2
JARDINES MATERNALES E INFANTES		3	1*	3					7
TOTAL	0	9	2	13	1	2	2	5	34

* Se toma como cumplido dado que el pliego establece que el almuerzo para menores de 1 año se brindará según prescripción médica. En los cuadros sombreados no se brinda la prestación.

En 5 prestaciones se cumple con el menú establecido en el mosaico del pliego para ese día. **(Observación 16).**

Análisis del gramaje de las prestaciones

La comparación de cantidades en gramos de los ingredientes por preparación según grupos etareos presentan variaciones **(Observación 16):**

- Los grupos biológicos establecidos (4 a 10 años y 11 a 18 años) exponen claramente una brecha importante en base a sus requerimientos de kilocalorías. Esta brecha se traduce, en cantidades de alimentos, en una sobrealimentación en el grupo de niños entre 4 a 10 años y una sub-alimentación en el grupo de 11 a 18 años.

- La distribución del VCT no es equilibrada, en detrimento de hidratos de carbono y proteínas, lo cual resulta relevante en la cobertura nutricional de la población, tomando como patrón de referencia la prestación principal (almuerzo).
- Las raciones analizadas que presentaron menor gramaje resultaron ser alimentos considerados muy importantes para el crecimiento y desarrollo de los niños. Asimismo, al tratarse de productos onerosos son de difícil acceso para las familias socio-económicamente vulnerables.

Colonia de Vacaciones

Las franjas poblacionales establecidas son de 1 a 3, de 4 a 10 y de 11 a 18 años. **(Observación 17).**



Dirección General de Niñez y Adolescencia

En la Dirección General brindan prestaciones alimentarias dirigidas a niños y jóvenes desde los 45 días hasta los 25 años. Los insumos se adquieren por compra directa al no contar con licitación vigente. **(Observación 15).**

El área cuenta con menús con sus correspondientes listas de ingredientes. De las entrevistas y procedimientos realizados en los efectores surgen debilidades con relación a los recursos humanos, definición de metas, circuitos, etc. **(Observación 14 y 18).**

Respecto al cumplimiento de Mosaicos 2003 (vigente) según prestaciones los resultados son:

EFECTOR	PRESTACIONES										TOTAL	
	DESAYUNO		ALMUERZO		MERIENDA		CENA		REFRIGERIO			
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
CAF N° 3		1		1								2
CAINA		1		1								2
CASA DEL NIÑO Y ADOLESCENTE	1											1
COOPA		1		1								2
HOGAR RAYUELA (CONVENIADO)												*
JARDIN MATERNAL COPELLO				1		1						2
JUEGOTECA SENTIMIENTO									1			1
HOGAR POR DECIR (CONVENIADO)												*
PUERTO PIBES						1		1				2
JARDIN MATERNAL PRINGLES		1		1								2
TOTAL	1	4	0	5	0	2	0	1	1	0	14	

-  En los cuadros sombreados no se brinda la prestación.
-  No pudo ser comparado dado que tienen menús propios.

En dos prestaciones de la muestra se cumple con el menú establecido en el mosaico del pliego para ese día. **(Observación 18).**

Dirección General de Mujer

La Dirección General no plantea metas nutricionales ni porcentaje de cobertura, por lo tanto, para la evaluación de las prestaciones alimentarias se tomaron las recomendaciones diarias para lactantes y mujeres adolescentes y adultas¹⁴, considerando como patrón de referencia el 40% del VCT para un almuerzo **(Observación 14 y 19)**. Los insumos se adquieren por compra directa al no contar con licitación vigente. **(Observación 15).**

En los efectores de esta dirección se recibe una vez a día la totalidad de las raciones sin fraccionar, salvo en el caso de lactantes que lo hacen en hornales de aluminio. **(Observación 19).**

Asimismo, en la totalidad de los hogares visitados los porcentajes de variación del VCT indican una importante dispersión de los valores mínimos esperados. **(Observación 14 y 19). (ANEXO V).**

Dirección General de Tercera Edad

En los hogares de residencia permanente se confeccionan los menús considerando hábitos alimentarios de la población.

En cada hogar, los menús ofrecidos se pautan con el concesionario en función del criterio de los coordinadores y del costo preestablecido de la ración. Solamente se accedió a un mosaico de preparaciones de meses de invierno. No cuentan con licitación vigente y el encuadre legal de la compra de insumos se remonta a una compulsión de precios efectuada en 2001. **(Observación 14, 15 y 20).**

En el Programa Hogares de Día los alimentos son elaborados en la planta física del concesionario y llegan en termos y hornales de aluminio para la prestación de almuerzo. Por esta razón, el análisis nutricional se realizó con criterios técnicos establecidos por este equipo de auditoría.¹⁵ **(Observación 14, 15 y 20).**

¹⁴ Se realizó promedio de ambos sexos. National Research Council "Recommended Dietary Allowances" 10 th. Edition. Washington DC National Academy Press; 1989. Institute of Medicine, Food and nutrition Board, Dietary Reference Intakes for Thiamin, Riboflavin, Niacin, Vitamin B6, Folate, Vitamin B 12 Pantothenic Acid, Biotin and Choline. Washington DC National Academy Press; 1988. Institute of Medicine, Food and Nutrition Board." Dietary Reference Intake for Vitamins C, E, B carotens and selenium ". Prepublication Copy. National academy press. Washington, DC. 2003. Institute of medicine, Food, and Nutrition Board " Dietary Reference intakes for Calcium, Phosphorus, Magnesium, Vitamina D and Fluoride" Washington DC National Academy Press, 1997. Institute of Medicine, Food and Nutrition Board. Dietary reference intakes for Vitamin A, Vitamina K, Arsenic, Boron, Chromium, copper, iodine, iron, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium and Zinc. Prepublication Copy National Academy press. Washington, D.C. 2001

¹⁵ Fuentes: Modelo Visual de Alimentos. Lic. Alicia Witriw y Lic. Marisa Vázquez. Manual del Encuestador Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (Ministerio de Salud y Acción Social).

De acuerdo al encuadre normativo, los resultados de cumplimiento de menú se presentan a continuación:

ESTABLECIMIENTO	PRESTACIONES								TOTAL
	DESAYUNO		ALMUERZO/VIANDA		MERIENDA		CENA		
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
Hogar de Día N° 1				1					1
Hogar de Día N° 19				1					1
Hogar de Día N° 20				1					1
Hogar de Día N° 10				1					1
Hogar Permanente Rawson								1	1
Hogar de Día N° 4				1					1
Hogar de Día N° 6				1					1
Hogar de Día N° 8				1					1
Hogar de Día N° 17				1					1
Hogar Permanente Rodríguez Viamonte				1					1
Total				9				1	10

Cuadro I. Elaboración propia.

No brindan la prestación.

Los efectores donde se presenta una distribución del VCT adecuada son en los efectores Hogar de Día N° 19 y Hogar Rodríguez Viamonte. **(Anexo V).**

En la totalidad de los efectores relevados el cumplimiento de las recomendaciones respecto de minerales y vitaminas es heterogéneo. **(Observación 20). (ANEXO V).**

Dirección General Sistema de Atención Inmediata

Cuenta con diferentes programas que brindan prestación alimentaria y la forma de proveerse de insumos es a través de mecanismos de compra directa. **(Observación 15).**

En todos los efectores y en algunas de las prestaciones observadas, la distribución de macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y grasas) no es la adecuada. **(Observación 21). (ANEXO V).**

En relación con las vitaminas y minerales (calcio, hierro, Vitamina C) cubren las metas propuestas. **(ANEXO V).**

Dirección General Política Alimentaria

Programa Apoyo a Grupos Comunitarios

Las prestaciones alimentarias están determinadas por el programa. Existen efectores que brindan desayuno, almuerzo, merienda y cena o sus combinaciones posibles en caso de no brindarse las cuatro prestaciones.

Para el análisis alimentario y nutricional se consideraron los grupos comunitarios que ofrecen almuerzo y desayuno, ya que las metas nutricionales determinadas por el programa y los porcentajes de nutrientes se establecen por este binomio (**Observación 22**). En los dos únicos casos en que se pudo efectuar esta evaluación fue en los grupos comunitarios “Los Vecinitos” y “El Alfarero”. (**ANEXO V**).

Programas Alimentarios evaluados por encuestas: Programas Apoyo Nutricional , Apoyo Alimentario a Familias y Vale Ciudad

Se trata de programas cuya prestación alimentaria no es una ración de alimentos y por lo tanto fueron evaluados a través de encuestas de satisfacción a beneficiarios y documentación aportada por las áreas involucradas.

Programa de Apoyo Nutricional

Su objetivo es la distribución de leche en polvo fortificada a población materno infantil, madres que lactan y embarazadas. Los aspectos normativos fueron definidos por el Ministerio de Salud, en el marco del Programa Materno Infantil, pero existe flexibilidad para adaptarlo a la realidad local, de modo que la población bajo programa incluye embarazadas y a todos los niños menores de 6 años (a diferencia del programa nacional que incluye niños de 6 meses a 2 años y menores de 6 años en situación de riesgo). La entrega del alimento estimula y favorece el control del niño y la detección precoz de factores o situaciones de riesgo que comprometan su crecimiento y desarrollo, a través de un seguimiento periódico.

La prestación alimentaria actúa como incentivo para las acciones de prevención y promoción de la salud, apoyo a la lactancia materna y detección precoz de alteraciones en el desarrollo y crecimiento del niño desde su concepción, como también la identificación de trastornos del embarazo.

Del total de 158 encuestas, 140 estaban incluidos en el programa y de éstos 87 contaban con carnet identificador. Un requisito fundamental para el seguimiento de los controles se basa en la obligatoriedad de registrarlos en el carnet. Del total de encuestados el 95, 6% lleva a sus hijos al centro de salud, y el 71% lo hace mensualmente.

El cuadro siguiente muestra el tiempo transcurrido entre la inscripción y la dación de leche:

	Frecuencia	Porcentaje
En el momento	56	36%
Entre 1 y 5 días	26	17%
Entre 6 y 15 días	13	8%
Entre 16 y 30 días	41	27%
Entre 31 y 60 días	5	3%

Más de 60 días	6	4%
No contesta	7	5%
Total	154	100%

De acuerdo a la normativa se establece la entrega a razón de 3 kg./ niño/mes durante los dos primeros años de vida y 2 kg./niño/mes hasta 5 años 11 meses y 29 días. Para las madres que lactan y embarazadas con control prenatal, la cantidad debe ser de 2 kg./persona/mes.

Ante la pregunta sobre si es suficiente la cantidad de leche que recibe un 53% responde negativamente.

Respecto a la continuidad de la prestación, se preguntó sobre las dificultades en la recepción de la leche, respondiendo un 69% no haber tenido dificultades y del resto un 49 % expresó dificultades en una sola oportunidad.

Otro tema importante desde el punto de vista nutricional lo constituye la preparación de la leche, respondiendo el 82% de los encuestados haber recibido capacitación al respecto y en los casos de falta de agua potable (7 casos) utilizan agua mineral o hierven el agua antes de su preparación.

Comparando la composición nutricional de la leche entera fluida y en polvo se puede concluir que a nivel macronutrientes (hidratos de carbono, proteínas y grasas) no existen diferencias significativas.

Asimismo, con la leche en polvo hay mayor probabilidad de modificar el aporte nutricional, por su dependencia con las modalidades de reconstitución.

No obstante, la leche fluida, que presenta ventajas en términos organolépticos y de asepsia, presenta mayor riesgo de pérdidas por ruptura de envase y su acopio es más dificultoso. Para cubrir un envase de 800 grs. de leche en polvo se necesitarían 6.4 litros de leche fluida reconstituida al 12.5%.

Cantidad de Kilos de leche entregados por el Programa Apoyo Nutricional según las encuestas aplicadas a beneficiarios y bases de datos del programa.

Tomando un total de 70 casos en los cuales un solo hijo estaba bajo programa y la frecuencia de la entrega fue mensual, el promedio general de kilos por hijo fue menor a lo indicado por la normativa en los dos grupos etáreos.

	Frecuencia	Kg. totales	Promedio kg. leche por hijo
menores de dos años	30	68	2,27
entre dos y seis años	40	74	1,85
	70	142	

Sobre el mismo grupo, en términos porcentuales, el 43% recibió menos cantidad de leche por hijo que lo estipulado.

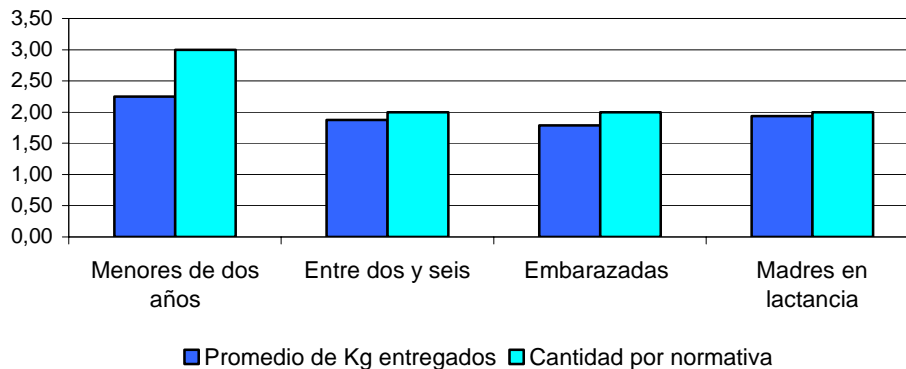
cantidad acorde a la normativa	40	57%
cantidad menor a la normativa	30	43%
	70	100%

Del grupo que recibió menos que lo establecido (43%), el 63% (19 casos) corresponde a niños menores de dos años.

Kilos de leche entregados según bases del programa:

	(A) Kg Totales	(B) Beneficiarios	[C] Promedio de leche entregada por beneficiario (A/B)	(D) Cantidad por normativa	(E) Diferencia entre lo efectivamente entregado y la normativa (C-D)	Diferencia en % (E/D)
Menores de dos años	141741	63066	2,25	3Kg	-0,75	-25%
Entre dos y seis	141107	75186	1,88	2Kg	-0,12	-6%
Embarazadas	22015	12303	1,79	2Kg	-0,21	-11%
Madres en lactancia	21491	11104	1,94	2Kg	-0,06	-3%
Especial	53923	23685	2,28			
Totales	380277	185344				

Comparación entre el promedio de Kg entregado por beneficiario y lo indicado por la normativa, según grupo poblacional



Fuente: bases entregadas por el Programa Apoyo Nutricional

De la comparación de cantidad de inscriptos y cantidad de kilos entregados surgen importantes diferencias negativas, sin embargo, esta situación puede responder a la no concurrencia de los beneficiarios a los controles periódicos, condición o requisito para la entrega de la leche. **(Observación 23)**.

