



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



Título: “Programa Alimentos de Interés Social: Un caso de Responsabilidad Social Universitaria”.

Eje: Ciencia, Tecnología y Sociedad

Autores: Rolando Gonzalez, Silvina Malisani, Florencia Modesto, Vanesa Rodriguez

Institución: Sec. De Extensión Universitaria-UNL

Mail: malisani@fce.unl.edu.ar, fmodesto@unl.edu.ar, rolgonza@fiq.unl.edu.ar,
vsrodriguez@unl.edu.ar

Resumen:

El escenario social mundial ha exigido a las universidades la asunción de un nuevo rol: desarrollar soluciones a problemáticas sociales. En este sentido, la Universidad Nacional del Litoral (UNL) está llevando a cabo acciones que amplían y fortalecen su sentido social; asumiendo un nuevo paradigma: la Responsabilidad Social Universitaria (RSU).

Desde hace años se ha hablado e investigado acerca de la Responsabilidad Social Empresarial pero poco se ha hecho en el campo de las actividades universitarias. Hay muchas definiciones de RSU pero todas coinciden en que consiste en el desarrollo de acciones para responder a las necesidades de transformación de la sociedad donde está inmersa, mediante el ejercicio de las tres funciones esenciales de la universidad: docencia, investigación y extensión.

A nivel de Extensión Universitaria, la UNL cuenta con un Sistema Integrado de Programas y Proyectos de Extensión, por el cual promueve la integración de la extensión, la docencia y la investigación, abordando ejes de trabajo prioritarios y relevantes para generar cambios y transformaciones en la sociedad. Los Programas son propuestas de desarrollo que articulan diferentes acciones que se traducen en proyectos de investigación, formación, capacitación, concientización y resolución de diversas problemáticas.

En este trabajo se desarrollarán las acciones de RSU enmarcadas en el Programa de Extensión “Alimentos de Interés Social”.

Programa Alimentos de interés social: Frente a la problemática de la desnutrición la Universidad implementó este Programa, creando una red conformada por instituciones, organizaciones y ciudadanos comprometidos e interesados en mejorar la calidad alimentaria y nutricional de la población. Este programa se enmarca en tres líneas concretas de acción, que se mencionan a continuación:



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



Elaborar alimentos de alto valor nutricional: Los productos que se elaboran en la Planta son considerados alimentos de interés social, dado que se caracterizan por ser de consumo masivo, poseer una alta calidad nutricional y de muy bajo costo.

Los mismos se presentan en forma de mezclas de ingredientes deshidratados de muy fácil preparación, de larga vida útil, no necesitan cadena de frío y su ingesta asegura las kilocalorías necesarias de una de las comidas importantes del día.

Educación Alimentaria: Desarrollo de instancias de educación, mediante talleres que comprenden aspectos relacionados con la nutrición en general y las buenas prácticas de higiene de quienes manipulan los alimentos, con el fin de minimizar los riesgos producidos por un manejo inadecuado de los alimentos, evitando así posibles enfermedades.

Promover la Participación Social: Este objetivo consiste en generar estrategias para sensibilizar a la sociedad y que las mismas se concreten en aportes. Para ello se creó la figura del Asociado Solidario y se realizan frecuentemente campañas de donación en las que se cuenta con el apoyo de los medios de comunicación masivos.

1. Introducción: Responsabilidad Social Universitaria

El escenario social mundial ha exigido a las universidades la asunción de un nuevo rol: desarrollar soluciones a problemáticas sociales. En este sentido, la Universidad Nacional del Litoral (UNL) está llevando a cabo acciones que amplían y fortalecen su sentido social; asumiendo un nuevo paradigma: la Responsabilidad Social Universitaria (RSU).

Desde hace años se ha hablado e investigado acerca de la Responsabilidad Social Empresarial pero poco se ha hecho en el campo de las actividades universitarias.

Hay muchas definiciones de RSU pero todas coinciden en que consiste en el desarrollo de acciones para responder a las necesidades de transformación de la sociedad donde está inmersa, mediante el ejercicio de las tres funciones esenciales de la universidad: docencia, investigación y extensión.

Se entienden como PROGRAMAS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA a:

- Acciones que respondan a las necesidades de transformación de la sociedad, mediante el ejercicio de la docencia, la investigación y/o la proyección social, animadas por la búsqueda de la promoción de la justicia, la solidaridad, la equidad social y la promoción del desarrollo humano sustentable.



