

Fortalecimiento de la red de comedores institucionales: Un Proyecto de Extensión de Interés Social

La participación en este congreso, se ocupará de presentar y desarrollar un Proyecto de Extensión de Interés Social denominado "Fortalecimiento de la red de comedores Institucionales" ejecutado en el marco del Programa Alimentos de Interés Social de la Secretaría de Extensión de la UNL.

Dicho proyecto surge de la iniciativa de un grupo de docentes de diversas áreas de la UNL que conforman el equipo de trabajo de la planta de alimentos nutritivos quienes, a raíz de su trabajo diario, detectaron deficiencias en el manejo y selección de los alimentos que integran los menús de los comedores comunitarios y que están dirigidos principalmente a niños y ancianos, constituyendo éstos una población vulnerable.

Es de destacar que el daño que la marginación provoca en el desarrollo físico, intelectual y social de una persona se potencia cuando actúa en los primeros años de la vida. Esto alerta sobre la importancia estratégica que tiene instrumentar intervenciones que tomen como prioritario la atención de niños y adolescentes. La ciudad de Santa Fe no se encuentra al margen de esta problemática, sino que es una ciudad vulnerable, ya que posee una importante cantidad de población expuesta a riesgos.

Por lo dicho, para poder mitigar esta situación es imprescindible, además de una verdadera política de desarrollo, instrumentar programas de intervención que atenúen los efectos de la extrema pobreza.

Para llevar adelante un programa de fortalecimiento de la red de comedores, se planteó dentro del proyecto como objetivo general "incorporar el modelo de alimentación segura, nutritiva, saludable y de bajo costo optimizando el uso de los recursos disponibles en el seno de la familia disminuyendo el riesgo de disgregación familiar".

Asimismo se definieron los siguientes objetivos específicos:

1. Realizar un diagnóstico de los hábitos alimentarios de consumo y de la realidad socioeconómica de la población bajo estudio.
2. Implementar talleres de educación alimentaria nutricional en los comedores destinatarios del proyecto.
3. Proponer e implementar un recetario que incluya los productos elaborados por la Planta de Alimentos Nutritivos y los combine con otras comidas.
4. Conocer el nivel de aceptación del recetario propuesto y de los productos elaborados por la Planta de Alimentos Nutritivos.

La metodología seguida consistió en un trabajo interdisciplinario entre docentes y alumnos de las carreras de Licenciatura en Nutrición, Ingeniería en Alimentos, Química y Ciencias Económicas. Como primera actividad se realizaron reuniones educativas y de planificación con los alumnos voluntarios, becarios y demás participantes del proyecto con el objetivo de coordinar el trabajo a realizar.

A partir de las visitas y recorridos de las diferentes instituciones que conforman la red de comedores institucionales del Programa Alimentos de Interés Social, se realizó un diagnóstico detallado de la situación de cada uno de los centros interesados en mejorar la alimentación de la población a la que atienden. El paso siguiente fue la elaboración de instrumentos de obtención de información destinado a dos públicos diferentes: por un lado el personal que trabaja en el comedor y por el otro la población que recibe la asistencia alimentaria de la institución.

De esta forma se pretende diagnosticar la situación socioeconómica de los destinatarios y sus hábitos alimentarios actuales con la finalidad de poder identificar y formular los contenidos temáticos de los talleres de capacitación. Asimismo se evaluará el nivel de satisfacción de los menús propuestos en el recetario implementado.