



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

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



TITULO: Voluntariado Universitario: Una experiencia exitosa en comedores de la ciudad de Santa Fe

EJE: Mesa de trabajo 3. Extensión, docencia e investigación

AUTORES: María Florencia Modesto; Rolando José González; Silvina Malisani; Melisa Soledad Simonella; María Virginia Fasano.

REFERENCIA INSTITUCIONAL: Secretaría de Extensión - Universidad Nacional del Litoral.

CONTACTOS: fmodesto@unl.edu.ar; rolgonza@fiq.unl.edu.ar; malisani@fce.unl.edu.ar; melissimonella@hotmail.com; vicky_fasano@hotmail.com

RESUMEN

La presentación en este congreso versará sobre el desarrollo de un Proyecto de Voluntariado Universitario "*Mejoramiento de las condiciones edilicias y capacitación al personal*" realizado en el marco del Programa Alimentos de Interés Social de la Secretaría de Extensión de la UNL. Es de destacar que los profesionales que integran el equipo de trabajo del Programa Alimentos de Interés Social, han recorrido distintos lugares de la región con la finalidad de difundir los objetivos del Programa y los productos elaborados en la Planta de Alimentos Nutritivos.

Estas visitas a diferentes comedores comunitarios permitieron detectar, en algunos casos, deficiencias tanto desde el punto de vista sanitario de las instalaciones como en el manejo y selección de los alimentos que integran los menús. Estas deficiencias adquieren relevancia por el hecho que son comedores que realizan asistencia alimentaria a personas con un alto grado de carencias que les impiden el consumo de una dieta equilibrada y saludable.

La posibilidad de instrumentar un mejoramiento de la situación alimentaria de estos sectores busca, por un lado brindarles a los integrantes de la comunidad seleccionada una educación alimentaria (que incluya la correcta selección de alimentos para la dieta como la adecuada manipulación de los mismos) y, por el otro adecuar la infraestructura del centro comunitario. Por tanto, el propósito que motivó la ejecución de este proyecto fue el desarrollo de una propuesta de intervención social que permita la adecuación de las condiciones edilicias e



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

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



higiénico-sanitarias de los centros de preparación y consumo de alimentos con personal adecuadamente capacitado en el tema.

Para la implementación se seleccionaron dos comedores comunitarios de la Ciudad de Santa Fe que, además de trabajar conjuntamente con el Programa Alimentos de Interés Social son instituciones pertenecientes a los centros UNL. Dichas organizaciones son los comedores San Francisco Solano y Juntos para Servir, ubicados al Noroeste de la ciudad. En los mismos se preparan alimentos dirigidos a una población vulnerable y de escasos recursos.

En el marco de esta propuesta se definieron los siguientes objetivos específicos:

- Mejorar las condiciones edilicias de los dos centros UNL seleccionados.
- Adecuar las condiciones higiénico–sanitarias de los mismos.
- Mantener, mediante un plan organizado, las condiciones de limpieza y desinfección de los centros seleccionados y fijar un programa de control de plagas.
- Elaborar un programa de capacitación integral que abarque los siguientes temas: manipulación higiénica de alimentos; nociones básicas sobre nutrición; alimentos seguros y nutritivos de bajo costo; lectura de la información nutricional de los rótulos de los alimentos envasados.

La metodología seguida en el desarrollo del proyecto consistió en un trabajo interdisciplinario entre docentes y alumnos de las carreras de Ingeniería en Alimentos, Química e Industrial, Arquitectura, Nutrición y Ciencias Económicas.

En una primera instancia se realizaron reuniones con los alumnos para coordinar el trabajo a realizar; formándose grupos de voluntarios asignados a cada institución. Así el grupo de docentes y alumnos de arquitectura llevó adelante un análisis diagnóstico de la situación edilicia actual y la propuesta de mejora correspondiente; el grupo de alumnos de ingeniería y nutrición elaboró el material de capacitación y llevó adelante la propuesta didáctica en cada comedor y el grupo de ciencias económicas tuvo a su cargo la búsqueda de precios competitivos para la ejecución de las tareas de mejora.

La concreción de este proyecto logró obtener una mejora de los dos comedores comunitarios de la ciudad de Santa Fe y será considerado como modelo a aplicar en otros centros comunitarios.