Apoyo Alimentario a Familias

Está destinado a asistir a población que se encuentren en situación de necesidad alimentaria y vulnerabilidad a través de la distribución directa de productos alimentarios básicos de la canasta familiar. **(ANEXO V Aspectos Nutricionales)**

El programa establece una prestación diferencial de acuerdo a la cantidad de integrantes del grupo familiar. Las prestaciones varían desde 1 caja (módulo) a las familias de entre 1 y 3 integrantes, 2 cajas para las de entre 4 a 7, y 3 cajas para familias de 8 integrantes o más. Con esta distribución, y de acuerdo a los cálculos del programa, según información aportada, la cobertura nunca está por debajo del 16.5% del requerimiento nutricional familiar. **(Observación 24 y 11).**

Del análisis de las características de la composición de la prestación (alimentos no perecederos) se desprende que aportan fundamentalmente hidratos de carbono (57,6%), importantes desde el punto de vista energético pero de escaso valor biológico como es el caso de las proteínas que sólo representan el 8% del total. Este porcentaje no es suficiente porque en su mayoría son aportadas a expensas del incremento de hidratos de carbono. Tampoco es suficiente para adecuarse a una distribución equilibrada del 15% del total del aporte calórico **(Observación 14 y 24).**

Cabe aclarar que si bien el aporte en términos de cobertura de canasta básica es escaso, la selección de los alimentos que componen esta prestación debería tender a una alimentación más equilibrada, más aún, teniendo en cuenta que resulta más accesible (por otros programas, por bajo precio, otros recursos institucionales, etc.) la obtención de alimentos ricos en hidratos de carbono (Harina de maíz y de trigo, arroz, fideos, etc.) . Asimismo, se eliminaron de la prestación los alimentos frescos debido a las dificultades que presenta su manipulación, almacenamiento y mantenimiento, se reemplazó la caballa por jurel y se agregó harina de maíz, yerba, lentejas, galletitas surtidas, mermelada y arvejas. **(Observación 24).**

Cobertura del requerimiento nutricional familiar

El cuadro siguiente describe niveles de cobertura

Cantidad de integrantes	Cantidad de módulos	Cobertura nutricional
1	1	42%
2	1	24,2%
3	1	17,6%
4	2	27,5%
5	2	22,5%
6	2	19%
7	2	16,5%
8	3	21,9%

Para elaborar estos porcentajes de cobertura no se tomó en cuenta la conformación del grupo familiar (**Observación 24**).

Problemáticas nutricionales especiales

En la Dirección de Política Alimentaria funciona el Área de Supervisión en Seguridad Alimentaria y Nutrición (SAyN), encargada del abordaje de problemáticas especiales.

Categorizaron a las familias en 3 grupos con el objetivo de realizar un abordaje diferencial. (**ANEXO V Aspectos Nutricionales**)

Grupo A: familias con integrantes en riesgo nutricional (niños de 0 a 18 años y mujeres embarazadas con diagnóstico de desnutrición). Este grupo recibe un módulo por cada niño identificado con riesgo nutricional: módulo A para aquellos niños de entre 6 meses y 10 años de edad); y módulo B para aquellos de entre 11 y 18 años. (**Observación 24**).

Grupo B: familias con integrantes celíacos que reciben un módulo especial

Grupo C: se refiere a las familias con alguna patología específica (fenilcetonúricos, diabéticos, hipertensos, etc.). Estos casos son abordados individualmente y, dependiendo de su estado nutricional y su situación socioeconómica, se definen estrategias diferenciadas de fortalecimiento familiar. Algunas de ellas reciben el “incremento SAyN” que consiste en ampliar su cobertura básica. (**Observación 24**).

Resultado encuestas

Del total de 101 encuestas administradas el 57% percibe una caja de alimentos, el 62% se inscribió por su cuenta presentando documentación del titular (56%) y del grupo familiar (43%).

Respecto a las modalidades de monitoreo, surge que el 75% no tuvo ninguna entrevista por parte del programa posterior a la inscripción, y en un 77% no fue censado por profesionales de la Secretaría de Desarrollo Social

El cuadro siguiente describe la recepción de alimentos

	Alguna Vez		Nunca		No contesta	
Mal estado	15	15%	85	84%	1	1%
Rotos	35	35%	64	63%	2	2%
Caja incompleta	26	26%	74	73%	1	1%
Vencidos	8	8%	92	91%	1	1%

En cuanto al lugar de entrega, el 92% considera que es adecuado y con un buen nivel de organización.

Se preguntó, además, sobre la percepción del grado de aporte de la caja a la alimentación familiar, respondiendo:

	Frecuencia	Porcentaje
Suficiente	56	55,4

Muy poco	43	42,6
Mucho	1	1
No contesta	1	1
Total	101	100

Programa Vale Ciudad

La prestación se efectiviza a través de una chequera canjeable por alimentos, cuyo monto total debe alcanzar al menos el 20% del fijado por el INDEC para determinar la línea de indigencia, siempre que resulte suficiente para cubrir - como mínimo- el 30% de las necesidades nutricionales de las familias.

(Observación 11).

La implementación del programa establece tres ejes de desarrollo como procesos complementarios, a saber: transferencia de ingreso, fortalecimiento del tejido familiar y social, direccionamiento del recurso transferido al consumo local.

El cuadro siguiente muestra la distribución de los vales según base de beneficiarios enero 2005. Se comparó el monto de la prestación con lo establecido por la normativa de acuerdo a cantidad de integrantes, verificándose su cumplimiento en todos los casos.

Grupo poblacional	Grupos familiares beneficiarios Enero 2005	Beneficiarios individuales	Monto Total	Promedio por grupo familiar (\$)
1 integrante	983	983	39320	40
2 integrantes	2099	4198	167920	80
3 a 4 integrantes	6979	24579	809564	116
5 a 6 integrantes	4367	23342	733656	168
7 a 8 integrantes	1370	10031	301400	220
9 a 10 integrantes	338	3147	96668	286
Más de 10 integrantes	98	1163	32420	28
Totales	16234	67443	2180948	

Del total de 96 encuestas, en 93 casos cumplimentaron el formulario de inscripción y en 53 le entregaron comprobante de haberlo hecho.

Respecto a las acciones de monitoreo por parte del programa, en 73 casos se realizó alguna entrevista para actualizar datos y en 68 casos fueron censados en su domicilio por profesionales de la Secretaría de Desarrollo Social.

El Vale Ciudad se destina prioritariamente a: lácteos en 89 casos, carnes en 87, frutas y verduras en 83 y artículos de almacén en 62.

El 44,8 % considera que la obtención del Vale mejoró la alimentación familiar.

- Encuestas a beneficiarios

En total se administraron 453 encuestas a población beneficiaria de los programas Vale Ciudad (96), Grupos Comunitarios (98), Apoyo Nutricional (158) y Apoyo Alimentario Directo a Familias (101).

	Vale Ciudad		Grupos Comunitarios		Apoyo Nutricional		Apoyo Alimentario Directo a Familias	
Sí	49	51,0%	48	49,0%	108	68,4%	63	62,4%
No	47	49,0%	50	51,0%	35	22,2%	38	37,6%
No Contesta	0	0,0%	0	0,0%	15	9,5%	0	0,0%
Total	96		98		158		101	

Se seleccionaron temas que permiten efectuar un análisis transversal de los programas mencionados.

Los cuadros siguientes muestran los resultados obtenidos:

Cuadro 1: Familias que acceden a otros programas alimentarios

Ante la pregunta sobre la pertenencia a otros programas se concluye que en más del 50% los encuestados acceden a otro programa alimentario. El mayor porcentaje (68,4%) se verifica entre las familias incorporadas al Programa de Apoyo Nutricional (**cuadro 1**). Es de destacar que los beneficiarios de este programa son niños menores de 6 años que concurren también mayoritariamente a los comedores escolares (**cuadro 2**), y embarazadas. Entre los que pertenecen a un solo programa, el mayor porcentaje corresponde a grupos comunitarios que involucra sectores de la población de alta vulnerabilidad.

Cuadro 2: Familias cuyos hijos reciben prestación alimentaria en la escuela

Programas	1 ó más hijos		Ninguno		No corresponde		Total de encuestados
Vale Ciudad	54	56,30%	13	14%	29	30%	96
Grupos Comunitarios	32	32,70%	66	67%	0	0%	98
Apoyo Nutricional	93	81,60%	14	12%	7	6%	114
Asistencia Alimentaria a Familias	32	31,70%	19	19%	50	50%	101

Resalta el alto porcentaje (81,60%) de participación de los beneficiarios del programa Apoyo Nutricional en los comedores escolares. Si bien los programas no se proponen como objetivo una articulación formal, en los hechos, este resultado nos permite inferir un alto nivel de cobertura poblacional.

En este sentido, otro dato interesante lo constituye la participación de esta misma población (beneficiarios de los cuatro programas mencionados) en comedores escolares.

	Vale Ciudad	Grupos Comunitario	Apoyo Nutricional	Apoyo Alimentario a Familia
Hijos en Escuela	66	81	107	48
Con prestación alimentaria en Escuela	54	36	93	32
%	82%	44%	87%	66%

Es ineludible la interrelación de las áreas de Desarrollo Social, Educación y Salud considerando el alto porcentaje de participación en otros programas alimentarios.

Si tomamos en cuenta el área de Salud y sus objetivos de prevención a través de los centros de salud, concluimos que del total de 323 encuestados con hijos menores, 311 llevan a sus hijos al centro de salud.

Con relación a la lactancia materna, del total de 356 encuestados con hijos de los cuatro programas alimentarios mencionados, el 87% de los niños fueron amamantados y más del 50% de los niños lactan hasta el año de edad; tiempo que se considera suficiente para un adecuado desarrollo madurativo. Si bien un 75% de las encuestadas contestó haber recibido información sobre las ventajas de la lactancia materna, un 91% confirma su conveniencia.

C) Aspectos edilicios, de equipamiento e higiene en planta física y personal

1) Planta física

Según el Código Alimentario Argentino toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendia, exponga, exporte o importe alimentos, bebidas, condimentos o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios debe cumplir con las disposiciones del mencionado Código.

Teniendo en cuenta que la mayoría de los destinatarios de los servicios de comida auditados, es población vulnerable desde el punto de vista nutricional se torna de vital importancia garantizar las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de elaboración, conservación y servicio de los alimentos.

Los efectores relevados fueron 59, no obstante, la cantidad de casos puede variar según los diferentes ítem (información obtenida, existencia de espacio de comedor, cocina, tipo de prestación alimentaria que brinda, etc.). Cabe aclarar

que las variables evaluadas durante el procedimiento surgen del Capítulo II art. 18, 19 y 20 del Código Alimentario.

Efectores relevados por Dirección General

	Frecuencia	Porcentaje
Asistencia Social Inmediata	7	13,7
Comedores Escolares	15	29,4
Mujer	3	5,9
Niñez y Adolescencia	9	17,6
Política Alimentaria	7	13,7
Tercera Edad	10	19,6
Total	51	100,0

Efectores relevados por zona

	Frecuencia	Porcentaje
NORTE	17	33,3
PROV. BS. AS.	1	2,0
SUR	33	64,7
Total	51	100,0

Resultados de la evaluación de planta física

La estructura edilicia se analizó en cada efector por espacio diferenciado (cocina, comedor y depósito) y de cada uno, los sectores diferentes de la estructura (cielo raso, pared, pintura, piso, zócalo, instalaciones sanitarias, instalaciones eléctricas, aberturas). **(ANEXO IV)**.

Cada espacio se observó en dos aspectos:

1. Características constructivas y
2. Condiciones de mantenimiento y conservación

De la suma de cada sector de la estructura se obtuvo el promedio y una calificación final de acuerdo al siguiente ranking:

De 0 a 60 puntos: **Inadecuado**
 De 61 a 80 puntos: **Regular**
 De 81 a 100 puntos: **Adecuado**

a) Planta Física de Cocinas.

Espacio Suficiente (**Observación 25**).

Dirección General	Espacio Suficiente		Total
	NO	SI	
Sistema de Atención Inmediata	1	6	7
Comedores Escolares	2	13	15
Mujer	1	2	3
Niñez y Adolescencia	4	5	9
Política Alimentaria	3	4	7
Tercera Edad	2	8	10
	13	38	51

Calificación Características constructivas (**Observación 25**).

	Frecuencia	Porcentaje
Adecuado	21	41
Inadecuado	22	43
Regular	8	16
Total	51	

Calificación Estado de mantenimiento y conservación del total de comedores (**Observación 25**).

	Frecuencia	Porcentaje
Adecuado	19	37
Inadecuado	18	35
Regular	14	28
Total	51	

Calificación Características constructivas (**Observación 25**).

Dirección General	Calificación características constructivas			Total
	Adecuado	Regular	Inadecuado	
Sistema de Atención Inmediata	2	3	2	7
Comedores Escolares	7	8		15
Mujer	2		1	3
Niñez y Adolescencia	4	4	1	9
Política Alimentaria	1	3	3	7
Tercera Edad	5	4	1	10
Total	21	22	8	51

Calificación Estado de conservación (**Observación 25**)

Dirección General	Calificación Estado de conservación			Total
	Adecuado	Regular	Inadecuado	
Sistema de Atención Inmediata	1	5	1	7
Comedores Escolares	9	3	3	15
Mujer		1	2	3
Niñez y Adolescencia	5	2	2	9
Política Alimentaria	1	3	3	7
Tercera Edad	3	4	3	10
Total	19	18	14	51

El cuadro siguiente describe la cantidad de casos por DG según la calificación que obtuvieron en las variables “Características constructivas” y “Estado de mantenimiento y conservación”. En un extremo se encuentran los efectores cuya calificación es adecuada en ambas variables y en el opuesto cuando ambas son inadecuadas. En el centro se observa el resto de las combinaciones resultantes.

Grados de adecuación de Cocinas por Dirección General

Dirección General	Frecuencia de calificación						Total
	2 adecuados	1 adecuado 1 regular	1 adecuado 1 inadecuado	2 regular	1 regular 1 inadecuado	2 inadecuado	
Sistema de Atención Inmediata		3		2	1	1	7
Comedores Escolares	6	4		2	3		15
Mujer		1	1			1	3
Niñez y Adolescencia	3	2	1	1	2		9
Política Alimentaria		1	1	1	3	1	7
Tercera Edad	1	4	2	1	2		10
	10	15	5	7	11	3	51

Como se observa las Direcciones Generales de Comedores Escolares, y Niñez y Adolescencia presentan mayor cantidad de casos con calificación adecuado en ambos aspectos en tanto que en el otro extremo se ubican las Direcciones Generales de Sistema de Atención Inmediata, Mujer y Política Alimentaria.

b) Planta Física de Comedores. (Observación 26).