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



- De carácter estables.
- Cuyo destinatario externo sea sujeto de marginación, padezca situaciones de injusticia y/o carencias particulares.
- Que permita el ejercicio de los contenidos académicos.
- Que garantice la activa participación de alumnos, constituyéndose en un ejercicio académico-profesional validado institucionalmente.
- Que permita el enriquecimiento mutuo entre destinatario externo e interno, en términos no sólo académico-profesionales sino humanísticos, éticos y formativos.

A nivel de Extensión Universitaria, la UNL cuenta con un Sistema Integrado de Programas y Proyectos de Extensión, mediante el cual se promueve la integración de la extensión, la docencia y la investigación, abordando ejes de trabajo prioritarios y relevantes para generar cambios y transformaciones en la sociedad. Los Programas son propuestas de desarrollo que articulan diferentes acciones que se traducen en proyectos de investigación, formación, capacitación, concientización y resolución de diversas problemáticas. Los mismos son coordinados por docentes de la Universidad con experiencia en los temas abordados y abarcan las siguientes áreas:

- I. **Género, sociedad y universidad.**
- II. **Historia y memoria.**
- III. **Delito y sociedad.**
- IV. **Formación y capacitación laboral.**
- V. **Derechos humanos.**
- VI. **Equidad en salud.**
- VII. **Ambiente y sociedad.**
- VIII. **Alimentos de interés social.**

En este trabajo se desarrollarán las acciones de RSU enmarcadas en el Programa de Extensión “Alimentos de Interés Social”. No obstante, como surgirá de la lectura del presente análisis, siempre la extensión se encuentra profundamente relacionada con las funciones de docencia e investigación.



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



2. Caracterización del Programa Alimentos de Interés Social

La Universidad Nacional del Litoral, desde su Secretaría de Extensión, desarrolla el **Programa Alimentos de Interés Social** conformado por docentes - investigadores de la UNL quienes están trabajando en alimentos de valor nutricional equilibrado, de acuerdo a las exigencias de la Organización Mundial de la Salud, como una forma de aporte que contribuya a mitigar los efectos de uno de los grandes problemas sociales: la desnutrición.

Los objetivos son:

- Elaborar alimentos de alto valor nutricional, buen sabor, fácil preparación y acordes a las costumbres de nuestra sociedad.
- Desarrollar instancias de educación, que comprenden aspectos relacionados con la nutrición en general y las buenas prácticas de higiene de quienes manipulan los alimentos, a los fines de evitar los riesgos producidos por las enfermedades alimentarias.
- Promover la participación social, generando estrategias para sensibilizar a la sociedad y concretar aportes solidarios.

En el marco de estas acciones, en Marzo de 2007, la UNL en un emprendimiento asociativo y solidario con el Banco Credicoop Cooperativo Limitado, inaugura la **Planta de Alimentos Nutritivos**, la cual se encuentra produciendo alimentos ininterrumpidamente para satisfacer las demandas de diferentes organizaciones (municipales, provinciales y nacionales) que tienen a su cargo la asistencia alimentaria de poblaciones vulnerables o en riesgo nutricional.

A continuación se pueden observar fotos de la planta de producción.





INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



Planta de Alimentos Nutritivos

A. Cartera de productos, distribución, precio y comunicación

Los productos que se elaboran en la Planta, son considerados alimentos de interés social, porque son de consumo masivo, poseen un alto valor nutricional y se comercializan a muy bajo costo.

Los mismos se presentan en forma de mezclas de ingredientes deshidratados de muy fácil preparación, poseen larga vida útil, no necesitan cadena de frío y su ingesta asegura las kilocalorías necesarias de una de las comidas importantes del día.

Para la producción se utilizan ingredientes cuidadosamente seleccionados de acuerdo a estándares altos de calidad para verduras y hortalizas deshidratadas, arroz, lentejas, arvejas, fideos, concentrados de proteínas lácteas y vegetales, entre otros. El proceso de elaboración se realiza cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura y asegurando un efectivo control de calidad.

La planta inauguró con dos productos: Guiso de Arroz y Guiso de Lentejas en una sola presentación (envases de 2 kilos).