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

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



DESARROLLO

Introducción

En la ciudad de Santa Fe, provincia del mismo nombre, Argentina, se encuentra la Universidad Nacional del Litoral, que desde su Secretaría de Extensión, desarrolla el **Programa Alimentos de Interés Social** el cual tiene por finalidad que los conocimientos científicos producidos por los docentes - investigadores contribuyan a mejorar la calidad alimenticia de la comunidad, teniendo en cuenta principalmente a los sectores sociales más desprotegidos y vulnerables.

Dicho programa persigue los siguientes objetivos:

- ✓ Elaborar alimentos nutritivos para abastecer a familias y comedores institucionales.
- ✓ Desarrollar instancias de educación y capacitación.
- ✓ Promover la participación social.

En el marco del mencionado Programa se genera, a fines de 2009, un Proyecto de Voluntariado Universitario, con el cual se pretende mejorar las condiciones edilicias de dos comedores comunitarios de la ciudad de Santa Fe y capacitar a su personal.

Diagnóstico

Los profesionales que integran el equipo de trabajo del Programa Alimentos de Interés Social, han recorrido distintos lugares de la región con la finalidad de difundir los objetivos del Programa y los productos elaborados en la Planta de Alimentos Nutritivos.

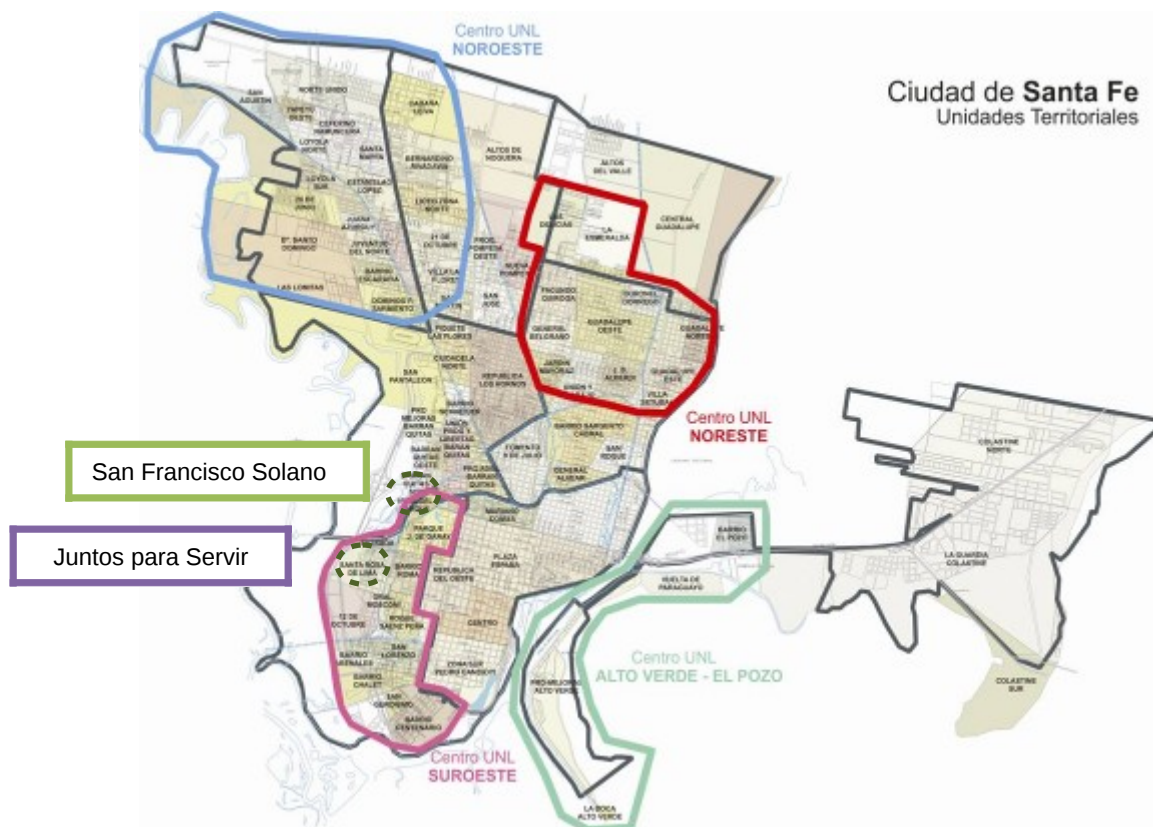
Estas visitas a diferentes comedores comunitarios permitieron detectar, en algunos casos, deficiencias tanto desde el punto de vista sanitario de las instalaciones como en el manejo y selección de los alimentos que integran los menús. Estas deficiencias adquieren relevancia por el hecho que son comedores que realizan asistencia alimentaria a personas con un alto grado de carencias que les impiden el consumo de una dieta equilibrada y saludable.