Dirección General	Espacio Suficiente		Total
	NO	SI	
Sistema de Atención Inmediata		7	7
Comedores Escolares	2	11	13
Mujer		2	2
Niñez y Adolescencia	2	7	9
Política Alimentaria	2	5	7
Tercera Edad		10	10
	6	42	48 *

*En 3 casos no se registró por cuestiones operativas

Calificación Características constructivas. (Observación 26).

	Frecuencia	Porcentaje
Adecuado	21	41,2
Inadecuado	8	15,7
Regular	22	43,1
Total	51	100,0

Calificación Estado de mantenimiento y conservación del total de comedores. (Observación 26).

	Frecuencia	Porcentaje
Adecuado	19	37,3
Inadecuado	14	27,5
Regular	18	35,3
Total	51	100,0

Calificación Características constructivas del total de comedores por Dirección General.

Dirección General	Calificación características constructivas			Total
	Adecuado	Regular	Inadecuado	
Sistema de Atención Inmediata	2	3	2	7
Comedores Escolares	7	8		15
Mujer	2		1	3
Niñez y Adolescencia	4	4	1	9
Política Alimentaria	1	3	3	7
Tercera Edad	5	4	1	10
	21	22	8	51

Calificación Estado de mantenimiento y conservación del total de comedores por Dirección General

Dirección General	Calificación Estado de mantenimiento y conservación			Total
	Adecuado	Inadecuado	Regular	
Sistema de Atención Inmediata	1	1	5	7
Comedores Escolares	9	3	3	15
Mujer		2	1	3
Niñez y Adolescencia	5	2	2	9
Política Alimentaria	1	3	3	7
Tercera Edad	3	3	4	10
	19	14	18	51

A diferencia de las instalaciones de cocina, la mayor parte de los comedores relevados no presenta problemas de espacio.

C) Equipamiento. (Observación 27).

Efectores evaluados por Dirección General

Dirección General	Frecuencia	Porcentaje
Asistencia Social Inmediata	7	12,3
Comedores Escolares	20	35,1
Mujer	3	5,3
Niñez y Adolescencia	10	17,5
Política Alimentaria	7	12,3
Tercera Edad	10	17,5
Total	57	100,0

Las condiciones de equipamiento se analizaron teniendo en cuenta 3 variables: provisión, grado de conservación y funcionamiento. De la suma de los ítems que conforma cada variable se obtiene un promedio y una calificación final de acuerdo al siguiente ranking:

- De 0 a 60 puntos: Malo
- De 61 a 80 puntos: Regular
- De 81 a 100 puntos: Bueno

El cuadro siguiente describe la frecuencia según calificación de equipamiento. **(Observación 27).**

Calificación	Frecuencia	Porcentaje
Bueno	26	45,6
Malo	6	10,5
No Corresponde	6	10,5
Regular	19	33,3
Total	57	100,0

A continuación se presentan las calificaciones por Dirección General. El **Anexo Relevamiento Planta Física** discrimina las clasificaciones por efector .

Dirección General	Calificación equipamiento				Total
	Bueno	Malo	NC	Regular	
Sistema de Atención Inmediata	1			6	7
Comedores Escolares	10	1	5	4	20
Mujer		1		2	3
Niñez y Adolescencia	3	3	1	3	10
Política Alimentaria	3			4	7
Tercera Edad	9	1			10
Total	26	6	6	19	57

Matafuegos. (Observación 27).

Existencia de Matafuegos Cocina:

Del total de 51 efectores 36 contaban con matafuegos en cocina al momento de la visita.

De estos 36, 5 se encontraban con su carga vigente (por limitaciones operativas en 5 casos no fueron registrados en las planillas de relevamiento).

Dirección General	Cargas Vigentes	Total Efectores
Sistema de Atención Inmediata	2	6
Comedores Escolares	2	13
Mujer	-	3
Niñez y Adolescencia	-	3
Política Alimentaria	-	3
Tercera Edad	1	8
total	5	36

A continuación, se presenta el vencimiento de matafuegos de los 26 efectores con carga vencida discriminado por Dirección General:

	Sistema de Atención Inmediata	Comedores Escolares	Mujer	Niñez y Adolescencia	Política Alimentaria	Tercera Edad	Total
más de 90 días	1	2	3	1	2	5	14
entre 61 y 90 días		6		1		2	9
hasta 60 Días	1	2					3
	2	10	3	2	2	7	26

Comedor

Del total de 44 efectores 25 contaban con matafuegos en comedor, y de éstos 3 con su carga vigente habilitada al momento de la visita:

Dirección General	Frecuencia	Porcentaje
Asistencia Social Inmediata	4	16,0
Comedores Escolares	9	36,0
Mujer	2	8,0
Niñez y Adolescencia	3	12,0
Política Alimentaria	1	4,0
Tercera Edad	6	24,0
Total	25	100,0

A continuación, se presenta el vencimiento de matafuegos de los 21 efectores con carga vencida discriminado por Dirección General:

	Asistencia Social Inmediata	Comedores Escolares	Mujer	Niñez y Adolescencia	Tercera Edad	Total
más de 90 días	2	1	1		5	9
entre 61 y 90 días	1	5		2		8
hasta 60 Días		2		1		3
S/D		1				1
	3	9		3	5	21

Registros

Del total de 57 efectores (**Observación 28**):

- 8 contaban con registro de desinfecciones de instalaciones y en 32 casos no se pudo relevar este dato por diferentes razones (oficina cerrada, desconocimiento por parte del personal, ausencia del responsable del archivo, etc.).

- 15 contaban con registro de desinfecciones de tanques de agua y en 33 casos no se pudo relevar este dato por diferentes razones (oficina cerrada, desconocimiento por parte del personal, ausencia del responsable del archivo, etc.).

Registro de desinfecciones de instalaciones por Dirección General

Dirección General	Tiene Registro de desinfecciones en instalaciones			Total
	NC	NO	SI	
Sistema de Atención Inmediata	5	2	-	7
Comedores Escolares	12	3	5	20
Mujer	3	-	-	3
Niñez y Adolescencia	1	7	2	10
Política Alimentaria	5	2	-	7
Tercera Edad	6	3	1	10
Total	32	17	8	57

Registro de desinfecciones de tanque de agua Dirección General

Dirección General	Tiene Registro de desinfecciones de tanque de agua			Total
	NC	NO	SI	
Sistema de Atención Inmediata	6	1		7
Comedores Escolares	9	2	9	20
Mujer	2		1	3
Niñez y Adolescencia	5	2	3	10
Política Alimentaria	4	3		7
Tercera Edad	7	1	2	10
Total	33	9	15	57

Condiciones de Higiene

Se analizaron 51 efectores verificándose las siguientes condiciones de higiene: **(Observación 29)**.

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Adecuado	4	7,8	7,8
Inadecuado	7	13,7	21,6
Regular	40	78,4	100,0
Total	51	100,0	

Estas calificaciones se obtienen de observar el cumplimiento de tres dimensiones: que el efector cuente con lugar específico para residuos, el cumplimiento del aviso de lavado de manos y la ausencia de insectos.

Los principales factores negativos fueron la presencia de insectos y la ausencia de aviso de lavado de manos.

Provisión de elementos de higiene (Observación 29).

Con respecto a la provisión de elementos de higiene se priorizaron aquellos elementos que la normativa considera indispensables: existencia de lavatorio fuera del área de alimentos, toallas de papel y jabón. De acuerdo al cumplimiento de estas dimensiones se calificaron los efectores de la siguiente manera:

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Adecuado	9	17,6	17,6
Inadecuado	12	23,5	41,2
Regular	30	58,8	100,0
Total	51	100,0	

Personal (Observación 30).

Del total de 48 efectores con personal en cocina, trabajan manipulando alimentos 235 personas, de las cuales el 61,3% cuenta con libreta sanitaria (de éstos en el 37,5% de los efectores el 100% la poseen) y el 51% realizó el curso de manipulación de alimentos (de estos en el 22,9% de los efectores el 100% lo realizó).

Respecto de los restantes items relacionados con personal, el 67% cumple con el requisito de ropa clara, el 72% usa cofia, el 77% calzado adecuado, el 54,5% guantes, el 15% barbijo y el 70% no usa anillo, reloj etc. En ninguno de los efectores el personal masca chicle y fuma.

V.5. Selección sobre la muestra de casos con falencias significativas.

Dada la extensa cantidad de información relevada en las visitas a efectores, se seleccionaron dos establecimientos por dirección general a fin de realizar un análisis más pormenorizado de los datos obtenidos.

Se seleccionaron aquellos efectores que presentaron las falencias más significativas en cuanto a:

- conservación/mantenimiento y características constructivas de planta física (cocina, comedor y depósito)
- condiciones higiénicas y sanitarias
- equipamiento para la preparación y servicio de prestaciones alimentarias

Secretaría de Educación			
Dirección General: Cooperadoras y Comedores Escolares			
Tipo de establecimiento	Nombre	Barrio	zona
Escuela de recuperación (educación especial)	N° 6 D.E. 6	Parque Patricios	sur
Escuela Primaria Común (EPC)	N° 11 D.E. 10	Belgrano	norte
Secretaría: Desarrollo Social			
Dirección General: Mujer			
Hogares	Casa de medio camino	información reservada	información reservada
	Hogar para Madres Adolescentes	Belgrano	norte
Dirección General: Niñez y Adolescencia			
Jardín Maternal	Copello	Villa Lugano	sur
Juegoteca	Sentimientos	Chacarita	norte
Dirección General: Política Alimentaria			
Grupo Comunitario (comedor)	Los Caras Sucias	Mataderos	sur
	Los Tronquitos	Villa Soldati	sur
Dirección General: Sistema de Atención Inmediata			
Hogar propio (hombres)	Hogar Félix Lora	San Telmo	sur
Hogar conveniado (hombres)	Hogar Monteagudo (SIPAM)	Parque Patricios	sur
Dirección General: Tercera Edad			
Hogar de Día	N° 6	Barracas	sur
Hogar residencia permanente	Hogar Rawson	Barracas	sur

En los cuadros que siguen se consigna la información relevada en los aspectos mencionados:

Relevamiento Cocina

Dirección General: Cooperadoras y Comedores Escolares

Efactor	Cocina		
	Características constructivas	Estado de conservación	Principales falencias

Escuela de Recuperación 6 D.E. 6	Regular	Inadecuado	Suciedad en cielo raso, piso, paredes y zócalo. Pintura descascarada en techo. Cortinado divide la cocina de un depósito de elementos en desuso. Iluminación insuficiente. Luces sin funcionar. Faltan vidrios y mosquiteros en aberturas.
Escuela 11 D.E. 10	Regular	Inadecuado	El ambiente destinado a cocina se comparte con Puerto Pibes (DG Niñez y Adolescencia). El espacio se divide en dos: de un lado el área de cocina de la escuela y del otro el área de cocina de la institución de la Secretaría de Desarrollo Social. Grietas, filtraciones y suciedad en cielo raso y paredes. Material faltante en paredes. Piso con grietas, baldosas faltantes y suciedad. Material faltante y suciedad en zócalos. No funcionan todas las instalaciones sanitarias. Faltan enchufes. Cableado a la vista. Luces sin funcionar. Aberturas: sin mosquiteros y vidrios rotos. Presencia de animales en áreas lindantes (perro y canarios).

Dirección General: Mujer

Hogar Eva Duarte	Adecuado	Inadecuado	Cucarachas y hormigas sobre la mesada, paredes y techos. Falta de limpieza generalizada. Telas de araña en paredes y techos. Grietas y suciedad en cielo raso. Material faltante y suciedad en paredes. Suciedad en pisos. Sin zócalos. Luces sin funcionar. Artefacto de cocina con suciedad (grasa y restos de preparaciones anteriores). Sin mosquiteros en aberturas (faltan manijas para abrir algunas ventanas). Las condiciones higiénicas sanitarias de la cocina, así como la conservación y almacenamiento de alimentos y las prácticas inadecuadas con relación a la manipulación de alimentos presentan riesgos para la salud de la población alojada. Las condiciones de limpieza no se condicen con el registro de las encargadas sobre tareas de limpieza de los días anteriores (deben limpiar las alojadas con supervisión de las encargadas). La limpieza de los espacios afectados a las prestaciones alimentarias (que presentan gran suciedad) no está a cargo de las dos personas que se encargan de la limpieza y mantenimiento de los espacios de trabajo del personal del hogar.
Casa de Medio Camino	Inadecuado	Inadecuado	Suciedad en paredes, techos y pisos. Pintura descascarada. Grietas, baldosas faltantes y agua acumulada en pisos. No hay zócalos. No funcionan todas las instalaciones sanitarias (el sistema de afluentes no es eficaz). Es insuficiente la iluminación y los enchufes. Deterioro y suciedad de los muebles de cocina (hay cucarachas en paredes y mesadas). Los insumos para limpieza son comprados por las alojadas (no hay detergente ni jabón, ni ningún otro producto de limpieza en la cocina). Según la organización de tareas la cocina y la heladera deberían limpiarse diariamente (todos los espacios y artefactos presentan mucha suciedad). No hay mosquiteros en aberturas. Falta protección en abertura de ventilación del techo de la cocina (ingresan roedores y cucarachas). La superficie de la cocina es insuficiente, más aún teniendo en cuenta que no hay espacio para comedor. En el acceso hay un pozo que da al piso de abajo, tapado de manera precaria con una madera (es peligroso dado el tránsito de mamás y niños).

Dirección General: Niñez y Adolescencia

Jardín Maternal Copello	Adecuado	Regular	Las cajas de paso, artefactos de luminaria y tableros de cocina tienen humedad y acumulación de agua (peligro de electrificación por filtraciones). Se tuvieron que suspender las clases en varias oportunidades por riesgo para la población educativa y el personal (ante filtraciones por lluvia). Faltan mosquiteros en aberturas. Filtraciones en cielo raso. Paredes con grietas. Pintura descascarada e incompleta en paredes y techos. Cableado a la vista y luces sin funcionar.
Juegoteca Sentimientos	No Corresponde	No Corresponde	No corresponde

Dirección General: Política Alimentaria

Comedor Los Cara Sucias	Inadecuado	Regular	Ubicada en un entresuelo del comedor (se dificulta el traslado de las preparaciones). El techo es un tinglado (chapa, sin revestimiento). Suciedad en paredes, techo y paredes. Telas de araña en techo. Suciedad y grasa acumulada en paredes. Sin zócalos. Cableado a la vista. Luces sin funcionar (iluminación insuficiente).
Comedor Los Tronquitos	Inadecuado	Inadecuado	Espacio insuficiente. Azulejos faltantes. Agua acumulada y suciedad en pisos. Sin zócalo. Falta de limpieza e instalaciones sin funcionar en baño. Luces sin funcionar (iluminación insuficiente). Cableado a la vista. Sin protecciones ni vidrios en aberturas (ventana cubierta con caja de cartón).

