

**ACUERDO MINISTERIAL  
JCHG-022-11-09**

**SOBRE LA ALIMENTACIÓN  
PARA LAS PERSONAS TRABAJADORAS DEL CAMPO**

**LA MINISTRA DEL TRABAJO**

En uso de las facultades que le confieren las leyes:

**CONSIDERANDO:**

1. 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”.
2. Que el Arto. 186 del Código del Trabajo faculta al Ministerio del Trabajo para que, previa consulta con las organizaciones de empleadores y trabajadores, emitan 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 la obligación de cumplir con sus trabajadores temporales o permanentes, que consiste en suministrar el alimento cocinado, 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 de la presente Normativa.

**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, deberá contratar una cocinera por cada 50 trabajadores.
- 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\$ 25.00 ( veinticinco 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 once de noviembre del año dos mil nueve.

Dado en la ciudad de Managua, a los once días del mes de noviembre del dos mil nueve.

  
Dra. JEANNETTE CHAVEZ GOMEZ  
MINISTRA



## ANEXO ÚNICO A NORMATIVA DE LA ALIMENTACIÓN PARA LAS PERSONAS TRABAJADORAS DEL CAMPO

**MENÚ BÁSICO:** La siguiente dieta contiene las cantidades nutricionales requeridos para los trabajadores del campo, que en promedio equivalen a 3000 kilocalorías diarias.

### DESAYUNO

- \* 8 Onzas de leche ó avena más 1½ cucharada de azúcar
- \* 2 Unidades de Tortillas medianas (300g)
- \* 1½ 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)
- \* 1½ taza de arroz frito (340 g)
- \* 6 Cucharadas soperas rasas de frijoles fritos (84 g)
- \* 3 Onzas de queso (43g)
- \* 12 Onzas de Avena ó Pinolillo más 2 cucharadas de azúcar