La posibilidad de instrumentar un mejoramiento de la situación alimentaria de estos sectores buscó, por un lado brindarles a los integrantes de la comunidad seleccionada una educación alimentaria (que incluya la correcta selección de alimentos para la dieta como la adecuada manipulación de los mismos) y, por el otro adecuar la infraestructura del centro comunitario. La concreción de las actividades enmarcadas en el proyecto sirve de modelo a aplicar en otros centros comunitarios.

Beneficiarios

Para el desarrollo de este trabajo se seleccionaron dos instituciones; el Comedor San Francisco Solano y la Asociación Civil Juntos para Servir; las cuales integran los centros comunitarios de la Secretaría de Extensión de la UNL. Estos Centros UNL constituyen ámbitos de articulación entre los actores sociales universitarios y barriales. Este vínculo posibilita el encuentro y el diálogo de las prácticas académicas con las prácticas sociales, y viceversa. La planificación en estos espacios se basa en la articulación de actividades, acciones y propuestas de los Programas y Proyectos de Extensión junto a las redes interinstitucionales existentes en cada uno de los territorios. Actualmente están en funcionamiento cuatro Centros organizados en base a recortes a nivel cartográfico y territorial físico-social: ellos son el Centro UNL Suroeste, Centro UNL Noroeste, Centro UNL Noreste y el Centro UNL El Pozo-Alto Verde. Las dos instituciones con las cuales se trabajó en este proyecto pertenecen al Centro UNL Suroeste.

En el mapa que se presenta a continuación se puede observar la ubicación geográfica de los diferentes centros y las dos instituciones beneficiarias del proyecto.





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

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



El Comedor San Francisco Solano asiste a 50 personas aproximadamente. De la población total un 40% son adultos mayores, 40% diabéticos y el 20% que resta está compuesto por personas con discapacidades mentales. Este comedor trabaja mancomunadamente con la parroquia y con el Centro de Salud de Barranquitas Sur; también mantienen lazos de cooperación mutua con las vecinales de Barranquitas Sur, Oeste, y Villa del Parque (la población que asiste al comedor es oriunda de esos barrios). Atienden el comedor 2 personas encargadas de la elaboración de las comidas y 3 ayudantes de cocina y encargados del área del expendio.

Al momento de inicio del proyecto se verificó que la estructura edilicia era precaria, las ventanas no disponían de vidrios ni telas metálicas, las paredes presentaban humedad y faltaba pintura, no funcionaba el baño, para la cocción de alimentos disponían sólo de un calentador y la instalación del gas envasado era insegura.

Cabe destacar que este comedor recibe raciones de alimentos del Programa Alimentos de Interés Social de la UNL, a través de Asociado Solidario.

Por otro lado, la Asociación Juntos para Servir, Personería Jurídica N° 1021, ubicada en calle Pje. Pivadori 2445, Barrio Estrada (Santa Rosa de Lima); brinda servicio de comedor a la gente del barrio (almuerzo y merienda). Diariamente elaboran el almuerzo para 90 personas aproximadamente (niños, adultos mayores, dos personas con discapacidad). Las edades perfilan entre el año y los 15 años. Algunos adultos mayores de más de 60 años y dos mujeres discapacitadas de 30 años aproximadamente. A veces se les brinda almuerzo a niños de 8 meses que ya incorporaron sólidos y a algunas mamás de los niños que asisten al comedor para acompañar a sus hijos.

La mayoría de las personas comen en el lugar. Esta institución también entrega la merienda -Copa de leche- para aproximadamente entre 90 a 100 niños.

En este caso también se observó una estructura edilicia precaria. Disponen de un salón angosto donde se brinda el servicio de comedor y copa de leche; un baño al que le faltaban terminaciones, la instalación eléctrica era muy deficiente y el techo no estaba revocado.

Finalmente, cabe aclarar que ambas instituciones trabajan todo el año, no tienen un mes de descanso, si el comedor cierra, las personas se quedan sin una comida principal en el día.