Actualmente las formulaciones se ampliaron y la cartera de productos está conformada de la siguiente manera:

CARTERA DE PRODUCTOS *

[Guiso de Lentejas [Guiso de Arroz [Guiso de Fideos	Mantienen el sabor de los guisos domésticos.
[Arroz Primavera	Se puede consumir frío. Ideal para los días calurosos.
[Arroz Cuatro Quesos	Contiene proteínas lácteas y un sabor más suave.



Cada una de estas líneas se presenta en envases de 5 raciones y 15 raciones, dependiendo del destino de los productos. El guiso de fideos se comercializa en un único envase (8 raciones).



Muestras de productos



Presentación de alimentos en envases de 5 y 15 raciones



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



La capacidad de producción de la planta, con 4 operarios, dos afectados a la producción trabajando una jornada de 5 horas es de 24.000 raciones por semana,

El canal de comercialización es institucional, no existiendo intermediarios.

Las raciones tienen en la actualidad un precio de venta que varía entre \$1,30 y \$1,50, de acuerdo al producto que se trate.

Inicialmente la comunicación se realizó de forma directa utilizando bases de datos de instituciones, organizaciones gubernamentales y civiles, que entre sus actividades tuvieran planes alimentarios incluidos. El contacto se realizaba desde la Planta, de manera telefónica, en las que se concertaba una visita donde se presentaban y posteriormente se degustaban los productos con los potenciales usuarios y decisores

Los medios de comunicación masivos, fundamentalmente las radios de la universidad, los diarios y canales de televisión local y regional fueron y son los canales para la difusión institucional del programa.

B. Educación Alimentaria

Con referencia a las actividades de Educación Alimentaria, se realizan en forma permanente cursos de formación, destinados a operadores de cocinas sobre temas básicos en cuanto al manejo, higiene y seguridad de los alimentos.

C. Participación Social

Otro de los objetivos del Programa es lograr la participación activa de la sociedad como fuerza impulsora de las acciones, para ello se creó la figura del Asociado Solidario. Se realizan frecuentemente campañas de donación en las que se cuenta con el apoyo de los medios de comunicación masivos.

3. Diagnóstico de las dimensiones de la RSE

El programa Alimentos de Interés Social está llegando a su quinto año de funcionamiento. Como se mencionó, la finalidad del mismo es encarar acciones para mitigar los efectos de la desnutrición infantil.

Si bien es un programa eminentemente social, el desarrollo de actividades de responsabilidad social está muy avanzado en algunas dimensiones de RSE y en otras aún queda mucho por hacer.

A continuación presentamos un resumen de las actividades que se llevan a cabo.



Adoptar valores y trabajar con transparencia

Misión: “Contribuir a la mejora de los hábitos alimenticios incrementando la calidad nutricional de los alimentos consumidos en contextos de vulnerabilidad social”

Visión: “Una organización que logre su auto sustentabilidad a partir de la transferencia de conocimientos a personas y grupos socialmente vulnerables, y de la producción a bajo costo de alimentos científicamente desarrollados”.

Si bien no se cuenta con un código de ética específico, rigen los mismos valores que tiene la Universidad Nacional del Litoral en todo su accionar. PDI

En esta dimensión de la responsabilidad social, el Programa Alimentos de Interés Social se gestiona en forma ética y responsable. Toda la información vinculada a las actividades



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



desarrolladas están a disposición de cualquier ciudadano; la información es pública y se incorpora en la memoria anual de la UNL.

Valorar empleados y colaboradores

Los RR. HH, son, básicamente docentes de diferentes unidades académicas de la UNL (Ing. Química, Ciencias Económicas, Bioquímica y Ciencias Biológicas), personal con contrato de locación de servicios y becarios. Lo que en una empresa serían los técnicos u operarios, en la Planta son estudiantes de carreras afines, previamente seleccionados y están regidos bajo el programas de becas de la UNL.

El buen clima laboral y la participación activa de quienes realizan la producción, es una de las fortalezas del Programa.

