

PROYECTO DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA ESTUDIANTIL (PEUE) DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PAMPA: **“Comedores municipales en Santa Rosa: Contribuciones para afianzar en la familia, el cambio hacia una dieta balanceada en los niños”**.

Responsable/s institucional/es de la unidad ejecutora: **Ing. Agr. Raúl B. STEFFANAZZI- Facultad de Agronomía – U.N.L.Pam, con estudiantes de la Facultad de Agronomía.**

Otras instituciones intervinientes: **Regional Inta La Pampa-San Luis - Municipalidad de Santa Rosa- Subsecretaria de Desarrollo Rural y Agricultura Familiar- Cooperativa Popular de Electricidad y otros Servicios Públicos de Santa Rosa.**

FECHA DE INICIO PREVISTA: **Marzo 2011** FECHA DE FINALIZACIÓN: **Abril 2012.**

En base a entrevistas mantenidas con el Intendente de la ciudad capital de La Pampa y la Señora Secretaria de la Producción, se estableció que en 13 comedores, unos 3.800 niños reciben por viandas o directamente, el alimento que no pueden aportar sus propias familias. A estos datos globales se suma una cantidad aún no establecida de adultos mayores y circunstanciales personas. Los comedores eran hasta el 2009 el espacio físico donde se preparaba la comida y las familias retiraban las viandas, bajo el principio “volver a comer en casa”. Como los índices de pobreza e indigencia volvieron a reactivarse, se hicieron relevamientos desde el municipio que indicaron que era necesario volver a dar de comer en el comedor para tener un mejor control sobre la dieta de los niños de familias vulnerables. Se diagnostica una situación de pérdida del valor de la cocina en la familia y un concepto de dieta desbalanceada por parte de los padres. El municipio ha decidido volver a recibir a los niños en los comedores, generando nuevos protocolos de dieta con un adecuado balance de proteína animal y vegetal. En relación a la época en que se retiraba la vianda, los adultos de la familia manifestaban que las verduras y legumbres incorporados en la nueva dieta preparada “no son alimento y no lo quieren comer” en muchos casos; al mismo tiempo se dudaba si los niños comían realmente la vianda. El municipio, por otro lado está intentando concretar un convenio de provisión de con Federación Agraria Argentina, para comprar carnes alternativas. El equipo interdisciplinario entre Universidad, Inta, Municipio y C.P.E., está utilizando metodología Foccus Group para delimitar en los 4 comedores seleccionados (uno en cada barrio) el trabajo de indagar con los niños, sus familias y la guía de las mujeres referentes de los comedores, para después implementar un plan de difusión hacia el cambio conceptual de la dieta, con incorporación de otras carnes como conejo, pollo casero, lechón, cordero.