

Licenciatura en Nutrición
Trabajo Final Integrador

Autora: Silvia Nora Verde

**LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL ACCESO
FÍSICO Y ECONÓMICO A LOS ALIMENTOS E
INFRAESTRUCTURA DE COMEDORES COMUNITARIOS
EN UN BARRIO POPULAR DE LA PROVINCIA DE
BUENOS AIRES DURANTE LOS MESES DE
ABRIL Y MAYO DEL AÑO 2022**

2022

Tutora: Mg. Carla Carrazana

Citar como: Verde SN. La Seguridad alimentaria en el acceso físico y económico a los alimentos e infraestructura de comedores comunitarios en un barrio popular de la provincia de Buenos Aires durante los meses de abril y mayo del año 2022. [Trabajo Final de Grado]. Buenos Aires: Universidad ISALUD; 2022. <http://rid.isalud.edu.ar/handle/1/3268>

Dedicatoria:

Este trabajo final se lo dedico a mis padres que me miran desde el cielo y sé que están felices y orgullosos de haber podido concretar mi sueño.

Agradecimientos:

En primer lugar, a mi familia, a mis dos hijas Natali y Anabel por creer en mí, comprender mi esfuerzo y apoyarme incondicionalmente. A mis tres hermosas nietas que espero aprendan que todo es posible a pesar de la edad. A mi hermana, mi ahijado y mis yernos por estar siempre alentándome a seguir.

A mis amigas de toda la vida por la buena energía, apoyo y fuerzas recibidas todos los días. A Pablo por su aliento y aguante y a mis compañeros de la facultad hoy muy buenos amigos, que estuvieron a mi lado, ayudándome y apoyando mi voluntad y dedicación y hoy me siento orgullosa de concretar este final de carrera juntos.

A toda la facultad Isalud y a los profesores que me guiaron y permitieron cumplir este hermoso desafío.

La seguridad alimentaria en el acceso físico y económico a los alimentos e infraestructura de Comedores Comunitarios en un barrio popular de la Provincia de Buenos Aires durante los meses de abril y mayo del año 2022.

CABA: Diseño observacional, transversal.

Autora: Silvia Nora Verde

e-mail: snoraverde1gmail.com

Resumen:

Introducción: En el contexto de una fuerte crisis económica, una forma de paliar la crisis fue el surgimiento de Comedores comunitarios que cumplen el rol de la asistencia alimentaria, siendo esencial para ellos que haya recursos disponibles y contar con la infraestructura necesaria para brindar una alimentación saludable.

Objetivo Gral: Analizar la seguridad alimentaria en el acceso físico y económico a los alimentos y la infraestructura de comedores comunitarios en un barrio popular de la provincia de Buenos Aires durante los meses de abril y mayo del año 2022.

Metodología: El alcance es descriptivo, observacional cuantitativo y transversal. La población accesible son referentes y cocineras de los comedores comunitarios. La muestra quedó constituida por (n=36) referentes y cocineras de los comedores comunitarios (n=9)

Resultados: El 100% de los Comedores comunitarios brindan almuerzo, el 100% tiene niños como beneficiarios principales y han tenido que suspender o disminuir la asistencia por falta de recursos en los últimos 3 meses. El 83% refirieron que el acceso económico es a través del Estado. El 61% reciben donaciones y bolsones de alimentos. Solo un comedor posee huerta propia. El 84% no tiene acceso a pescado y "A veces" el resto de las carnes, 80% tiene acceso a huevo "A veces". Solo el 53 % tienen acceso permanente a lácteos. El 6% tiene acceso "Siempre" a frutas. El 100% de los comedores cuenta con agua potable, no así de cloacas

Conclusión: El acceso a los alimentos de los comedores no cumple con las recomendaciones de las GAPA. Los recursos económicos en su mayoría vienen del estado, pero también tienen donaciones externas, pero aún refieren que "A veces" no han podido brindar asistencia en los 3 últimos meses. Falta acceso a cloacas, aunque el resto de las estructuras edilicias en gral cumplen requisitos del CAA.

Palabras clave: Seguridad alimentaria, Asistencia alimentaria, Comedores Comunitarios.

INDICE

INTRODUCCIÓN.....	2
MARCO TEÓRICO.....	4
Estado del arte.....	13
METODOLOGÍA.....	18
Objetivo General:.....	18
Operacionalización de variables.....	21
RESULTADOS.....	30
DISCUSIÓN.....	38
CONCLUSIÓN.....	41
BIBLIOGRAFÍA.....	42
ANEXOS.....	46

Tema: Seguridad y Asistencia alimentaria

Subtema: Seguridad Alimentaria en el acceso físico y económico a los alimentos e infraestructura de comedores comunitarios en un barrio popular de la provincia de Buenos Aires durante los meses de abril y mayo del año 2022.

Pregunta - Problema:

¿Los comedores comunitarios cuentan con el acceso físico y económico a los alimentos según mensajes 3,5,6,7 y 8 de las "Guías alimentarias para la población Argentina" (GAPA) y la infraestructura necesaria según normas del Código alimentario Argentino (CAA) para brindar asistencia alimentaria?