Dirección General: Sistema de Atención Inmediata

Hogar SIPAM	Inadecuado	Regular	Cielo raso descascarado. Suciedad en paredes, zócalos e instalación sanitaria. Cableado a la vista. Sin mosquiteros. Hay cucarachas.
Hogar Félix Lora	Regular	Regular	El servicio tercerizado de limpieza no incluye la cocina. Hay cucarachas y hormigas. Suciedad en cielo raso, paredes, pisos, zócalos y artefactos. Filtraciones en cielo raso. Paredes con material faltante y grietas. Pintura incompleta y descascarada. Cantidad de enchufes insuficiente. Sin mosquiteros en aberturas.

Dirección General: Tercera Edad

Hogar Rawson	Adecuado	Inadecuado	La cocina está construida sobre un sótano en el cual se acumula agua (por ello hay olor muy desagradable en la cocina). Suciedad, grietas y filtraciones en cielo raso. Pintura descascarada y suciedad visible. Baldosas faltantes, agua acumulada y suciedad en pisos. Suciedad en instalación sanitaria. Luces sin funcionar. Vidrios rotos en aberturas. El espacio del office se utiliza para calentar alimentos: presenta condiciones inadecuadas de conservación y limpieza.
Hogar de Día Nº 6	Adecuado	Inadecuado	Hormigas en cocina. Grietas y suciedad en cielo raso y paredes. Material faltante y pintura descascarada. Baldosas faltantes en piso. No funcionan todas las instalaciones sanitarias (inodoro tapado y pérdidas de agua). Luces sin funcionar. Sin mosquiteros.

Relevamiento Comedor

Dirección General	Efector	Comedor		
		Características constructivas	Estado de conservación	Principales falencias
Sistema de Atención Inmediata	Hogar SIPAM	Regular	Inadecuado	Cielo raso de difícil limpieza (material no liso). Suciedad en paredes y piso. Pintura descascarada. Sin zócalos. Cableado a la vista y luces sin funcionar.
	Hogar Félix Lora	Inadecuado	Inadecuado	Suciedad en cielo raso y paredes. Grietas y material faltante en paredes. Pintura descascarada e incompleta. Iluminación insuficiente. Faltan vidrios en aberturas (sin mosquiteros).
Comedores Escolares	Escuela de Recuperación 6 D.E. 6	Adecuado	Adecuado	Luces sin funcionar. Faltan mosquiteros en aberturas.
	Escuela 11 D.E. 10	Adecuado	Regular	Grietas, filtraciones y suciedad en cielo raso. Material faltante y suciedad en paredes (sin revestimiento lavable hasta altura correcta). Faltan enchufes. Sin mosquiteros.
Mujer	Hogar Eva Duarte	Adecuado	Regular	Suciedad en cielo raso, paredes, pisos y zócalos. Grietas en paredes. Mosquiteros rotos.
	Casa de Medio Camino	No Corresponde	No Corresponde	Sin espacio físico destinado a comedor: los alimentos se consumen en las habitaciones, en la cocina o en pasillos.

Tercera Edad	Hogar Rawson	Regular	Inadecuado	Grietas, material faltante y suciedad en paredes. Pintura descascarada y suciedad en pintura de paredes y techos. Grietas, baldosas faltantes y suciedad en pisos de material no resistente. Luces sin funcionar (iluminación insuficiente). Cortinas sucias.
	Hogar de Día N° 6	Regular	Inadecuado	Grietas y filtraciones en cielo raso. Suciedad en cielo raso y paredes. Pintura descascarada. Luces sin funcionar (iluminación insuficiente). Cableado a la vista. No hay mosquiteros.
Niñez y Adolescencia	Jardín Maternal Copello	Regular	Regular	Faltan mosquiteros en aberturas. Filtraciones y grietas en cielo raso. Paredes con grietas y material faltante. Pintura descascarada e incompleta en paredes y techos. Falta iluminación: luces sin funcionar.
	Juegoteca Sentimientos	Inadecuado	Regular	Se utiliza la misma sala todas las actividades, incluso las alimentarias. Falta de limpieza. Divisores con paneles de vidrio en la parte superior. Revestimiento de paneles incompleto. Sin zócalo. Luces sin funcionar (iluminación insuficiente). Sin mosquiteros.
Política Alimentaria	Comedor Los Cara Sucias	Adecuado	Regular	Suciedad en techos (telas de araña) y en paredes. Es un galpón con techo de chapa, sin revestimiento. Pintura descascarada. Sin zócalo. Luces sin funcionar. Sin lugar apropiado para almacenamiento y conservación de secos (sobre suelo y mesadas).
	Comedor Los Tronquitos	Regular	Inadecuado	Cucarachas. Filtraciones en cielo raso. Grietas en paredes. Sin zócalo. Luces sin funcionar (iluminación insuficiente). Cableado a la vista. Sin vidrios ni mosquiteros en ventanas (solo las que dan a la calle).

Relevamiento Depósito

Dirección General	Efector	Depósito
		Principales irregularidades
Sistema de Atención Inmediata	Hogar SIPAM	Suciedad en cielo raso. Pintura descascarada. Cableado a la vista. Sin aberturas.
	Hogar Félix Lora	Material faltante en revestimiento. Falta de limpieza: suciedad en cielo raso, paredes y pisos. Pintura descascarada. Iluminación insuficiente. Cucarachas en paredes. El servicio tercerizado de limpieza no incluye el depósito.
Comedores Escolares	Escuela de Recuperación Nro. 6 D.E. 6	Sin lugar específico para depósito (solamente un pequeño armario en el vestuario de las cocineras).
	Escuela Nro. 11 D.E. 10	Condiciones edilicias graves: paredes rajadas y cimientos móviles. Cielo raso con grietas y suciedad. Paredes descascaradas, con grietas y suciedad. Piso con grietas y suciedad. Sin aberturas (solo puerta a la cocina). Insuficiente iluminación. El espacio de depósito prácticamente no se utiliza por implicar un riesgo por los problemas edilicios que presenta. Sin lugar apropiado para almacenamiento y conservación de secos (apoyados en mesada de cocina, donde a su vez, no se cumple con las condiciones apropiadas de limpieza).
Mujer	Hogar Eva Duarte	Falta de limpieza: suciedad acumulada en pisos, techos, paredes, azulejos, telas de araña. Ventana al exterior sin protección (vidrios rotos, sin mosquiteros). Frutas sin protección (en cajones abiertos apoyados en el piso). Pintura descascarada en paredes y techo. Condiciones higiénicas sanitarias, conservación y almacenamiento de alimentos y prácticas inadecuadas de manipulación de alimentos: altamente riesgosos para la salud de la población alojada. La alojada encargada de la limpieza del depósito / despensa no efectuó la tarea los dos días anteriores a la visita (el día del relevamiento estaba previsto por la tarde).

	Casa de Medio Camino	Las alojadas guardan los alimentos secos en sus habitaciones. No se pudo observar el almacenamiento de víveres secos por ausencia del personal de la institución. Hay productos sin refrigerar en cocina y pasillo: la conservación y el almacenamiento de los productos frescos y de los secos son inadecuados.
Niñez y Adolescencia	Jardín Maternal Copello	Faltan mosquiteros en aberturas. Filtraciones y grietas en cielo raso. Paredes con grietas y material faltante. Pintura descascarada e incompleta en paredes y techos. Agua acumulada en pisos.
	Juegoteca Sentimientos	No tienen lugar específico para depósito de mercaderías. Se guardan en la misma sala: 3 veces hubo robos de mercaderías alimentarias y otros materiales.
Política Alimentaria	Comedor Los Cara Sucias	Ubicado a dos cuerdas del comedor. Suciedad en cielo raso, paredes y pisos. Telas de araña en techos. Pintura descascarada. Cableado a la vista. Luces sin funcionar. Faltan aberturas (puerta a otra habitación). Restos de alimentos secos sueltos y volcados en el piso. En otra habitación (hall) se guardan cajones con frutas y verduras. En otra oficina se guardan las bolsas del pan. Las condiciones de almacenamiento y conservación en todos estos espacios son inadecuadas.
	Comedor Los Tronquitos	Sin depósito (incumplimiento con el acta compromiso). Almacenamiento y conservación de secos en condiciones inadecuadas (pasillos a la intemperie, en habitaciones, sobre la mesa del comedor, en mesada).
Tercera Edad	Hogar Rawson	Ubicado en primer piso (escalera muy angosta y peligrosa para el tránsito). Estado de conservación muy deficiente: faltantes de mosquiteros y pésimas condiciones edilicias. Parte del depósito está clausurado por peligro de derrumbe de los techos. Filtraciones, grietas y suciedad en cielo raso y paredes. Pintura descascarada. Grietas, baldosas faltantes y suciedad en piso. Luces sin funcionar. Faltan vidrios en aberturas.
	Hogar de Día Nro. 6	Sin espacio destinado a depósito. Las mercaderías secas se guardan en un armario de la cocina.

Relevamiento Equipamiento / Matafuegos

Efactor	Equipamiento	Matafuegos
	Principales irregularidades	Cantidad / ubicación

Dirección General: Sistema de Atención Inmediata

Hogar SIPAM	Necesita reposición de equipamiento de cocina. Bachas demasiado pequeñas. Estanterías metálicas oxidadas. Presión de agua caliente inadecuada a la noche (no llega agua a la cocina). Falta de balanza, campana y extractor. Artefacto de cocina: faltan llaves de hornallas. Suciedad en heladera.	1 en antecocina.
Hogar Félix Lora	Una heladera, un freezer y un termo tanque fuera de funcionamiento. La campana no funciona. Sin extractor. Los utensilios necesitan ser renovados. Quemadores obsoletos en artefacto de cocina. Falta de limpieza en heladera (productos varios sin protección). La heladera almacenera (en desuso) se emplea para guardar utensilios. Sin lugar apropiado para almacenamiento y conservación de secos y frutas y verduras (estantes de metal en mal estado, armario en oficina de encargado, apilados en cajones sin tarimas). Recipiente para residuos sin tapa.	1 en cocina.

Dirección General: Cooperadoras y Comedores Escolares

Escuela de Recuperación Nro. 6 D.E. 6	Falta de balanza que pese más de 3 kg. La heladera necesita reparación y su capacidad es insuficiente. Bachas apoyadas en maderas. Falta manija del horno. Las mesadas necesitan reparación (estado de conservación regular). La procesadora es propiedad de la cocinera.	2 en cocina. 1 en comedor.
---------------------------------------	---	----------------------------

Escuela Nro. 11 D.E. 10	Termo tanque familiar: se dificulta el acceso al agua caliente y la correcta higienización del equipamiento, utensilios y planta física. Recipiente para residuos sin tapa. Faltan estantes para guardar vajilla y batería de cocina. Instalación y equipamiento de bachas y canillas de la cocina para reparar: pierden agua, se inunda el piso, los bordes son de madera. Regular estado de conservación de sillas y mesas de comedor. El estado de conservación y funcionamiento de la cocina es deficiente. Falta de: extractor / campana y balanza / báscula. Deficiente conservación de estantes y armario para guardar mercadería.	1 en cocina.
-------------------------	---	--------------

Dirección General: Mujer

Hogar Eva Duarte	Heladera familiar en desuso. Recipiente para residuos sin tapa. Recipientes de viandas no herméticos (propiedad del concesionario). La protección de los mismos es insuficiente y precaria. Suciedad acumulada y restos de alimentos volcados en heladera exhibidora y freezer. El microondas no funciona: las mamaderas se calientan en la cocina convencional, la cual presenta suciedad acumulada. Algunas ventanas no pueden abrirse por falta de manijas. Sin campana, sin extractor, sin balanza. Las canillas no cierran bien y hay faltantes de grifería en cocina.	1 en comedor.
Casa de Medio Camino	Recipientes de viandas (a granel - propiedad del concesionario) no herméticos: protección insuficiente y precaria, deteriorados y con suciedad. La institución no provee recipientes para conservar las viandas hasta el momento de su consumo (son de propiedad de las alojadas, algunos precarios y sin la debida protección). Sin recipiente para residuos en cocina. El artefacto de cocina (familiar) necesita reparaciones. La bacha es pequeña. El equipamiento e instalaciones de cocina están muy deteriorados y son insuficientes para la cantidad de alojados. La heladera (ubicada en un pasillo de circulación): de tipo familiar con estantes, congelador utilizado como freezer, sin capacidad para la correcta refrigeración de los alimentos distribuidos a los alojados. Sillas y mesa en cocina: escasa cantidad y muy deterioradas. No hay campana o extractor, ni balanza. La superficie de mesada es escasa. Los utensilios (platos, vasos, cubiertos) son entregados a las mamás cuando ingresan al hogar. La reposición está a cargo de alojadas. Escasos utensilios para cocinar (ollas, cacerolas): las alojadas emplean elementos de su propiedad.	1 en cocina.

Dirección General: Niñez y Adolescencia

Jardín Maternal Copello	No funciona la estufa del comedor. Es insuficiente la cantidad de armarios del comedor. No tienen balanza.	7 en total
Juegoteca Sentimientos	Falta de limpieza y desinfección en heladera: hay cucarachas. No hay sillas ni mesas: los chicos consumen las prestaciones en almohadones en el piso (de goma espuma sin fundas). Ventanas y tabiques divisorios sin protección (la parte superior es de vidrio). Alto deterioro, falta de limpieza y de funcionamiento de artefactos del baño. Falta sistema de calefacción. Faltan utensilios y armarios para guardar mercaderías.	no consta

Dirección General: Política Alimentaria

Comedor Los Cara Sucias	Falta de: vajilla (incumplimiento con acta compromiso). Los platos, vasos y cubiertos los traen los beneficiarios. Recipiente para residuos sin tapa. Estado de conservación regular de sillas y mesas de comedor. Sin extractor. Falta de limpieza en artefacto de cocina. Sin báscula. Solo pileta de simple bacha. En depósito: estantes oxidados y con pintura descascarada. Falta de limpieza en heladera y freezer. Suciedad en interior y cucarachas muertas en tapa exterior del freezer.	1 en depósito. 1 en comedor (ambos: sin datos de vencimiento).
Comedor Los Tronquitos	Falta de: balanza, estufas, ventiladores, vajilla, cocina industrial (incumplimiento con el acta. compromiso). Heladera: con suciedad evidente y alimentos en descomposición por inadecuada conservación (la capacidad es insuficiente y su funcionamiento es inadecuado). No se dispone de recipiente específico para residuos. No hay armarios en comedor. Un artefacto de cocina no funciona. No hay campana ni extractor. Solo tienen pileta de bacha simple, sin agua caliente. No hay armarios ni estanterías. No hay vajilla (los beneficiarios traen sus platos, vasos y cubiertos).	1 en comedor (vencimiento 2001).