No obstante es posible mencionar algunas actividades que se realizan con respecto a los RR HH: al ser poca cantidad, todos los empleados se conocen entre sí y se conoce a la familia de cada uno. Se realizan reuniones de fin de año y el día de cumpleaños (si es día laborable) se celebra con un breve almuerzo todos juntos. Se trata de brindar las mejores condiciones en el lugar de trabajo como también las herramientas necesarias para poder desarrollar sus actividades. Desde el Programa se promueve la realización de cursos para un mejor desarrollo humano de quienes deben realizar la producción. Lo mismo sucede con los niveles más altos.

En la actualidad están presentando su tema de tesis, dos integrantes del Programa, y han sido inducidos a realizarlo en base a la producción de insumos que son imprescindibles para la elaboración de los alimentos, lo que representa dos ventajas, una para los alumnos y otra para la producción de los alimentos ya que haciéndolos en Santa fe, el costo es muchísimo menor.

Aportar siempre más al medio ambiente

La producción de alimentos nutritivos no genera por sí contaminación al medio ambiente, ni hay efluentes ya que se trata de un proceso de mezcla de insumos deshidratados.

No obstante, se genera desperdicio de papel (provenientes de envases mal cortados o de las etiquetas que se utilizan, las bolsas que contienen los insumos, entre otros). Con la finalidad de buscar una solución a este problema se contactó a Celulosa Moldeada con quien se resolvió, convenio mediante, que semanalmente la empresa retire el papel que se



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



genera en la planta de alimentos para ser reciclado. El importe correspondiente (como si comprara el papel a un tercero) lo recibe en raciones de alimentos nutritivos, que dona a la institución Dignidad y Vida Sana cuyos integrantes son los encargados de clasificar los materiales que llegan de la planta para realizar la clasificación de residuos; lo que reciclan lo comercializan. Son 110 las personas que se benefician con la separación de residuos domiciliarios y de organizaciones.

Los residuos se separan y clasifican en secos y húmedos tal como lo establece la legislación municipal de la ciudad de Santa Fe.

Involucrar a Socios y Proveedores

La Planta de Alimentos Nutritivos, nace de un compromiso asociativo solidario entre la Universidad Nacional del Litoral y el Banco Credicoop Coop Ltda.

Los proveedores son seleccionados de acuerdo a los más altos estándares de calidad y entre los compromisos asumidos se encuentra el de priorizar las cooperativas y proveedores de la zona, como también a emprendedores egresados de la UNL.

Proteger a clientes y consumidores

Los clientes en general, no son los consumidores de los productos por el carácter institucional de los alimentos.

A los clientes se les realiza un seguimiento para controlar de qué manera almacenan los alimentos hasta ponerlos a disposición de los destinatarios o consumidores. Esta es una de las fortalezas del Programa

A los consumidores, en la actualidad no sólo se los asiste con los alimentos sino que se los capacita, básicamente a quienes son los responsables de los comedores y para las mamás que asisten a los mismos.

Con la idea de acercar a los destinatarios/consumidores a la universidad, se tomó la decisión que los dos talleres serían dictados los últimos viernes de cada mes en la Sala Ateneo de Rectorado., los mismos lo dictan profesores integrantes del Programa, y los temas tienen que ver con la Nutrición en general y “Las Buenas Prácticas de Higiene” Al principio estos talleres se dictaban en los barrios. Esta integración fue muy bien recibida por los beneficiarios porque sabían que: **“los viernes en la universidad vamos a aprender qué cuidados debemos tener al alimentar a nuestros hijos”**. Es importante destacar a



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA

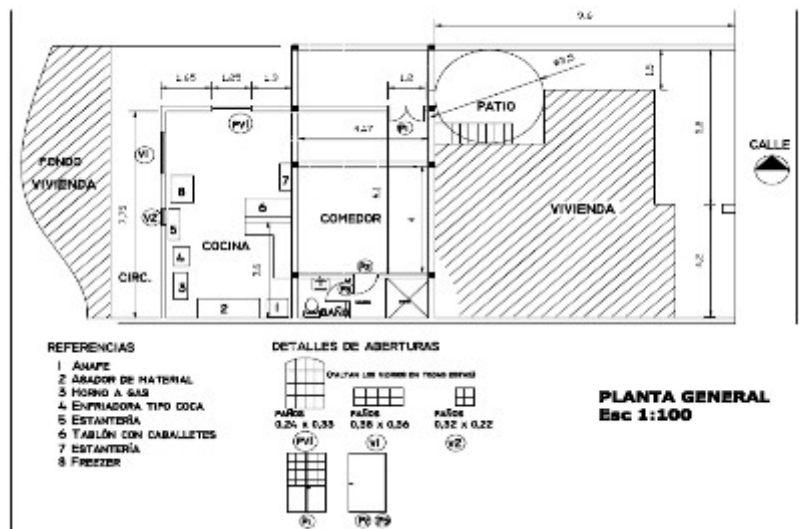


los alumnos voluntarios (estudiantes de nutrición e ingeniería química y en alimentos) que asisten a estas capacitaciones con la finalidad de aprender para poder dictarlos ellos mismos en el momento que haga falta.