Si bien el número de destinatarios puede fluctuar, se estima que mediante esta acción voluntaria serán beneficiarios directos, aproximadamente unas 220 personas con edades y capacidades diferentes.

Diagnóstico inicial Asociación Juntos para Servir.



Diagnóstico inicial San Francisco Solano





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

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



Objetivos

El objetivo general que guió la concreción del proyecto fue “Desarrollar una propuesta de intervención social que permita la adecuación de las condiciones edilicias e higiénico-sanitarias de los centros de preparación y consumo de alimentos con personal adecuadamente capacitado en el tema”.

El cumplimiento de dicho objetivo comprendió el desarrollo de los siguientes objetivos específicos:

- Mejorar las condiciones edilicias integrales de los dos centros UNL seleccionados donde se preparan y consumen alimentos dirigidos a una población de escasos recursos.
- Adecuar las condiciones higiénico–sanitarias de los dos centros UNL seleccionados donde se preparan y consumen alimentos dirigidos a una población de escasos recursos.
- Mantener, mediante un plan organizado, las condiciones de limpieza y desinfección de los centros seleccionados.
- Establecer un programa de control de plagas.
- Elaborar un programa de capacitación integral que abarque los siguientes temas: Manipulación higiénica de alimentos; Nociones básicas sobre nutrición; Alimentos seguros y nutritivos de bajo costo; lectura de la información nutricional de los rótulos de los alimentos envasados.

Actividades realizadas

Para el cumplimiento de dichos objetivos se desarrolló un cronograma de trabajo a seguir por todos los integrantes del proyecto. Es de destacar que la ejecución de las actividades estuvo a cargo de un equipo de trabajo interdisciplinario conformado por docentes - investigadores y alumnos voluntarios de las facultades de Arquitectura, Ingeniería Química, Ciencias Económicas y Bioquímica y Ciencias Biológicas.

A continuación se desagrega la cantidad de alumnos voluntarios por unidad académica que participaron del proyecto:

- Por la facultad de Ingeniería Química: 6
- Por la facultad de Arquitectura: 4
- Por la facultad de Bioquímica y Cs Biológicas: 3



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

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



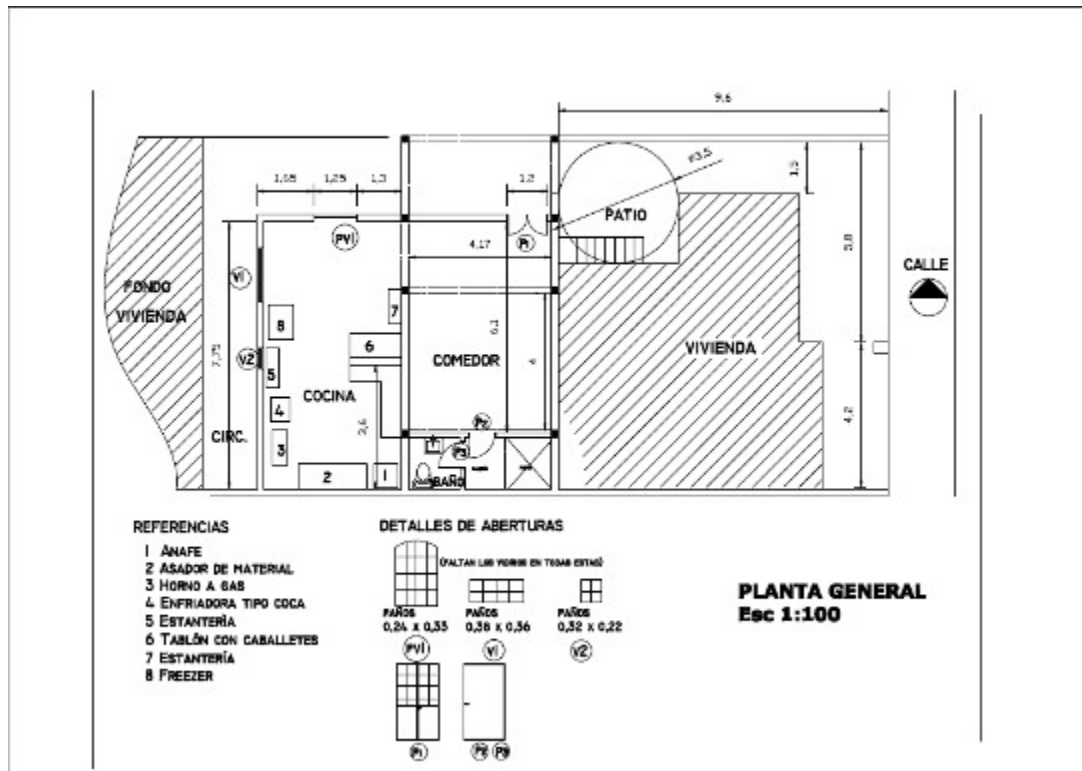
- Por la facultad de Ciencias Económicas: 1