Dirección General: Tercera Edad

Hogar Rawson	Las cocinas del office necesitan reparación (fallas de funcionamiento que impiden calentar la comida y deterioran sus características organolépticas). No funciona el artefacto de cocina cercano al comedor. Los bajo mesadas necesitan reparación. Pérdida de gas en horno de office. Pérdida de agua de calefón y en sifón de la pileta de cocina. Tapas de luz para reparar. Las prestaciones se trasladan de la cocina al comedor en carros inadecuados para conservar la temperatura (se debe recorrer espacio exterior para hacer efectiva la prestación). La leche se traslada en ollas. No hay bandejas ni envases térmicos suficientes para el traslado.	3 en cocina.
Hogar de Día Nro. 6	Contenedores para viandas (propiedad del concesionario): se encuentran sucios y con olor avinagrado. Falta de: campana / extractor, balanza y báscula.	1 en cocina y 1 en comedor.

Libreta Sanitaria y Curso de Manipuladores de Alimentos

En el marco de las visitas a los efectores se relevó la tramitación de libreta sanitaria por parte del personal afectado a las prestaciones alimentarias. Asimismo, se consignó la realización del curso de manipuladores de alimentos.

En el siguiente cuadro se expone la información relevada, discriminada por dirección general y por efector, indicando si “todas”, “algunas” o “ninguna” de las personas cumplía con ambos requisitos:

Efector	Libreta Sanitaria			Curso Manipuladores de Alimentos			Observaciones
	Todas	Algunas	Ninguna	Todas	Algunas	Ninguna	
Dirección General: Sistema de Atención Inmediata							
Hogar SIPAM	X			X			Libreta: de 1 cocinera, la otra ausente. Curso: no consta certificado.
Hogar Félix Lora		X			X		Información suministrada por nutricionista de la DG. No constan certificados. Se excluyó a personal de lavadero que colabora en preparación y servicio.
Dirección General: Cooperadoras y Comedores Escolares							
Escuela Nro. 6 D.E. 6	X			X			Curso: de 1 cocinera no consta el certificado.
Escuela Nro. 11 D.E. 10	X				X		Curso: lo realizó la mitad del personal.
Dirección General: Mujer							
Hogar Eva Duarte			X			X	No se tramitó la libreta ni el curso para ninguna de las encargadas. Para las alojadas tampoco (ellas manipulan y preparan alimentos).
Casa de Medio Camino			X			X	Personal ausente. Para las alojadas no se tramitó ni libreta ni curso (manipulan y preparan alimentos).
Dirección General: Niñez y Adolescencia							
Jardín Maternal Copello		X			X		Las libretas tramitadas estaban vencidas. El curso lo realizaron solo las cocineras.

Juegoteca Sentimientos			X			X	No se tramitó ni para el personal ni para pasantes.
Dirección General: Política Alimentaria							
Comedor Los Cara Sucias			X			X	Las personas afectadas a las prestaciones son voluntarias de la Fundación (la cocinera asiste diariamente desde hace años).
Comedor Los Tronquitos			X			X	Las personas afectadas a las prestaciones son voluntarias del comedor (asisten diariamente).
Dirección General: Tercera Edad							
Hogar Rawson	X			X			Curso: no constan todos los certificados.
Hogar de Día Nro. 6			X			X	Personal: auxiliar geriátrico. De la coordinadora no pudo verificarse (ausente).

V: 6. Otros procedimientos implementados.

Considerando las modalidades operativas de varios de los programas evaluados, se decidió profundizar el análisis con la implementación de otros procedimientos.

En el Programa Apoyo a Grupos comunitarios se visitó la sede de la UPE CAPS.

Cabe aclarar que durante 2004 se aprobó el Proyecto de Auditoría N° 3.04.10 Programa Asistencia Alimentaria a Familias, en donde se describe y evalúa la operatoria de compras a través de Mercado Central de Buenos Aires.

En el Programa Hogares de Día se decidió visitar la planta elaboradora por no poder observarse en su totalidad la línea de producción de la prestación, ya que en los efectores se reciben los alimentos ya elaborados (distribución a granel).

Visita a UPE CAPS. (Observación 22).

La UPE CAPS funciona en el predio de la calle Charlone 1563. Desde allí se distribuyen alimentos (secos y frescos) a grupos comunitarios y hospitales.

Distribución a Grupos Comunitarios:

- Los productos frescos se distribuyen diariamente (la carga en los vehículos comienza a las 5.30 hs.). Frescos: carnes, pollos, pan, frutas, verduras, huevos.
- Los secos una vez por semana. Los alimentos secos se fraccionan previamente a su distribución (según las raciones de cada grupo comunitario) y se almacenan en los espacios de depósito.
- La distribución diaria se realiza según el menú previsto. Por problemas con la calidad de los productos (detectadas en los controles internos) o ajenos a la UPE (ejemplo: dificultades con los proveedores por cortes de rutas) se envía el menú de emergencia (fideos secos, puré de tomate, queso rallado). Se reconoce la necesidad de incluir cambios en la contratación de proveedores

cárnicos porque su provisión se complica ante los cortes y volúmenes vigentes y problemas coyunturales del sector.

En el marco de la recepción de mercaderías de los proveedores, el encargado de despacho toma un muestreo al azar de los productos (tanto secos como frescos) corroborando temperaturas, embalajes, fechas de vencimiento.

En la recepción de mercaderías:

Se utiliza una planilla de recepción que consta de los siguientes datos: número de dominio del vehículo, número interno, nombre del conductor, comparación del remito con la orden de compra.

En el fraccionamiento:

Se utilizan planillas donde se registra el producto y la cantidad. Cada fraccionamiento posee un número que se correlaciona con el grupo comunitario destinatario y el recorrido de distribución.

El responsable de recepción y despacho controla el armado del fraccionamiento que efectuó el personal interno de la UPE.

En el despacho:

El personal de despacho y el equipo de nutricionistas y control sanitario está a cargo del control de las mercaderías que se cargan en los vehículos. En planillas específicas se registran aspectos relacionados con la cantidad y calidad de los productos.

Las nutricionistas realizan controles organolépticos, de gramaje y temperatura. A su vez, la Dirección General de Seguridad y Higiene del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, realiza control bromatológico permanente de la mercadería a través de la toma de muestras.

Por otro lado, el personal de seguridad de la UPE registra en su libro la mercadería recibida, indicando: horario de llegada, fecha, proveedor, dominio del vehículo, nombre del chofer y tipo de carga.

Las quejas respecto a las mercaderías quedan asentadas en un registro sistematizado que lleva a cabo el equipo de nutrición.

Se clasifican según el tema base en: logística, calidad, faltante de mercadería y asesoramiento técnico.

Ante los tres primeros puntos se les da respuesta desde la UPE-CAPS. Ante el último se deriva para su tratamiento al Programa Apoyo a Grupos Comunitarios.

Si corresponde, el personal del área gestiona la reposición de mercaderías con el proveedor, previo análisis del reclamo y conversación con el chofer que las que distribuido.

El sector logística está a cargo de la gestión del transporte y el encargado de control sanitario verifica las condiciones de los vehículos, especialmente las relacionadas con la higiene, la refrigeración y la seguridad para el transporte de sustancias alimenticias.

Se cuenta con 16 camionetas (más 1 para reemplazos) con un chofer y un acompañante por vehículo.

Para las tareas de recepción y distribución de mercaderías se cuenta con un espacio de 25 x 14 metros; igual superficie que la destinada al depósito de secos. Los dos sectores están ubicados en la planta baja (divididos por una jaula metálica abierta en la parte superior).

En la planta alta está ubicado el depósito de mercaderías y otro depósito ajeno a la UPE (se archivan papeles del Gobierno de la Ciudad). Los dos sectores están separados por un divisor tipo jaula abierto en la parte superior.

Está prevista la próxima inauguración de una segunda cámara frigorífica, con la cual se podrá recomponer el control de la mercadería (carne y pollo).

El espacio físico es insuficiente (sector depósito, despacho y cámara frigorífica) dado el incremento en la cantidad de comedores comunitarios (originariamente se distribuían alimentos a 80 grupos, actualmente suman unos 300).

Visita a planta física del Concesionario 1º Agosto (Observación 20).

Con fecha 26 de enero 2006 se visitó el Concesionario “1º de Agosto” verificándose que su razón social es “Servir a Cristo Sociedad Anónima”.

Las instalaciones edilicias son óptimas en términos de infraestructura y equipamientos al igual que las condiciones de higiene. Los empleados utilizan indumentaria adecuada y cuentan con provisión de elementos de higiene (jabón y toallas descartables).

El personal se encuentra con libretas habilitadas y vencidas. La gestión de la compra de alimentos es diaria debido a que los costos de la ración no les permiten realizar acopio de mercadería en víveres frescos, que se compran y se almacenan diariamente en heladera almacenera de 3 puertas.

V.7. Intervención de la Dirección General Higiene y Seguridad Alimentaria en los 59 efectores de la muestra de Auditoría.

A la Dirección General Higiene y Seguridad Alimentaria (DGHySA) se solicitó la totalidad de informes realizados durante los años 2004 y 2005 por los departamentos de su dependencia a los 59 efectores de la muestra de Auditoría.

Del análisis de la información recibida surgen los datos del siguiente cuadro:

Años	efectores visitados	total de visitas	efectores sin visitar	efectores visitados/efectores de muestra en %
2004	17	33	45	27,42
2005	21	33	41	33,87

En cuanto a aspectos más cualitativos se puede señalar que la mayoría de los efectores visitados corresponden a hogares de día de Tercera Edad y escuelas. Hay efectores que en un mismo año fueron visitados 8 veces y sus formularios de inspección no se expresen observaciones higiénico-sanitarias. Los hogares de Asistencia Directa Inmediata (Sin Techo), fueron visitados solo en 2005. En los hogares 26 de julio, Félix Lora y de ancianos Rawson, se elevaron informes a las Direcciones Generales correspondientes, a la Subsecretaría de Control Comunal, Dirección General Control y Calidad Ambiental y Dirección General de Mantenimiento edilicio.

En el marco del programa -entre cuyos objetivos figura la evaluación edilicia y de condiciones de manipulación de alimentos-, se propusieron efectuar un relevamiento higiénico sanitario de las instalaciones de cada establecimiento a fin de evaluar el riesgo epidemiológico.

En marzo de 2001 se elevó un informe de relevamiento en establecimientos dependientes de la Secretaría de Desarrollo Social, cuyos resultados fueron cruzados con el relevamiento efectuado por esta auditoría.

Se tomaron algunos ítems utilizados en ambas oportunidades (**ANEXO III Muestra**) a fin de comparar las modificaciones efectuadas en ese periodo. (**Observación 14 y 31**).

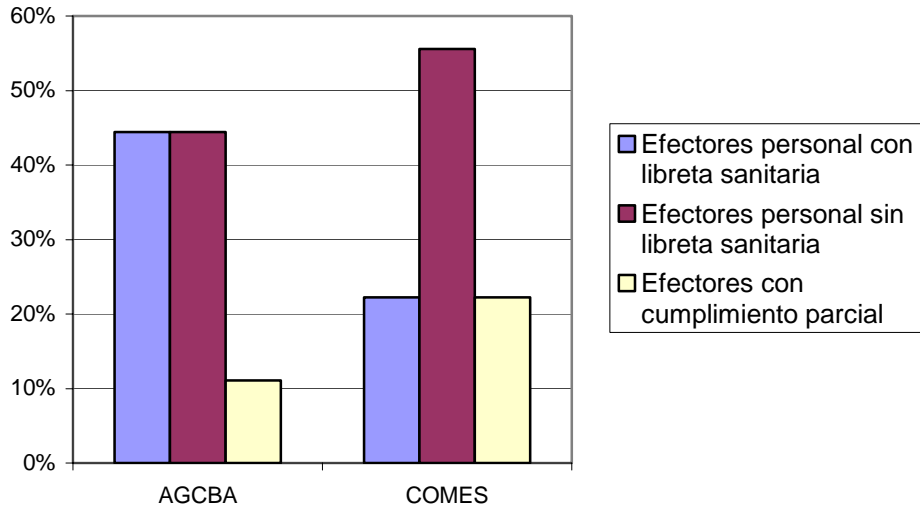
Se pudo hacer el cruce con 9 efectores de la muestra cuyos resultados son:

Curso para manipuladores de alimentos		
	AGCBA (año 2005)	COMES (año 2001)
Sin Curso	7 efectores	9
Cumplimiento parcial de curso	2	Nada

Respecto al Curso para manipuladores de alimentos, que por Decreto 782/01 se establece como obligatorio, los resultados son:

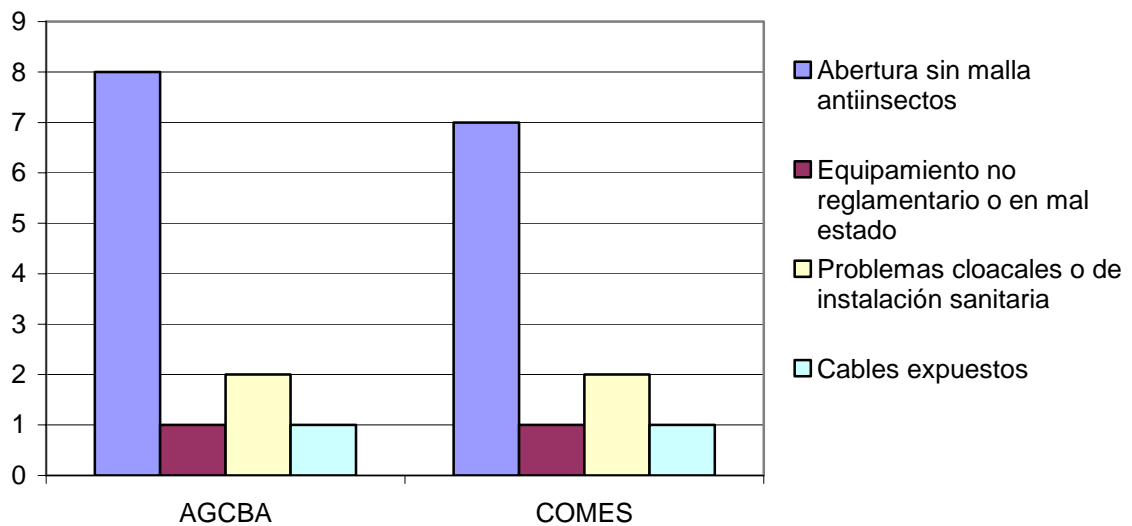
En relación con el ítem Libreta Sanitaria, puede distinguirse un progresivo avance en su cumplimiento:

Comparación AGCBA/COMES Cumplimiento Libreta Sanitaria



Se tomaron ambos registros y se analizaron aquellos ítems comunes evaluados con criterios similares y que revisten alta importancia en cuanto seguridad alimentaria. Se concluyó que la mayoría de los ítems evaluados como negativos mantienen esa calificación:

Comparación AGCBA/COMES



VI OBSERVACIONES

- 1) La falta de registros completos de menús y mosaicos y la modalidad de autoservicio en desayunos en las direcciones generales de Mujer y Tercera Edad no permite realizar el análisis nutricional de las prestaciones. Asimismo, la información aportada por las direcciones auditadas (a excepción de Sistema de Atención Inmediata) carece de la metodología utilizada para la determinación de objetivos, metas y cobertura nutricional.
- 2) En el programa Grupos Comunitarios la utilización del binomio almuerzo/desayuno como única unidad de medida no permite evaluar el cumplimiento de las metas nutricionales en los casos que se brinda una sola de estas prestaciones.
- 3) La falta de colaboración por parte del responsable del Grupo Comunitario “Los Piletones” no permitió relevar el total de las prestaciones brindadas.
- 4) La falta de una adecuada articulación entre los diferentes actores intervinientes del ámbito gubernamental en la temática alimentaria no favorece la existencia de bases de datos unificadas, planificaciones con estrategias comunes, seguimiento integral de beneficiarios y la óptima utilización de los recursos disponibles.
- 5) La falta de criterios comunes para la definición de las metas físicas entre programas y actividades que abordan una problemática similar, dificulta la posibilidad de análisis transversales que expliquen el desarrollo de una determinada política pública. Algunas actividades expresan la cantidad de beneficiarios promedio atendidos, dando cuenta de alguna manera de la capacidad instalada del servicio. Hay actividades y programas con una importante rotación que señalan los beneficiarios distintos (4536, 4538), con lo cual los números que figuran en las metas resultan elevados en relación con la capacidad instalada y requieren de una explicación adicional. En la programación de la actividad 482 del SPP 4365, cuantificaron el promedio anual de beneficiarios bajo programa y en la ejecución sumaron las veces mensuales en que fue entregado el insumo. Por su diseño la meta del programa 5527 se define como ración y se cuantifica sumando muy diferentes unidades (1 almuerzo, 1 vaso de leche, 1 colación) sin poder identificarse la población beneficiaria.
- 6) El tratamiento que las Jurisdicciones (autoridades y miembros de Unidades del Sistema Presupuestario) otorgan a la programación y ejecución de metas físicas expresa desiguales modos de interpretar la importancia que tiene este aspecto para una adecuada gestión y control de las políticas públicas. Esta situación además, limita la confiabilidad de las conclusiones que surjan del análisis de sus datos. En 2004 a través del(SISER) la Secretaría de Hacienda ha sumado metas que en algunos programas correspondía promediar. Hay datos que en el “Resumen de

- ejecución de programas -Ejercicio 2004-" de la Cuenta de Inversión correspondiente a las secretarías de Educación y Salud figuran incompletos según Informes Trimestrales. Hay SPP que no expresan las metas físicas por actividad. En el resumen del SPP 3334 no se refleja la realidad de los beneficiarios atendidos ya que expresa metas en trimestres que el programa no tuvo actividad y el total anual de concurrentes casi duplica el dato aportado por la (OGESE). En el SPP 5527 el total anual fue cuantificado sin los datos del 4to. trimestre. En general no se define ni cuantifica la necesidad real y total sino que se repite el producto acabado, con lo cual se dificulta el análisis de cobertura de los programas.
- 7) En la Dirección de Política Alimentaria de la Secretaría de Desarrollo Social las diversas gestiones fueron creando nuevos programas con el propósito de concentrar bajo esa nueva modalidad la totalidad de la prestación alimentaria. En la práctica siguen funcionando y conviviendo todos los programas, con objetivos similares y sin una coordinación que permita complementar prestaciones y fijarse metas de impacto. Con el SPP 4518 (Vale Ciudad) se proponía suplir paulatinamente la entrega de cajas de alimentos (4516), sin embargo en el presupuesto se expresa lo contrario.
 - 8) Numerosos programas expresan desvíos en la ejecución física y financiera sin que conste documentación sobre las causas ni registro del modo en que -cuantitativa o cualitativamente- se modificarán las metas físicas ante las variaciones financieras. Si bien habitualmente se utiliza el Crédito Vigente para evaluar el porcentaje de ejecución financiera, la variación respecto del Crédito Original marca el desvío en cuanto a la programación inicial de la política pública. Los desvíos que expresan sub o sobre ejecución no son por sí mismos fundamento para hacer una observación, al contrario, podrían significar una mejor gestión de los recursos o una maximización de los costos. Sin embargo, es importante contar con la información veraz y oportuna que permita su evaluación.
 - 9) La falta de una completa implementación de un único registro de beneficiarios dificulta la aplicación de políticas con indicadores de impacto que aborden aspectos cualitativos de la situación alimentaria de las familias y/o personas bajo programas, y superar la dificultad de los SPP que sólo se proponen el aporte complementario de alimentos.
 - 10) De los programas clasificados como netamente alimentarios y como sociales y de salud con actividades que contemplan prestación alimentaria surge que no existen diagnósticos previos de la población objetivo, ni resultados del impacto que produjeron esos programas en la población.
 - 11) Los programas netamente alimentarios no se proponen una cobertura suficiente de las necesidades alimentarias de las familias beneficiadas. Sus niveles de cobertura en términos de Canasta Básica de Alimentos no llegan a cubrir el 50% (línea de indigencia) y el 22% (línea de pobreza). Si tenemos en cuenta que estos datos no contemplan los gastos operativos de ninguno de los programas alimentarios, concluimos

que existe dentro de la misma dirección de Política Alimentaria programas alimentarios con operatorias y costos diferentes dirigidos a los mismos grupos poblacionales, cuyo impacto en términos de cobertura de canasta básica es exiguo.

- 12) En 15 casos de los 45 efectores visitados es personal del propio concesionario privado quien asume la tarea de recibir la mercadería, no cumplimentando el efectivo control cruzado determinante para una prestación alimentaria adecuada. Dirección General Sistema de Atención Inmediata: Hogar SIPAM, Dormi Rawson, Centro Costanera, Dormi Retiro, Parador Bepo Ghezzi. Dirección General de Comedores Escolares: Esc. N° 2 D.E. 6, Esc. N° 11 D. E. 8, Centro Educativo Hospital Pirovano CESAC N° 12, Escuela N° 8 D.E. 2, Escuela N° 5 D.E. 20, Escuela N° 11 D. E. 10, Esc. N° 3 D.E. 1, Jardín de Infantes b Dto. 21. Dirección General de Niñez y Adolescencia: Jardín Maternal N° 7.
- 13) La falta de un adecuado y eficaz ambiente de control en la recepción de mercadería se expresó en:
- Ausencia y/o desconocimiento de un único circuito de reclamo y modalidad de registro.
 - Falta de registro de recepción, reclamos o incumplimientos.
 - Falta de definición de los responsables de la recepción de los insumos, al momento de la entrega y del control del producto alimentario final.
 - Falta de conocimiento de los términos de la prestación.
 - Falta de instrumentos de medición para la evaluación de la prestación.
 - En algunas prestaciones su forma de presentación imposibilita el control.
- 14) No todos los programas establecen en el total de sus prestaciones alimentarias instancias de planificación, metas de cobertura, distribución porcentual del VCT y/o de mecanismos de monitoreo. Salvo la Secretaría de Educación, no existe un área formal, con asignación de personal especializado y responsabilidades asignadas que garanticen la efectiva utilización de los recursos.
- 15) Las direcciones generales de Mujer, Tercera Edad, Niñez, Sistema de Atención Inmediata carecen de pliego de licitación vigente.

Direcciones Generales

- 16) Cooperadoras y Comedores Escolares:
- a) La definición de las franjas etarias utilizadas por el programa dificulta la evaluación nutricional según patrón de referencia ¹⁶, a saber:

¹⁶ Suárez, M. López, L. Nutrición Normal- Enfoque Práctico- Food and Nutrition Board. National Academy of Sciences. National Research Council. USA 1989. Food and Nutrition Board. Institute of Medicine National Academy of Sciences U.S.A 1997/2001. Ediciones Reysa. 2003.

- el grupo biológico de 11 a 18 años, es una categoría que abarca necesidades nutricionales muy diferentes sobre todo en los extremos de dicha franja etaria.
- Impedimento para corroborar los porcentajes de cobertura de vitaminas y minerales por falta de explicitación de la metodología utilizada.
- No se consideró tampoco la elevada diferencia que se produce en el sexo de los beneficiarios a partir de los 11 años, sumado a esto están promediados los volúmenes de los alimentos por preparación aumentando la brecha de kilocalorías.

Sexo	Edad	Kcal	Promedio kcal	Variación Kcal	Variación % kcal
Femenino	11 – 14 a.	2200	2475	275	12,5
	15 – 18 a.	2200		275	12,5
Masculino	11 – 14 a.	2500		-25	-1
	15 – 18 a.	3000		-525	-17,5

- b) La definición de las metas nutricionales presenta las siguientes falencias:
- carece de cobertura de zinc; micronutriente esencial en el crecimiento y desarrollo de los niños.
 - A excepción del almuerzo no hay metas nutricionales establecidas en cuanto a proteínas, vitaminas y minerales para el resto de las prestaciones alimentarias.
 - la meta de cobertura para las proteínas del almuerzo es del 100% y en los porcentajes calculados por el programa, según pliego, es del 173,7% para el grupo de 1 a 3 años, 143% de 4 a 10 años y 104% de 11 a 18 años. Es decir que con una sola comida los beneficiarios cubren más de lo que requieren en todo un día. Asimismo, es importante destacar que a los más pequeños (1 a 3 años) se los expone a una sobrecarga renal.
- c) En los procedimientos implementados se observó:
- 29 de 34 prestaciones relevadas no cumplieron con el menú establecido en el mosaico para ese día.
 - Variaciones en las ingestas calculadas y relevadas, otorgando un aumento en los porcentajes del VCT a los grupos de menor edad (4-6 años, 7-10 años) a la inversa en los grupos de 11-14 años y 15-18 años, entendiéndose respectivamente, como excesos y déficit de kcalorías, proteínas, vitaminas y minerales.
 - Del total de los almuerzos relevados de la DGCyCE sólo se pudieron analizar 3 dado que las franjas etarias establecidas no permiten ser comparadas con los valores de referencia.

De los almuerzos analizados surge que:

- ✓ 1 cubre el porcentaje propuesto de hierro, calcio y fósforo.
- ✓ 1 cubre calcio, fósforo, Vitamina B2, B3 y C;
- ✓ 1 cubre calcio, fósforo, Vitamina B1, B2 y C,

- Escuelas Especiales: en los grupos etáreos de 4 a 10 años se brinda más del 100% de la meta en kilocalorías propuesta por el programa de RDA, excepto en el grupo de 11 a 18 años que cubre entre un 15 a 20 % menos de la meta.
- Escuelas Medias: en dos de los tres refrigerios relevados no se alcanza la meta de kilocalorías propuesta por el programa según RDA.
- Escuelas Primarias Comunes: en los niños de 4 a 10 años el % de cobertura de proteínas excede ampliamente el 100% de la meta propuesta por el programa, mientras que en el grupo etáreo de 11 a 18 años cubre entre un 10 a un 40% menos de la meta según RDA.
- Escuelas de Nivel Superior: el servicio de refrigerio no alcanza la meta propuesta por el programa de cobertura en kilocalorías según RDA.
- Escuelas Nivel Adulto: uno de los dos refrigerios no alcanza a cubrir la meta de cobertura propuesta por el programa en kilocalorías según RDA.
- Jardines Maternales y de Infantes: en ninguna de las prestaciones relevadas se alcanza la meta propuesta por el programa de cobertura de kilocalorías según RDA. Además, el % de proteínas cubierto excede la meta propuesta por el programa.

17) Colonias de Invierno:

En todos los grupos etáreos (en niños de 1 a 3 años y 4 a 10 años) el % de cobertura de kilocalorías es menor a la RDA propuesta, excepto en tres prestaciones de la muestra.

En los grupos etareos de 4 a 10 años se brinda más del 100 % de la meta de kilocalorías propuesta de RDA, excepto en el grupo etareo de 11 a 18 años con una cobertura menor a la meta en un 30%.

18) Dirección Niñez y Adolescencia:

- 12 de 14 prestaciones relevadas no cumplieron con el menú establecido en el mosaico 2003 (vigente) para ese día.
- Ausencia de un circuito formal de control de las prestaciones. No cuenta con licenciado en nutrición.
- Los programas no fijan metas nutricionales ni porcentaje de cobertura para los distintos grupos biológicos en base a las RDA (Recomendación Diaria Admitida).
- Todos los grupos reciben la misma ración en gramaje, esto genera que los de menor edad reciban kilocalorías (kcal) en exceso y los de mayor edad en déficit.
- Falta de mosaicos y lista de ingredientes de alimentos para lactantes.
- Según RDA en 8 de los 10 efectores visitados se verificó carencia de calcio (Ca), en alguno por lo menos uno de los servicios ofrecidos. **(Anexo V).**

19) Dirección de la Mujer:

- En los 3 efectores relevados se verificaron variaciones en negativo y positivo muy alejadas de las recomendaciones de VCT.
- Las raciones llegan sin fraccionar, en cantidades excesivas y en condiciones que no son óptimas para la conservación de los alimentos. La entrega simultánea de las prestaciones almuerzo y cena en el horario del mediodía no permite una adecuada conservación ni prácticas correctas de manipulación de alimentos.¹⁷
- El equipamiento para la conservación en frío de alimentos no es suficientes para los volúmenes entregados de mercadería, por lo que, en los tres lugares visitados, se observaron preparaciones sin refrigeración adecuada. Esta Situación se agrava los días viernes al recibir los alimentos para todo el fin de semana.
- Con relación al VCT se observó que en 2 de 6 prestaciones de almuerzo la cobertura es menor en un 22,73 % y 28,5%.
- La elaboración de los alimentos durante los fines de semana por parte de la población beneficiaria y sin supervisión especializada no garantiza la inocuidad de la prestación alimentaria.
- En ninguno de los casos se cubre la recomendación de vitamina A.