Esta modalidad de talleres se implementó en el año 2010, se realizaron 6 (cada jornada tiene una carga horaria de 2 horas que se dictan en 2 clases). Este año se continuó con el mismo esquema. Se capacitaron más de 150 personas, en cada temporada, todas con certificado extendido por la UNL.

También se encaró un programa de voluntariado universitario que consiste en el mejoramiento de condiciones edilicias de comedores institucionales y capacitación al personal. El mismo se está desarrollando en dos comedores de la ciudad; quienes lo llevan adelante son alumnos voluntarios de las carreras de arquitectura, ingeniería en alimentos y nutrición coordinados por docentes de la UNL (miembros del equipo de trabajo del Programa Alimentos de Interés Social). La finalidad de este proyecto es que los comedores sobre los que se está trabajando queden como “modelos”, cumpliendo con los requerimientos que establecen las normas IRAM 14112 respecto de las condiciones edilicias necesarias para establecimientos que manipulan alimentos. También allí, reciben capacitación en nutrición y buenas prácticas. A continuación se muestra la situación actual de uno de los comedores y la propuesta de mejora elaborada por alumnos de arquitectura

Situación actual del comedor – Septiembre de 2010



Propuesta de mejora – comienzo de obra: mediados de septiembre de 2010.



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



Final de obra – Junio 2011



Promover la comunidad

Otro de los ejes del Programa Alimentos de Interés Social, es involucrar a la sociedad en la lucha contra la desnutrición. Así nace el Programa de Asociados Solidarios, donde las personas físicas y las personas jurídicas, con su aporte puedan ayudar a paliar uno de los flagelos más terribles, el hambre y la desnutrición.

El Programa de asociados solidarios sigue creciendo, y en estos momentos se entrega casi una tonelada de alimentos por mes. Los mismos se distribuyen a través de Cáritas Arquidiocesana, y de otras Instituciones, fundaciones que acrediten su existencia jurídica y que tengan incorporados planes alimentarios; siendo condición necesaria que no reciban ningún tipo de ayuda económica del estado.

También se organizan visitas guiadas a la planta a las cuales asisten todo tipo de público: desde alumnos de escuelas (primarias y secundarias), estudiantes universitarios e integrantes de diferentes ONG que manifiestan su curiosidad e interés en el Proyecto. Estas visitas tienen una duración de 30 minutos aproximadamente y son realizadas por los ingenieros del área de calidad. A continuación se presentan algunas imágenes que muestran las mismas.



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



**Alumnos de Esc. Rural El Nochero – Norte
Pcia. de Santa Fe**



Alumnos del jardín La Ronda – UNL.

Comprometerse con el bien común

El Programa Alimentos de Interés Social, tiene relación con gobiernos municipales, ministerios provinciales y organismos nacionales. En todos los casos los acuerdos se formalizan a través de convenios para dar transparencia y continuidad a las medidas acordadas que siempre están direccionadas hacia el mismo fin, contribuir a erradicar el hambre y la desnutrición, trabajando en el territorio y transfiriendo conocimientos.

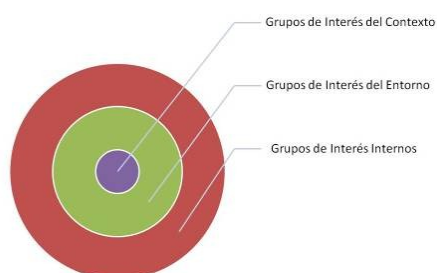
Finalmente es posible mencionar acciones que son respuesta a necesidades urgentes tales la inundación de la ciudad de Santa fe en Marzo de 2007; el envío de 4 toneladas (40.000 raciones) de alimentos a Haití en Febrero de 2010 para paliar la hambruna que azotó a la devastada isla caribeña luego del terremoto ocurrido en enero del mismo año . La iniciativa fue promovida por el Instituto Movilizador de Fondos Cooperativos y apoyada por el Banco Credicoop., también se donaron una tonelada de alimentos a Pozo de Tigre, Formosa en octubre de 2010, luego de ser azotada por un tornado, en esta donación intervino el CIN y la propia Planta de Alimentos Nutritivos.