Al comenzar el proyecto se realizaron reuniones semanales con los integrantes docentes de cada unidad académica con el objetivo de coordinar criterios y fijar un cronograma de actividades y se visitaron ambas instituciones. La finalidad de esta primera visita fue realizar un relevamiento de las condiciones edilicias de cada institución. Una vez realizado el primer diagnóstico los voluntarios estudiantes fueron asignados a cada institución, por lo que se conformaron dos grupos interdisciplinarios.

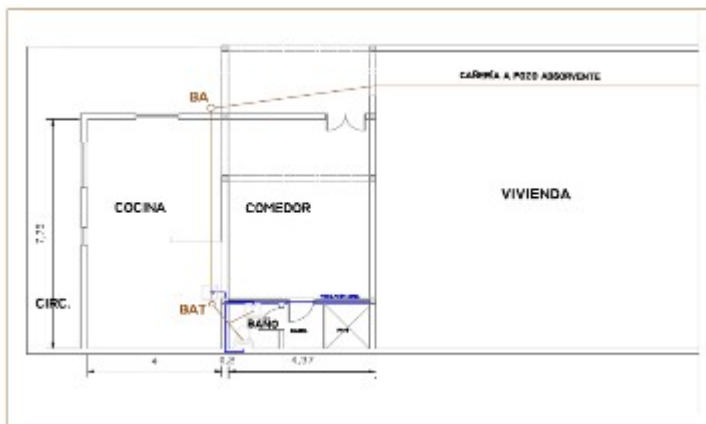
A principios de 2010 se realizó una reunión con el equipo de trabajo del Comedor San Francisco Solano y con el equipo de la Asociación Civil Juntos para Servir. En ambas reuniones se fijaron las actividades a desarrollar por los alumnos en cada comedor y se explicó y entregó la norma IRAM 14102 sobre Buenas Prácticas de Manufactura en Servicios de Comida.

Luego, el equipo de trabajo (docentes y alumnos voluntarios) visitó cada institución que le fuera asignada con el objetivo de que el grupo de alumnos de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo pudiera realizar los planos y las actividades de mejora necesarias; es decir se tomaron las medidas de las diferentes áreas del comedor (cocina, baños, comedor, puertas, instalaciones eléctricas y sanitarias, entre otras.); actividades necesarias para la elaboración de las propuestas de mejoras.

PLANOS CON SITUACIÓN INICIAL Y SU PROPUESTA DE MEJORA ASOCIACIÓN CIVIL JUNTOS PARA SERVIR



INSTALACIÓN SANITARIA.



INSTALACIÓN ELÉCTRICA.





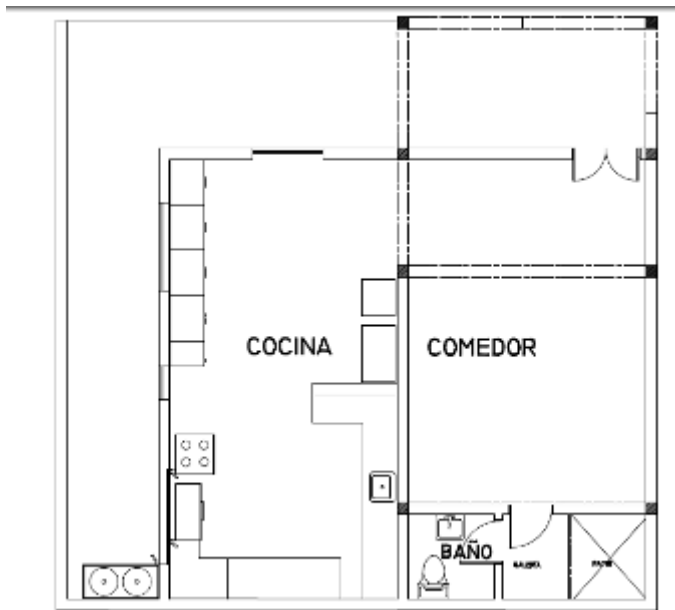
INTEGRACION,
EXTENSION,
DOCENCIA
E INVESTIGACION
PARA LA
INCLUSION
Y COHESION
SOCIAL

