

NORMATIVA SOBRE LA ALIMENTACIÓN DE LAS PERSONAS TRABAJADORAS DEL CAMPO

ACUERDO MINISTERIAL No. JCHG-017-10-07. Aprobado el 30 de Octubre del 2007

Publicado en La Gaceta No. 215 del 08 de Noviembre del 2007

LA MINISTRA DEL TRABAJO

En uso de las facultades que le confieren las leyes:

CONSIDERANDO:

1. EL cumplimiento obligatorio del artículo N° 4 del Acuerdo Ministerial JCHG-006-05-07 sobre la aplicación de los salarios mínimos aprobados por la Comisión Nacional de Salario Mínimo.
2. Que el Arto. 202 literal (a) del Código del Trabajo estipula: "Son obligaciones especiales del empleador en relación con los trabajadores del campo: Suministrar alimentos cocinados a sus trabajadores, temporales o permanentes"
3. Que el Arto. 186 del Código del Trabajo faculta al Ministerio del Trabajo para que, previa consulta con las organizaciones de empleadores y trabajadores, emita las normativas pertinentes para regular las actividades laborales del campo

Por tanto:

EMITE LA SIGUIENTE

NORMATIVA SOBRE LA ALIMENTACIÓN DE LAS PERSONAS TRABAJADORAS DEL CAMPO

ARTO. 1.- Para efectos del presente Acuerdo se consideran los siguientes conceptos:

- a. Trabajadores Temporales:** Los que sean contratados específicamente para la temporada de cosecha o de forma eventual u ocasional para la temporada de corte.
- b. Trabajadores Permanentes:** Los que sean contratados por un período indeterminado que no se limita a la temporada de corte, o aquellos cuyo contrato determinado se convirtió en indeterminado.
- c. Alimentación** es la prestación social que los empleadores del campo tienen de suministrar el alimento cocinado, a sus trabajadores temporales o permanentes, como parte adicional de su salario y que está compuesta por los productos y cantidades señalados en el anexo de esta normativa.

Arto. 2.- La presente Normativa será de aplicación a nivel nacional para todos los trabajadores del campo con contratos temporales, permanentes, al destajo o eventuales.

Arto. 3.- Los empleadores que proporcionen los alimentos cocinados a los trabajadores del campo tienen la responsabilidad de suministrarla como mínimo con los nutrientes contenidos en la dieta recomendada por el Ministerio de Salud para ese sector económico, la que se anexa y forma parte integrante del presente Acuerdo.

Arto. 4.- Los empleadores que otorguen la alimentación cocinada a sus trabajadores deberán contratar una cocinera de conformidad a la siguiente escala:

- a. De 01 a 35 trabajadores, una cocinera
- b. De 36 a 150 trabajadores, deberán contratar una cocinera por cada 50 trabajadores.
- c. De 151 a más trabajadores, se deberá contratar una cocinera por cada 60 trabajadores.

Arto. 5.- Los empleadores que no dispongan de condiciones para suministrar la alimentación cocinada deberán pagar a los trabajadores del campo en concepto de alimentación la suma de C\$18.00 (dieciocho córdobas) por día, tomando en cuenta los productos de la dieta recomendados por el MINSa.

Arto. 6.- En los casos que por efecto de contrato individual de trabajo, acuerdo entre las partes, convenio colectivo de trabajo o cualquier otro concepto, el monto de la alimentación cocinada o en efectivo sean superiores al establecido en la presente Normativa, se aplicará lo más favorable al trabajador.

Arto. 7.- EL valor de la alimentación cocinada se revisará cada vez que se ajuste el salario mínimo legal.

Arto. 8.- El Ministerio del Trabajo, a través de sus inspectores, será el encargado de hacer cumplir la presente Normativa

Arto. 9.- La presente Normativa entrará en vigencia a partir del día primero de noviembre del año dos mil siete.

Dado en la ciudad de Managua, a los treinta días del mes de octubre del dos mil siete.- Jeannette Chávez Gómez, Ministra.

ANEXO ÚNICO

A NORMATIVA DE LA ALIMENTACIÓN PARA LAS PERSONAS TRABAJADORAS DEL CAMPO

MENÚ BÁSICO: La siguiente dieta contiene las cantidades nutricionales requeridas para los trabajadores del campo, que en promedio equivalen a

3000 kilocalorías diarias.

DESAYUNO

- 8 onzas de leche o avena más 1 1/2 cucharada de azúcar
- 2 unidades de tortillas medianas (300g)
- 1 1/2 taza de arroz frito (340 g)
- 6 cucharadas soperas rasas de frijoles fritos (84 g) 2 unidades de huevos fritos o cocidos

ALMUERZO

- 2 tazas de arroz frito (454 g)
- 8 cucharadas soperas rasas de frijoles fritos (113 g)
- 1 unidad de guineo cocido
- 6 onzas de carne (toda variedad - 84 g - como mínimo dos veces en la semana)
- 1 taza de vegetales cocidos
- 12 onzas de jugo de frutas con 2 cucharadas de azúcar

CENA

- 2 unidades de tortillas medianas (300g)
- 1 1/2 taza de arroz frito (340 g)
- 6 cucharadas soperas rasas de frijoles fritos (84 g)
- 3 onzas de queso (43g)
- 12 onzas de avena o pinolillo más 2 cucharadas de azúcar