Dada la situación de emergencia hídrica desatada en la región por la crecida del río Paraná a principios de 2010 , la planta elaboró alimentos para abastecer las ciudades de Santa Fe y Reconquista, con más de 30 mil raciones mensuales para cada ciudad.



La Gripe A es otro ejemplo de emergencia en el que el Programa estuvo presente con los alimentos nutritivos dado el cierre de los comedores para evitar el contagio.

4. Grupos de Interés



A continuación se enuncian los grupos de interés relacionados con la organización a nivel interno y externo.

Internos

Trabajadores. El equipo de trabajo está conformado mayoritariamente por personas que integran la comunidad universitaria. Se compone de docentes y alumnos. Se trata de un equipo interdisciplinario conformado por profesionales (o próximos a serlo) de las áreas de ingeniería química, en alimentos, nutrición y ciencias económicas. Actualmente la planta de personal está conformada por 10 personas contratadas por la UNL.

Socios. El Banco Credicoop Cooperativo Limitado es socio en este emprendimiento. Dicha institución realizó el aporte económico para la instalación de la planta de elaboración (compra de equipos y compra inicial de insumos) y la UNL aporta los conocimientos (paga a los empleados).

Voluntarios. Los cuales colaboran con tareas específicas. También son alumnos de distintas unidades académicas de la UNL.

Del entorno

Clientes / Consumidores. Es importante mencionar que, en general, los clientes no son los consumidores de los productos, sino instituciones que llevan adelante distintos programas alimentarios.



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



Entre los clientes es posible mencionar a la Municipalidad de Santa Fe que compra los alimentos a través de la Secretaría de Desarrollo Social con destino a las cajas que entrega cada 15 días a familias y también para ser elaborados en los comedores comunitarios (Solares) de la ciudad.

El Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Santa Fe también compra los alimentos que son entregados en comedores comunitarios asistidos por la provincia. Situación similar se da con los municipios de Reconquista, San Cristóbal, Concordia, Nagoya, entre otros.

A nivel nacional, el PAMI adquiere los productos para los bolsones de alimentos que se entregan a personas de la tercera edad en condiciones de necesidades básicas insatisfechas.

Comedores Universitarios de la: Universidad Nacional de la Plata. Universidad Nacional de Mar del Plata, Universidad Nacional de La Pampa, Universidad Nacional del Nordeste y Universidad Nacional del Litoral.

El convenio se firma con el gobierno (municipal, provincial o nacional) pero el COMPROMISO es con la comunidad que asistimos.

Asimismo hay diversas organizaciones que adquieren directamente los productos dado que no están incorporadas en ningún programa del gobierno municipal, provincial o nacional. Como ejemplo de estas instituciones es posible mencionar a: Banco de Alimentos del Rotary, Asociación Civil Un Futuro Mejor, Asociación Civil República de los Hornos, Cruzada Estudiantil, entre otras instituciones.

Asociados Solidarios. En respuesta al objetivo de promover la participación social, a mediados de 2008, se realizó el lanzamiento del Programa ASOCIADO SOLIDARIO por el cual, la Universidad convoca a ciudadanos, instituciones y empresas a colaborar con el Programa Alimentos de Interés Social como un Asociado Solidario. Esta figura permite, a partir de una donación voluntaria, realizar una colaboración mensual por cualquier medio de pago, que será convertida en raciones de alimentos nutritivos para comedores y organizaciones sociales con planes alimenticios.

Actualmente unos 200 asociados solidarios aportan mensualmente a este programa para colaborar con diferentes instituciones de la ciudad. Entre las empresas que participan en



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



esta causa justa y noble es posible mencionar a Farmacia Zentner, Gea Impresiones, Biogens SRL, AYD, Decoraciones, Autopartes Bauza, entre otros.

