

Sistema de Atención a la Familia

- Última actualización: Martes, 26 Febrero 2019 14:35

Escrito por Sergio La Rosa

Visto: 118

El programa del [Sistema de Atención a la Familia](#) surge en el año 1996 y está concebido para complementar la alimentación a adultos mayores, personas con discapacidad, embarazadas con alto riesgo y casos sociales críticos, con insuficiencia de ingresos y carentes de familiares obligados en condiciones de prestar ayuda.

Concibe además, que en las unidades donde se brinde este servicio, las personas tengan una estancia agradable, que contribuya a propiciar la actividad social y mejorar la calidad de vida.

El programa tuvo sus inicios en el municipio habanero de Centro Habana, en el Restaurante Manzanares, con el objetivo de brindar servicio a la población flotante que pululaba alrededor de esta unidad en busca de alimentos baratos.

Este servicio de alimentación estuvo amparado desde el año 2007 hasta Abril del 2017 por la Resolución No. 40/ 07, la que fue modificada el 10 de Mayo del 2017 mediante la Resolución No. 96/17, que propicia el mejoramiento en el funcionamiento y la calidad de los servicios en estas unidades.

El servicio para los censados es de lunes a domingo, de 11:00 A.M a 1:00 P.M, para el almuerzo y de 5:00 P.M a 7:00 P.M, para la comida.

El precio a que se ofertan los platos, garantiza que los menús no excedan el valor de 1.00 peso.

Las personas que se vinculan al servicio, son aprobadas por los Consejos de la Administración municipales del Poder Popular, oído el parecer de la Dirección de Trabajo en el municipio, excepto en las provincias de Artemisa y Mayabeque, que por su estructura, se tiene en cuenta la participación de los trabajadores sociales.

La red que brinda este servicio es de 1 mil 425 unidades y 73 mil 1 censados en el país, para una media nacional de 52 censados por unidad. Los jubilados representan el 48.7%.

Los abastecimientos para el Sistema, se asignan centralizadamente por el Ministerio de Economía y Planificación a cada territorio. En el caso de las viandas, frutas y vegetales se garantizan en coordinación con la agricultura a través de las diferentes formas productivas; y se distribuyen de forma balanceada, de manera que el aporte nutricional cubra la necesidad de 1200 kilocalorías, de las proteínas, grasas y carbohidratos necesarios en las dos ingestas diarias (almuerzo y comida).

Los platos que se elaboran para los censados están en correspondencia con las normas vigentes de elaboración de productos para la Alimentación Social (aplicando normas de patrón) y cubren como mínimo los requerimientos de un menú completo: arroces, platos fuertes, sopas o potajes, viandas, ensaladas y postre.

Ejemplos de menues que se combinan en almuerzo y comidas

Almuerzos

Platos	Ración/Gr	Kcal.	Proteínas	Grasas	Carbohi
Arroz Blanco	180	376	6,48	7,04	71,73
Potaje frijol colorado	220	287	12,51	12,35	31,16
Revoltillo Natural	90	151	8,69	12,53	0,94
Ensalada de vegetales	60	58	0,78	4,67	3,24
Harina de maíz dulce	105	202	3,31	2,16	42,44
Comidas					
Sopa de pollo	200	390	20,21	14,59	44,52
Arroz / pollo	200	156	5,63	6,13	19,52
Vianda	90	104	2,89	1,91	18,86
Ensalada	70	60	0,63	4,79	3,63
Natilla	105	203	5,60	1,78	15,60