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



Planta General Propuesta

PROPUESTA DE GAS

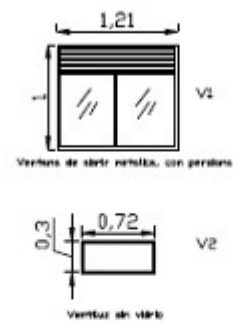


VISTA



PLANOS CON SITUACIÓN INICIAL Y SU PROPUESTA DE MEJORA SAN FRANCISCO SOLANO

Detalle Aberturas



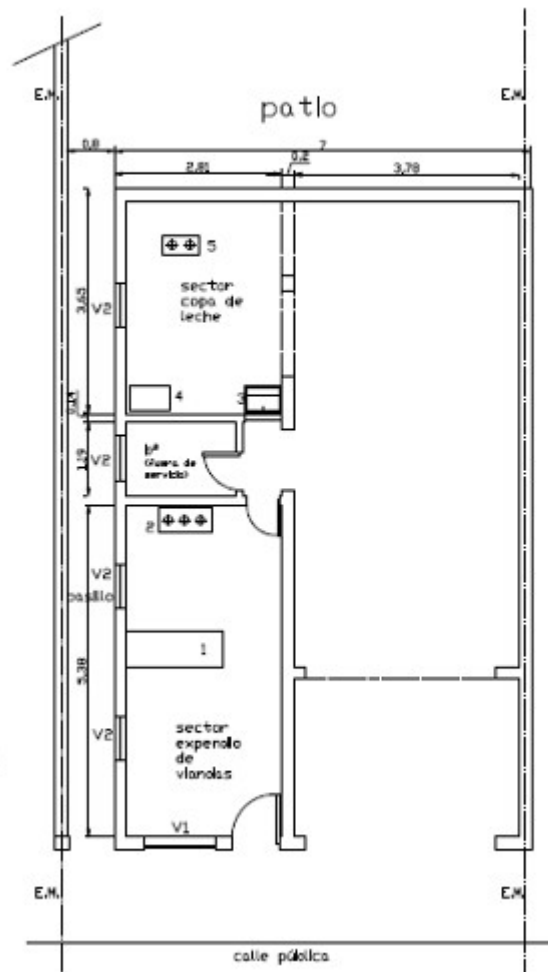
REFERENCIAS

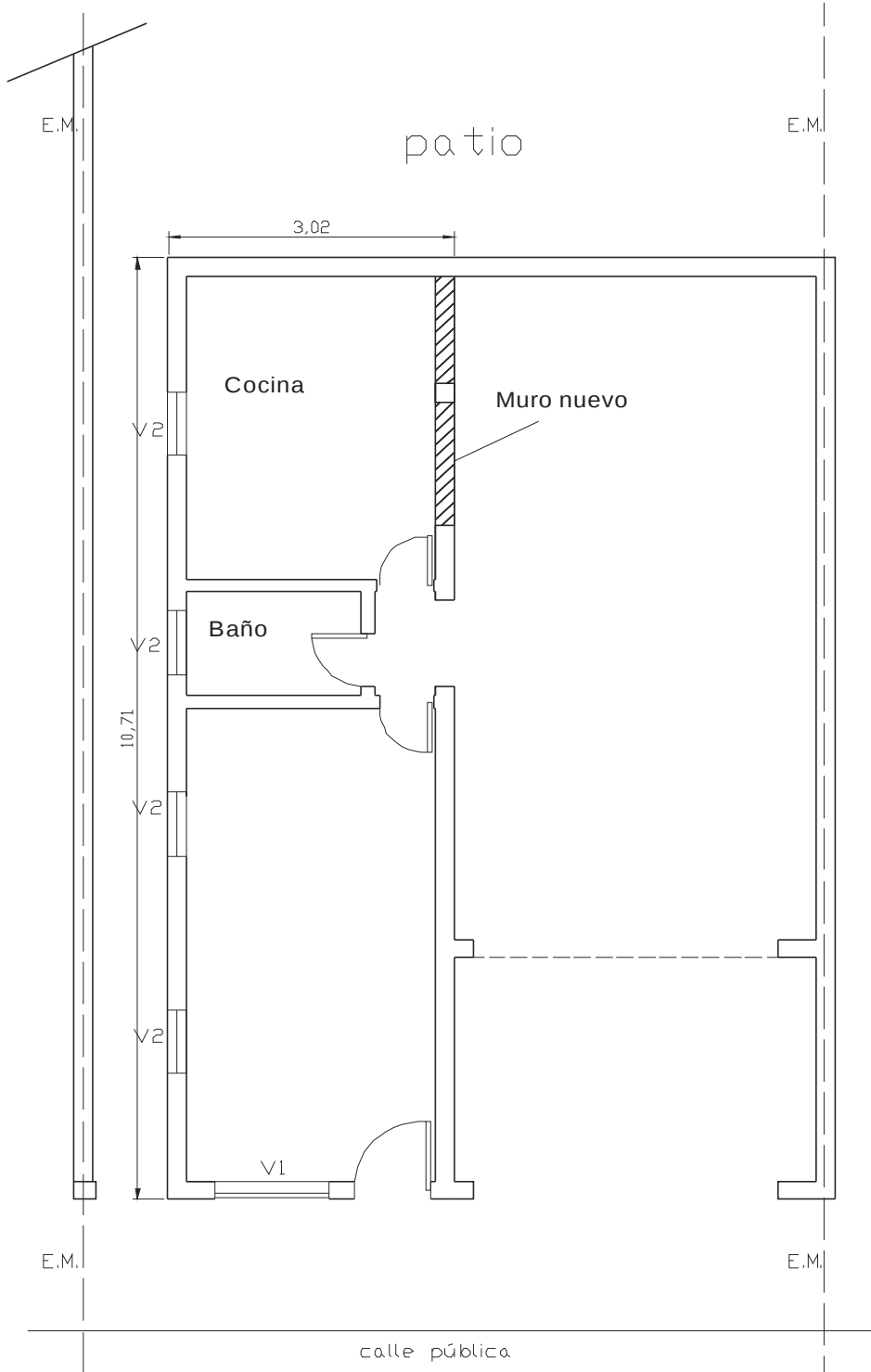
- 1 estado de expendio de viandas
- 2 estado 3 hornos
- 3 planis
- 4 mesa de apoyo
- 5 spate



PLANTA BAJA
Estado
Actual

Esc. 100





En función de las necesidades manifestadas por los responsables de dichas instituciones y teniendo en cuenta lo indicado por el grupo de arquitectura para las mejoras a realizar en



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

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



ambos comedores se adquirió el material de construcción (pinturas, revestimientos, vidrios, etc.) y equipamiento de cocina.

Una vez realizada la planimetría correspondiente al relevamiento y las propuestas, se comenzó a trabajar en las actividades orientadas hacia el mejoramiento de la infraestructura edilicia. Al respecto se llevaron a cabo trabajos en las instalaciones sanitarias, la división física para las diversas áreas en los comedores, como también arreglos de muros, revoques, aberturas, etc.

El trabajo comenzó en la Asociación Civil "Juntos para Servir". Allí las mejoras se realizaron en el sector de la cocina, se colocaron vidrios en las aberturas que estaban sin éstos cerramientos. Se reubicaron la cocina y el horno para hacer más eficiente el desplazamiento de los operarios durante la cocción de los alimentos y se colocaron azulejos en el sector de lavado. Respecto al sistema de gas envasado, el mismo fue reubicado en una cabina en parte exterior del comedor. En el sector comedor se reemplazó la instalación eléctrica existente por ser precaria e insegura, como así también se mejoró la terminación de los muros realizando los correspondientes revoques gruesos, finos e impermeables.