20) Dirección de Tercera Edad:

- Del total de las prestaciones evaluadas en ningún caso se cumple con los menús remitidos establecidos.
- En el 80% de los efectores visitados se verificó una distribución porcentual desequilibrada del VCT.
- No se alcanza la cobertura de las vitaminas A y D.
- No se alcanza la cobertura de Calcio.
- En Hogares de día:
 - ✓ No contemplan dietas especiales para patologías crónicas y relacionadas con este grupo etareo,¹⁸.
 - ✓ No tienen establecido un circuito formal de la prestación ni profesionales con competencia para realizarlo.
- Observaciones Planta Elaboradora 1 de Agosto:
 - ✓ Según compulsas de precios la firma 1 de Agosto fue seleccionada para brindar prestaciones alimentarias en hogares de día, sin embargo, en la visita realizada se verificó que la razón social es Servir a Cristo Sociedad Anónima, sin haber sido informados ni constar en ningún registro este cambio de firma.
 - ✓ Los matafuegos no tienen fecha de vencimiento.

¹⁷ Según Código Alimentario Argentino Ley Nacional N° 18.284.

¹⁸ Diabetes, Obesidad, Hipertensión,

21) Dirección Sistema de Asistencia Inmediata:

- En el 100% de los efectores se verificó una distribución porcentual desequilibrada del VCT.
- La información remitida por la coordinadora del área de nutrición del Programa Sin Techo no realiza aclaración de la firma y ni especifica N° de Matrícula profesional.
- Si bien desde este área se detallan las acciones realizadas (tareas generales propias y específicas para cada efector), no se registran los resultados, ni las acciones correctivas, en el caso de realizarlas.
- El programa paradores nocturnos no cuenta con menús alternativos que contemplen patologías que así lo requieran. Esta ausencia agrava la situación de vulnerabilidad de la población destinataria.
- En los paradores nocturnos no hay metas nutricionales para la prestación de desayuno.
- Con relación a los macronutrientes, se observa que el % de cobertura en el almuerzo del hogar 26 de Julio no cubre el % de cobertura de proteínas, en el resto de los paradores y hogares de beneficiarios hombres se excede el % cubierto de proteínas.

22) Dirección Política Alimentaria:

- Programa Apoyo a Grupos Comunitarios:
- En el 100% de los efectores visitados no se cumplen con los menús propuestos por el programa.
- No se cubre el VCT, excepto en las viandas. El programa establece % de cobertura y metas nutricionales para la población beneficiaria de 7 a 14 años considerando que representa un porcentaje elevado del total de beneficiarios, sin embargo, la población beneficiaria es amplia y comprende otros grupos etáreos con sus propias necesidades nutricionales.
- En 2 efectores visitados se verificó una distribución desequilibrada de VCT. Se observa en el comedor “El alfarero” una distribución a expensas del aumento de hidratos de carbono.
- Se observa que los grupos comunitarios “Comedor Los Vecinitos” y “El Alfarero” no cubren el VCT propuesto por la dirección general.
- En los grupos comunitarios “Los tronquitos” y “Los Cara Sucias” se observan un escaso aporte nutricional en las prestaciones brindadas y un estado higiénico sanitario altamente deficiente.
- En el grupo comunitario “Los Cara Sucias” existen graves prácticas para la conservación de la preparación. Se verificó que se cocina en forma desorganizada por los excesivos volúmenes de alimentos que se manejan y se deposita a granel en contenedor metálico “ex carro de distribución de alimentos a granel”, permaneciendo por un tiempo prolongado sin conservación adecuada.
- Los 8 grupos comunitarios refieren que no se han desarrollado acciones de educación alimentaria y nutricional.

- Los menús entregados a los grupos comunitarios no especifican: las cantidades discriminadas en Peso Neto o en Peso Bruto, la reconstitución de la leche en polvo, cantidades de cacao.
- En los grupos comunitarios que brindan meriendas y cenas no cuentan con mosaicos específicos para tales prestaciones.
- Observaciones UPE CAPS:
 - ✓ Falta de limpieza y conservación de paredes y pisos.
 - ✓ Humedad y filtraciones en paredes.
 - ✓ Cableado desprotegido.
 - ✓ Ventanas superiores sin protección contra insectos o plagas.
 - ✓ Falta de limpieza en sectores de carga y descarga, en depósito de planta baja y en depósito de primer piso.
 - ✓ Espacio insuficiente para el desarrollo de las tareas. La planta física para depósito y despacho ha quedado reducida frente al incremento de grupos comunitarios y hospitales destinatarios de la distribución de alimentos.
 - ✓ Falta de registros de las visitas mensuales de la empresa de desinfección.
 - ✓ El personal de despacho no utiliza la indumentaria de trabajo correspondiente proporcionada por la UPE.
 - ✓ No se ha sancionado a los proveedores ante incumplimientos.
 - ✓ La licitación para el servicio de transporte no ha podido tramitarse: la documentación todavía está en Procuración General.
 - ✓ No se ha requerido a la empresa de transporte contratada completar las copias de las documentaciones faltantes. Del relevamiento de las camionetas de reparto, 8 no presentaron copia de la libreta sanitaria del chofer, 8 no presentaron copia del registro SENASA y en 7 de los casos anteriores no presentaron ambas documentaciones.
 - ✓ Por estar el encargado del control sanitario de vacaciones en el día del relevamiento, no se realizó el control de las condiciones de los vehículos (higiene, refrigeración y seguridad).
 - ✓ La mayoría de las camionetas presentaba falta de limpieza en piso (al momento del inicio de la carga).

23) Dirección General de Asistencia Primaria:

Programa de Nutrición Infantil:

De la información aportada por el programa surge una diferencia en menos de la cantidad de leche entregada según lo establecido por la normativa, este dato fue ampliado por los resultados de las encuestas que refieren en un 53% de los casos la insuficiencia de dación de leche.

La diferencia en porcentajes es la siguiente:

Población objetivo	Porcentaje de incumplimiento
Menores de dos años	-25%

Entre dos y seis	-6%
Embarazadas	-11%
Madres en lactancia	-3%

La entrega de la prestación queda supeditada a la concurrencia de los beneficiarios al centro de salud. Por lo tanto, la subprestación alimentaria que surge de los datos obtenidos demuestra que no son suficientes los mecanismos de seguimiento utilizados para garantizar el cumplimiento de los objetivos del programa.

24) Programa Asistencia Alimentaria a Familias:

- El cambio de 380 grs. de caballa por 300 de jurel se traduce en una diferencia negativa de 240 kcal, esta falencia se agrava teniendo en cuenta los hábitos alimenticios y la aceptación popular de la caballa.
- Se considera inadecuado el reemplazo efectuado de víveres frescos por víveres secos. Los reemplazos de alimentos deben ser realizados por alimentos equivalentes en su aporte calórico, vitamínico y mineral.
- Es incorrecto determinar los porcentajes de cobertura para los integrantes de las familias, debido a que se desconoce la composición de los grupos etáreos por familias y la dilución intrafamiliar. En el Modulo A y B se establecen los % de cobertura según RDA para 6 meses y 10 años y para 11 años, 18 años y embarazadas respectivamente, sin embargo, en la distribución de las cajas no se tiene en cuenta la conformación familiar.
- Algunos de los productos que se entregan no corresponden a la canasta básica de alimentos como lo establece la normativa.
- No se discrimina la cantidad de alimento en Peso neto o Peso bruto impidiendo conocer la cantidad real de alimentos a entregar

Con relación a la prestación de Julio 2004 de los 15 víveres secos (Modulo General), Módulo A, Módulo B y Módulo C:

Viveres secos:

- No se discrimina la cantidad de alimento en Peso neto o Peso bruto.
- El volumen total de los víveres secos que informa el programa es incorrecto. Refieren 9400 gr. siendo la sumatoria de 9200 gr.
- Los cálculos realizados del aporte en nutrientes de víveres secos son incorrectos. Refieren 34.000 kilocalorías siendo el aporte verificado de 33.176, 44. El número final marca un valor en menos de 823,56 Kcal.

Modulo A

- Los cálculos realizados del aporte en nutrientes del Módulo A son incorrectos. Refieren 35.091,261 kilocalorías siendo el aporte verificado 33.746,7. El número final marca un valor en menos de 1344,561 Kcal.

Modulo B

- Los cálculos realizados del aporte en nutrientes del Módulo B son incorrectos. Refieren 42.729,861 kilocalorías siendo el aporte verificado 40.849,18. El número final marca un valor en menos de 1880,681 Kcal.

Modulo C

- Si bien se creó un módulo para celíacos (no relevante epidemiológicamente) el programa no contempla prestaciones alimentarias dirigidas a población con patologías prevalentes (diabetes, hipertensión) con directa implicancia del alimento en el tratamiento y calidad de vida de la población objetivo.

25) Planta física cocinas: las condiciones de infraestructura impactan directamente en el proceso de elaboración del producto final y no deben concebirse como desvinculadas de la prestación alimentaria, por ende, resulta relevante atender al alto porcentaje de efectores con inadecuadas condiciones edilicias.

Del universo total de 51 efectores, los resultados son los siguientes:

- En 13 (25 %) efectores no cuentan con espacio suficiente, sus características constructivas son regulares en 22 e inadecuadas en 8 casos:

Efector	Dirección General	Calificación Final
HOGAR SIPAM	Sistema Atención Inmediata	Inadecuado
CENTRO COSTANERA	Sistema Atención Inmediata	Inadecuado
CASA DE MEDIO CAMINO	Mujer	Inadecuado
COOPA	Niñez y Adolescencia	Inadecuado
LOS CARAS SUCIAS	Política Alimentaria	Inadecuado
COMEDOR LOS TRONQUITOS	Política Alimentaria	Inadecuado
ASOCIACION CIVIL CIRCULO DE TIZA	Política Alimentaria	Inadecuado
HOGAR DE DIA N° 17	Tercera Edad	Inadecuado

- Su estado de mantenimiento y conservación es regular en 18 e inadecuadas en 14 casos:

Efector	Dirección General	Calificación Final
CENTRO COSTANERA	Sistema Atención Inmediata	Inadecuado
ESCUELA DE RECUPERACION N° 6 D. E. 6	Comedores Escolares	Inadecuado
ESCUELA 11 DISTRITO 10	Comedores Escolares	Inadecuado
ESCUELA DE EDUCACION ESPECIAL N° 14 D.E. 3	Comedores Escolares	Inadecuado
CASA DE MEDIO CAMINO	Mujer	Inadecuado
HOGAR EVA DUARTE	Mujer	Inadecuado
CAINA	Niñez y Adolescencia	Inadecuado
PUERTO PIBES	Niñez y Adolescencia	Inadecuado
COMEDOR 7 DE MAYO	Política Alimentaria	Inadecuado
CENTRO COMUNITARIO VECINAL EL ALFARERO	Política Alimentaria	Inadecuado
COMEDOR LOS TRONQUITOS	Política Alimentaria	Inadecuado

HOGAR DE DIA N° 6	Tercera Edad	Inadecuado
HOGAR RAWSON	Tercera Edad	Inadecuado
HOGAR DE DIA N° 1 RAWSON	Tercera Edad	Inadecuado

En las direcciones generales Niñez y Adolescencia y Política Alimentaria la falta de espacio en cocina es un problema generalizado en los efectores visitados.

En más del 60% el estado de conservación de las cocinas tienen un estado regular o inadecuado.

26) Planta física comedores. Del universo total de 51 efectores, los resultados son los siguientes:

- En 6 (12,5 %) efectores no cuentan con espacio suficiente (Política Alimentaria y Niñez y Adolescencia las más comprometidas), respecto a las características constructivas en un 43,1 % son regulares y en un 15% las condiciones son inadecuadas:

Efector	Dirección General	Calificación
HOGAR FELIX LORA	Sistema Atención Inmediata	Inadecuado
ESCUELA N° 11 D.E 4	Comedores Escolares	Inadecuado
ESCUELA TECNICA MEDIA N° 17 D.E. 13	Comedores Escolares	Inadecuado
COOPA	Niñez y Adolescencia	Inadecuado
JUEGOTECA SENTIMIENTOS	Niñez y Adolescencia	Inadecuado
CASA DEL NIÑO PLAZA MATHEW	Niñez y Adolescencia	Inadecuado
CAINA	Niñez y Adolescencia	Inadecuado
HOGAR DE DIA N° 8	Tercera Edad	Inadecuado
HOGAR DE DIA N° 20 "VOLVER A VIVIR"	Tercera Edad	Inadecuado

- En **estado de conservación**, un 35,3 % son regulares (Tercera edad y Sistema Atención Inmediata las más comprometidas) y en un 27% son inadecuadas:

Organización	Dirección General	Estado de conservación comedor
HOGAR SIPAM	Sistema Atención Inmediata	Inadecuado
CENTRO COSTANERA	Sistema Atención Inmediata	Inadecuado
HOGAR "26 DE JULIO"	Sistema Atención Inmediata	Inadecuado
HOGAR FELIX LORA	Sistema Atención Inmediata	Inadecuado
JARDIN DE INFANTES B DTO. 21	Comedores Escolares	Inadecuado
COOPA	Niñez y Adolescencia	Inadecuado
CAINA	Niñez y Adolescencia	Inadecuado
PUERTO PIBES	Niñez y Adolescencia	Inadecuado
COMEDOR LOS TRONQUITOS	Política Alimentaria	Inadecuado
HOGAR DE DIA N° 6	Tercera Edad	Inadecuado

HOGAR RAWSON	Tercera Edad	Inadecuado
HOGAR DE DIA N° 8	Tercera Edad	Inadecuado
HOGAR DE DIA N° 1 RAWSON	Tercera Edad	Inadecuado

27) Equipamiento:

- Del total de 57 efectores, el 43% fue calificado como malo y regular según parámetros de evaluación elaborados por este equipo, referidos a su grado de provisión, conservación y funcionamiento. Estos indicadores negativos implican que la prestación no puede desarrollarse de manera adecuada. Los 6 efectores con calificación “malo” son:

Dir. General	Efector
Mujer	CASA DE MEDIO CAMINO
Niñez y Adolescencia	CASA DEL NIÑO PLAZA MATHEW
Niñez y Adolescencia	COOPA
Niñez y Adolescencia	PUERTO PIBES
Cooperadoras y Comedores Escolares	ESCUELA 11 DISTRITO 10
Tercera Edad	HOGAR DE DIA N° 17

- Matafuegos:

- ✓ Del total de 51 efectores de la muestra 15 no contaban con matafuegos en cocina al momento de la visita.