Proveedores. La planta cuenta con proveedores de insumos y materias primas que están localizados en diversos puntos geográficos del país. Es posible agruparlos de la siguiente manera:

Insumos principales - Arroz, fideos y lentejas – En este grupo se encuentran como proveedores: la cooperativa arrocera de Villa Elisa, Nutregal en la provisión de fideos de harina de trigo candeal y Don Elio en la provisión de Lentejas última cosecha.

Vegetales Deshidratados – juliana, cebolla, zanahoria y tomate en polvo. La firma que nos provee en este caso es Seis Erre Alimentos (Bs. As.)

W.P.C Proteína de suero láctea. La firma Milkaut provee este insumo a su costo.

Sabores: los distintos sabores (queso, salame, cuatro quesos, jamón, carne, finas hierbas) son suministrados por los siguientes proveedores: Farmesa, Cavour desarrollos alimenticios y Lecker Argentina.

Envases Flexibles: Los alimentos se envasan en un material laminado para garantizar un mayor período de aptitud. Al momento la firma que provee del mismo es Flexocolor, ubicada en Rosario. Actualmente se está evaluando la incorporación de Petropack (empresa de envases flexibles ubicada en Paraná) en el Programa de Asociado Solidario a cambio del suministro de los envases evaluándose si en forma gratuita o a un costo mínimo.

Del Contexto

ONG. El Programa se vincula con diferentes organizaciones sin fines de lucro con las que trabaja de manera conjunta con el objetivo de definir estrategias de promover instancias de inclusión social. Entre este tipo de instituciones se encuentran:



Fundada en septiembre de 1993 por el Dr. Abel Albino, siguiendo el exitoso modelo implementado por el Prof. Dr. Fernando Mönckeberg en la República de Chile y gracias al cual este país cuenta con el índice más bajo de desnutrición en Latinoamérica.

Algunas de sus filiales ya incorporaron los alimentos de la Universidad.



INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



Esta institución trabaja brindando asistencia a los más carenciados. Gestiona y coordina la ayuda solidaria organizando la logística para acercar alivio a quienes asiste de manera ordenada y planificada; mensualmente entrega alimentos elaborados por la UNL a los más carenciados.



Organización No Gubernamental sin fines de lucro que trabaja por el fomento de la lectura, la divulgación de la literatura nacional e internacional contemporánea y el desarrollo sustentable del Nordeste Argentino a partir de prácticas culturales y solidarias. Distribuye los alimentos nutritivos en el marco de un plan de Asistencia Alimentaria que implementaron.



Institución que trabaja por quien más lo necesita. Su objetivo es llegar al prójimo a través de la educación y la entrega de las herramientas necesarias para que puedan desarrollarse por su propio medio.

Medios de comunicación. El programa cuenta con micros radiales y difusión en medios locales y regionales. Entre los medios con los que se trabaja habitualmente para la difusión de las actividades se encuentran: Diario El Litoral, Diario Uno y Paraninfo; radio LT10 hay definidos micros semanales en el programa de Susy Tomas. En lo que respecta a los canales de televisión disponemos de espacios en los siguientes programas: Entre Mate y Mate (Lucho Cattaneo) y Protagonistas (Carlos Gilardoni)

Gobiernos. Como se mencionó anteriormente la relación con los gobiernos es muy estrecha dado que, en la mayoría de los casos, en los programas de asistencia alimentaria que ellos desarrollan, incorporan los alimentos nutritivos. Merece ser mencionada en este grupo la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAL) ex Bromatología, institución que otorga las habilitaciones de establecimiento (RNE) y de productos (RNPA); además realiza auditorías semestrales en la planta de elaboración.



Conclusión: Como surge de la lectura del diagnóstico de las dimensiones de RSE, se están implementando actividades que responden a las carencias de la comunidad sobre la cual se está trabajando, se puede evidenciar la necesidad de establecer acciones que aseguren la sustentabilidad de lo realizado hasta el momento.

Los que integramos el equipo de trabajo del Programa Alimentos de Interés Social estamos convencidos que la asistencia alimentaria por sí sola no es la solución al problema que se pretende “mitigar”: el hambre y la desnutrición, sino que es necesario fomentar la educación alimentaria nutricional en la población en riesgo social y recuperar el concepto de **“volver a comer en casa y en familia”**.