El comedor "San Francisco Solano" contaba con instalaciones deficientes, dado que no disponía de un espacio apto para brindar un servicio de comida, ni condiciones de higiene y seguridad que satisfagan los requerimientos sanitarios mínimos. Además, el baño se utilizaba como depósito por no disponer una adecuada instalación. Asimismo, se verificó filtración de agua a través de la losa. Ante esta situación, se decidió como, primera medida, limpiar y despejar la losa para que el agua escurra naturalmente. En cuanto al interior del comedor, se definió el sector de preparación y elaboración de los alimentos, se instaló una mesada y la bacha presente fue reutilizada y mejorada con azulejos. Por último se cerró este espacio con un muro de ladrillo para mayor seguridad. A su vez, se realizó la instalación de gas (con cabina externa) y la de agua corriente en el baño, el cual se acondicionó para entrar en funcionamiento. Además de estas mejoras, se proveyó a la institución de una cocina industrial, ya que el equipamiento existente era insuficiente para las tareas que realiza el comedor. Debido a que esta institución sufrió los daños de la inundación acontecida en la ciudad de Santa Fe en el año 2003, fue necesario cambiar la instalación eléctrica, la puerta de ingreso y la ventana del frente por su estado de deterioro.

Es importante aclarar en este aspecto que si bien en el marco del proyecto se entregó el material de construcción para ser utilizado en las refacciones realizadas, la mano de obra



para llevar adelante las mejoras edilicias fue brindada por la gente del barrio donde se sitúa la institución y coordinada por el responsable del comedor.

En cuanto al control integrado de plagas se tomaron las medidas preventivas adecuadas y se capacitó para evitar la proliferación de las mismas.

En paralelo a la ejecución de estas tareas, alumnos voluntarios de las carreras de la facultad de Ingeniería Química y estudiantes de Lic. en Nutrición prepararon el material de capacitación bajo la supervisión de los docentes, el cual fue empleado en los Talleres realizados en cada institución.

TALLERES DE CAPACITACIÓN ASOCIACIÓN CIVIL JUNTOS PARA SERVIR





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

22 AL 25
NOVIEMBRE
DE 2011
SANTA FE
ARGENTINA



TALLERES DE CAPACITACIÓN SAN FRANCISCO DE SOLANO



Los 4 talleres de capacitación, enmarcados en Manipulación Higiénica de Alimentos, Nutrición y Rotulado Alimentario, se llevaron a cabo en la sede de cada Institución. Los alumnos voluntarios de las carreras de Ingeniería en Alimentos, Lic. en Química y Lic. en Tecnología de los Alimentos, se encargaron de confeccionar y dictar los dos talleres de higiene donde los temas tratados fueron: Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS), Medidas de Prevención y Control de Microorganismos Patógenos, Buenas Prácticas de Manipulación Higiénica de Alimentos, Contaminación Cruzada, Correcto Lavado de Manos, entre otras. Respecto a las dos capacitaciones en Nutrición, las mismas estuvieron a cargo de los estudiantes voluntarios de la carrera de Lic. en Nutrición. La temática sobre la cual se basaron dichos talleres fue: Óvalo Nutricional y la Importancia de una Dieta Armónica, Equilibrada, Completa y Variada y Rotulado alimentario.

En el desarrollo de los talleres de capacitación en Manipulación Higiénica de los Alimentos, Nutrición y Rotulado Alimentario se utilizaron presentaciones en afiches, posters con gráficas y dibujos respecto al taller dictado para dar lugar a la participación activa de los destinatarios de las capacitaciones. Al finalizar los talleres en Manipulación Higiénica de Alimentos se dejó material informativo en forma de posters, uno de ellos detallando los riesgos y las ETA's (Enfermedades Transmitidas por Alimentos) y otro con ítems sobre la Prevención y el Correcto Lavado de Manos. Lo mismo se replicó en los talleres de Nutrición, donde se les otorgó un poster con el Óvalo Nutricional y Pautas del consumo de alimentos y otro con información sobre el Rotulado Alimentario. Además se les proporcionó material informativo al respecto, detallando los contenidos dictados en los talleres de capacitación



como así también un Recetario de preparaciones con los productos del Programa de Alimentos de Interés Social.

A través de visitas sistemáticas a las instituciones se pudo controlar la realización de las mejoras en función del cronograma propuesto.

Asimismo, finalizadas las obras y los talleres de capacitación, se pudo observar el mejor funcionamiento de las instituciones y la implementación de los requerimientos de higiene. Es de destacar que el trabajo realizado tuvo una repercusión positiva sobre los manipuladores de alimentos y los beneficiarios de cada institución.

A continuación se exponen algunas fotos actuales de ambas instituciones.

SITUACIÓN ACTUAL, CON LAS MEJORAS, ASOCIACIÓN CIVIL JUNTOS PARA SERVIR



SITUACIÓN ACTUAL, CON LAS MEJORAS, COMEDOR SAN FRANCISCO SOLANO