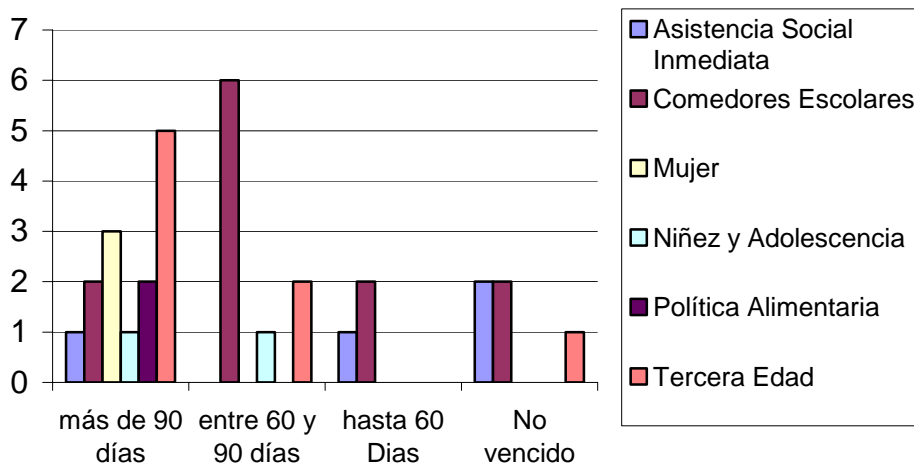
Efectores con ausencia de matafuegos en **cocina** por dirección general

Dirección General	Frecuencia	Porcentaje
Sistema de Atención Inmediata	1	6,7
Comedores Escolares	2	13,3
Niñez y Adolescencia	6	40,0
Política Alimentaria	4	26,7
Tercera Edad	2	13,3
Total	15	100,0

Vencimiento

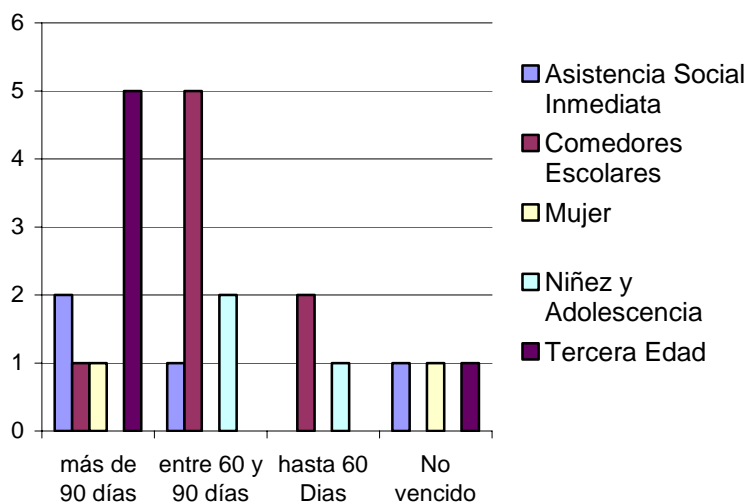
- ✓ De los 36 efectores con matafuegos en cocina (no se registraron 5 casos por limitaciones operativas en las planillas de relevamiento + 5 con carga vigente) 26 tienen la carga vencida

Matafuegos Vencidos



- ✓ Del total de 44 efectores 19 no contaban con matafuegos en comedor y 21 con carga vencida:

Vencimiento de Matafuegos de Comedor



28) Registros

Del total de 57 efectores:

- 17 no contaban con registro de desinfecciones de instalaciones.
- 9 no contaban con registro de desinfecciones de tanque de agua.

- En más del 80% no hay constancia de desinfecciones de instalaciones, siendo los efectores de Política Alimentaria y Sistema de Atención Inmediata los más comprometidos.

29) Condiciones de Higiene

- Del universo de 51 casos los resultados son los siguientes:
- Las condiciones de higiene son inadecuadas para el 13.7% de los casos, adecuadas para 7.8%¹⁹ y regulares para el restante 78.4%, siendo sus principales factores negativos presencia de insectos (60,8%), ausencia de aviso de lavado de manos (82,4%) y ausencia de lugar específico para residuos (21,6%).

Provisión de elementos de higiene

- La provisión de elementos son inadecuadas para el 23,5 % de los casos y regulares para el 58,8%, siendo las más notorias la falta de toallas de papel (78,4%) y de jabón (43,1%).

30) Personal en cocina o comedor

De total de 48 efectores de la muestra con personal que realiza manipulación de alimentos (235 personas) se observó:

Libreta Sanitaria

- En el 41,7% de los efectores no hay ninguna persona que trabaje en cocina que posea libreta sanitaria.
- El cuadro siguiente muestra la distribución del cumplimiento de libreta sanitaria:

% Personal con libreta sanitaria	Cantidad de efectores	Porcentaje	Porcentaje acumulado
0%	20	41,7	41,7
50%	4	8,3	50,0
60%	1	2,1	52,1
70%	4	8,3	60,4
80%	1	2,1	62,5
100%	18	37,5	100,0
Total	48	100,0	

Curso de manipulación de alimentos

- Del total de 235 personas el 48,5% no cumplimentó el curso de manipulación de alimentos
- El cuadro siguiente muestra su distribución en función del cumplimiento del Curso de Manipuladores:

% Personal con curso de manipuladores	Cantidad de efectores	Porcentaje
0%	26	54,2
10%	1	2,1
20%	1	2,1
30%	3	6,3
50%	3	6,3
70%	2	4,2
80%	1	2,1
100%	11	22,9
Total	48	100,0

Ropa Clara, uso de cofia, calzado adecuado, uso de guantes, uso de barbijo, posee anillo, reloj, etc.

Del total de 235 personas no cumplieron:

- un 32,8% con el requisito de ropa clara.
- un 28% con el uso de cofia.
- un 23% con calzado adecuado.
- un 45,5% con el uso de guantes.
- un 85% con uso de barbijo.
- un 30% posee anillo, reloj, etc.

31) Del cruce de información del Programa COMES con los resultados del procedimiento a efectores surge que luego de 5 años del relevamiento de COMES en solo 2 de los 9 efectores se dio cumplimiento parcial con la asistencia al curso para manipuladores de alimentos, de asistencia obligatoria. Asimismo, en 3 de los 4 items evaluados con criterios similares y analizados por revestir alta importancia para la seguridad alimentaria se mantiene una calificación negativa.

VII. RECOMENDACIONES

- 1) Las direcciones generales de Mujer y Tercera Edad deberían llevar un registro completo que permita realizar análisis nutricionales de las prestaciones. Asimismo, en todas las direcciones auditadas, a excepción de Sistema de Atención Inmediata, implementar una modalidad de información que dé cuenta de la metodología utilizada para determinar objetivos, metas y cobertura nutricional.
- 2) Implementar una unidad de medida, en el programa Apoyo a Grupos Comunitarios, que permita evaluar el cumplimiento de las metas nutricionales en la totalidad de las prestaciones alimentarias.
- 3) Sancionar al grupo comunitario “Los Piletos” por su falta de colaboración en los procedimientos implementados por esta auditoría e implementar un mecanismo que facilite la comprensión de la importancia del control en cualquiera de las instancias.

- 4) Generar un espacio formal y operativo en el ámbito del Gobierno de la Ciudad que favorezca una planificación estratégica y abordaje integral de la temática alimentaria.
- 5) Implementar criterios comunes para la definición de metas físicas en programas y actividades, que sinteticen el producto acabado de cada servicio y faciliten su interpretación en el análisis de políticas que abordan problemáticas similares.
- 6) Unificar criterios e implementar acciones que apunten a establecer pautas para una correcta definición y registro de las metas físicas, como así también la cuantificación de la necesidad real y total que da sentido a la existencia del servicio público.
- 7) Programar y ejecutar los programas de acuerdo a los objetivos de gestión propuestos.
- 8) Contar con información completa, veraz y oportuna que dé cuenta de las razones que explican las modificaciones financieras y de metas físicas desde el crédito original aprobado en la Ley de Presupuesto.
- 9) Implementar adecuadamente el RUB.
- 10) 11) Realizar diagnósticos previos que permitan planificar y elaborar indicadores de impacto, complementando la acción de diversos programas.
- 12) 13) Garantizar un control cruzado eficaz y eficiente en la recepción de mercadería,
- 14) Crear en el ámbito de la Secretaría de Desarrollo Social un área formal, con asignación de personal especializado y responsabilidades primarias que apunte a la determinación de objetivos, metas, cobertura nutricional y a una eficiente utilización de los recursos.
- 15) Establecer y cumplimentar la normativa adecuada respecto a la compra y contrataciones de alimentos y transporte.
- 16) En Dirección General de Cooperadoras y Comedores Escolares:
 - redefinir las franjas etarias utilizadas a fin de facilitar la evaluación nutricional.
 - definir adecuadamente las metas nutricionales en función de los grupos etareos
 - Implementar mecanismos de seguimiento y monitoreo de efectivo de las prestaciones alimentarias.
- 17) Ídem 16).
- 18) En Dirección General Niñez y Adolescencia:
 - Controlar y evaluar el cumplimiento del menú establecido.
 - Establecer un circuito formal de control de prestaciones.
 - Definir adecuadamente las metas nutricionales en función de grupos etareos.
- 19) Dirección General de Mujer
 - Definir adecuadamente las metas nutricionales en función de los grupos etareos.

- Establecer el circuito formal de control de prestaciones.
- Garantizar la conservación y distribución de los alimentos en forma adecuada.
- Supervisar la elaboración de los alimentos por parte de la población beneficiaria.

20) Dirección General de Tercera Edad:

- Evaluar el cumplimiento del menú establecido.
- Definir adecuadamente las metas nutricionales en función de las necesidades y problemáticas de salud ligadas a la alimentación.
- Establecer un circuito formal de control de prestaciones.

21) Dirección General Sistema de Atención Inmediata:

- Definir adecuadamente las metas nutricionales en función de las necesidades y problemáticas de salud ligadas a la alimentación.
- Establecer el circuito formal de control de prestaciones.

22) Dirección General de Política Alimentaria:

Programa Apoyo a Grupos Comunitarios:

- Evaluar el cumplimiento del menú establecido.
- Definir adecuadamente las metas nutricionales en función de la población objetivo.
- Establecer un circuito formal de control de prestaciones.
- Garantizar la conservación y distribución de los alimentos en forma adecuada.
- Desarrollar acciones de educación alimentaria y nutricional.

23) Programa de Nutrición Infantil: dar cumplimiento a lo establecido en la normativa.

24) Programa Asistencia Alimentaria Directo a Familias:

- Definir adecuadamente las metas nutricionales en función de la población objetivo
- En caso de reemplazo de alimentos se deben tener en cuenta alimentos equivalentes en su aporte calórico, vitamínico y mineral.
- Entregar productos que correspondan a la Canasta Básica de Alimentos tal como lo establece la normativa.
- Discriminar la cantidad de alimento en Peso neto o Peso bruto a fin de conocer la cantidad real de alimentos a entregar.
- Rectificar la información aportada en función de las kilocalorías reales que aportan los alimentos entregados.
- Contemplar la prestación de módulos alimentarios dirigidos a población con patologías prevalentes.

25) 26) y 27) Planta física: privilegiar la refacción y equipamiento, principalmente, en aquellos efectores de la muestra evaluados como inadecuados por presentar graves falencias que afectan a la población beneficiaria de los programas auditados.

28) Registros: dar cumplimiento y registrar las desinfecciones (de instalaciones y de tanque de agua) efectuadas según lo establece la normativa.

29) Condiciones de higiene: dar cumplimiento a la normativa en cuanto al mantenimiento de buenas condiciones de higiene y provisión de elementos para lograrlo.

30) y 31): dar cumplimiento a lo establecido en la normativa respecto a libreta sanitaria, asistencia a Curso de Manipuladores de Alimentos y utilización de indumentaria. Asimismo, establecer mecanismos de sanción frente a los incumplimientos observados.

Decisión del Colegio de Auditores Generales en sesión del día 12 de diciembre de 2006:

De conformidad con lo sugerido por la Dirección General de Asuntos Legales, mediante Dictamen de la DGLegales N°178/06, el Colegio de Auditores Generales resuelve recomendar la inmediata instrumentación de acciones correctivas y el inicio de acciones en sede administrativa a los fines de efectuar el deslinde de responsabilidades por las observaciones efectuadas a la Dirección de la mujer (fs.448 vta del Expediente N°108.000/02); Dirección de la Tercera Edad (fs. 448 vta/449 del Expediente N°108.000/02); Dirección de Política Alimentaria (fs. 449/449 vta del Expediente N°108.000/02); Dirección General Sistema de Atención Inmediata por los Hogares Sipam, Félix Lora, Hogar de día N°6 y Hogar Rawson y a la Dirección General de Higiene y Seguridad (fs. 445 del Expediente N°108.000/02). Asimismo, se decide aplicar las sanciones correspondientes al responsable del Grupo Comunitario "Los Piletones" por su falta de colaboración con esta auditoría, así como implementar un mecanismo que facilite la comprensión de la importancia del control en cualquiera de las instancias (Recomendación 3).

También se resuelve remitir el Dictamen DGLegales N°178/06 conjuntamente con el presente Informe Final, al Señor Jefe de Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires y a la Procuración General, para su conocimiento.

VIII. CONCLUSIÓN

La Política Alimentaria como concepto integral que contenga una planificación estratégica de abordaje y una gestión eficiente para responder a los problemas nutricionales de la Ciudad de Buenos Aires se distancia de la realidad relevada y observada a través de esta auditoría.

Para arribar a esta consideración creemos se debería pensar en términos metodológicos como guía de las diferentes intervenciones, a saber: **diagnósticos poblacionales, planificación estratégica y modalidades de ejecución** que contemplen:

- **Objetivos y metas nutricionales.**
- **Evaluaciones nutricionales orientadas a la cuantificación de resultados.**
- **Optimización y adecuación de recursos.**
- **Mecanismos de seguimiento y monitoreo e implementación de medidas correctivas.**
- **Educación alimentaria nutricional.**

La realidad mostró, por el contrario, que se privilegia la entrega de alimentos como único aspecto en detrimento de otras consideraciones, generando un número importante de programas poco articulados, superpuestos y fragmentados que contraria la utilización más racional de los recursos.

Sin embargo, es esperable que la iniciativa de trazar un perfil epidemiológico como resultado de la ENNyS permita un análisis nutricional integrado, planificaciones estratégicas más adecuadas y la optimización de los recursos utilizados. A fin de garantizar una mejor calidad de vida, corresponde al Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires la utilización de la información y recursos disponibles para planificar y ejecutar en un proceso continuo de superación.