INTRODUCCIÓN

En el contexto de una fuerte crisis económica, el acceso físico y económico a los alimentos en Argentina, mostró una dinámica descendente desde el año 2019, agravada por la situación de la pandemia COVID, a partir del año 2020, lo que implicó un aumento de la pobreza que según última medición del INDEC alcanzó el 40,6 % (1)

Una forma de paliar esta crisis es el surgimiento de comedores comunitarios que cumplen un rol fundamental en el cumplimiento del derecho a la alimentación en los barrios populares de la provincia de Buenos Aires. Todos los días, estos establecimientos brindan voluntariamente asistencia alimentaria a familias y personas en situación de pobreza y vulnerabilidad social y económica. Además, la mayoría de ellos ofrecen una gran cantidad de actividades y servicios para la comunidad (2).

El acceso físico y económico de los alimentos es uno de los cuatro elementos que definen la seguridad alimentaria y se refiere a que toda persona pueda adquirir los alimentos que necesita sin interrupciones; es decir, que su poder adquisitivo sea suficiente como para comprarlos si no los produce. Asimismo, requiere que exista infraestructura y el transporte para viabilizar su traslado y que existan canales de distribución adecuados (3)

Las normas y leyes planteadas por el Código Alimentario Argentino (CAA) para asegurar la calidad tienen como objeto establecer el espacio físico adecuado e

higiénico y describe las condiciones edilicias sanitarias y las buenas prácticas de manufactura (BPM), para producir y estandarizar los procedimientos de manipulación y de transporte de los alimentos y así certificar la calidad bromatológica de los mismos elaborando preparaciones inocuas y aptas para el consumo (4)

La población que habita en las villas se ve más afectada en términos de acceso a condiciones habitacionales, a infraestructura y servicios públicos de calidad. La falta de infraestructura eficiente conlleva al incumplimiento del derecho al acceso al agua segura (3).

Una alimentación saludable es la que aporta todos los nutrientes esenciales y la energía que se necesita para mantenerse sano. Previene enfermedades como diabetes, sobrepeso y obesidad, hipertensión, algunos tipos de cáncer y favorece el desarrollo y crecimiento saludable de los niños y adolescentes (4)

Para los comedores comunitarios es esencial que haya recursos disponibles para brindar asistencia alimentaria y contar con infraestructura necesaria para atender estos problemas que traen consecuencias para la salud.

Es así que el objetivo del presente trabajo es describir la situación en que se encuentran los comedores comunitarios con el acceso a los alimentos nutritivos, para obtener una alimentación saludable, y conocer su infraestructura, desde la problemática de la inseguridad alimentaria.

Justificación:

La conveniencia de esta investigación está dada por la visibilidad que se le dará a la situación de los comedores comunitarios en relación al acceso físico y económico a los alimentos y a la infraestructura de los mismos. Asimismo, el hecho de conocer esta situación podría implicar una mejora de la misma lo que redundaría en mejorar la calidad de vida de los individuos que concurren a dichos establecimientos.

MARCO TEÓRICO

Variables Sociodemográficas:

El Comedor comunitario es todo aquel espacio físico que brinda asistencia alimentaria gratuita a personas en situación de vulnerabilidad social al menos 3 días a la semana, elaborando alimentos y sirviendo una comida principal (almuerzo y/o cena), complementada con desayuno y/o merienda; sin perjuicio de la modalidad de entrega de viandas. (1)

Por medio del Comedor comunitario ofreceremos condiciones dignas a los niños en condiciones de desnutrición y pobreza, promoviendo cambios en el entorno social y mejorando la calidad de vida con la participación activa de sus familias como pilares del proyecto (2)

Los nueve Comedores Comunitarios encuestados se encuentran en el del municipio de Quilmes (Mapa Anexo 2) que según Informe Censo en barrios populares de la provincia de Bs As 2018, cuenta con una población de 15142 personas (9).

Asistencia alimentaria:

La asistencia o ayuda alimentaria se considera como una transferencia de recursos en forma de alimentos y en condiciones favorables para la población beneficiaria (2).

Según Reporte del Ministerio de Desarrollo Social 2021 (10), se monitorea la cobertura de acciones que integran el componente de Seguridad Alimentaria del Plan Argentina contra el hambre en Abordaje comunitario PNUD (Programa de las Naciones Unidas para el desarrollo) que busca garantizar el acceso a los alimentos. Se financiaron 2248 comedores comunitarios en el 2do trimestre del año 2021 con 608 Organizaciones más que se han incorporado a partir de la Pandemia Covid 19, lo que implica un incremento del 37%.

Según el artículo de Defensoría del Pueblo se produjo un aumento de la asistencia alimentaria por parte del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires que fue acorde a dicha demanda, esto solo se produjo en los establecimientos que integran el Programa "Apoyo a Grupos Comunitarios". El 80% de los comedores y merenderos que no forman parte de dicha operatoria

no recibieron ningún tipo de asistencia alimentaria durante la emergencia sanitaria. En este sentido, para para satisfacer esta demanda se requeriría de una mayor cantidad de recursos por parte del GCBA. De igual forma, es preciso destacar que el 90% de los comedores y merenderos incluidos en el Programa “Apoyo a Grupos Comunitarios” no recibe ninguna de las demás asistencias contempladas (asesoramiento técnico /administrativo, apoyo económico / financiero, etc.

Asimismo, según el relevamiento efectuado por esta Defensoría del Pueblo, el Gobierno de la Ciudad incorporó solamente un 28% de nuevos establecimientos asistidos, poco menos de la mitad de lo necesario de acuerdo con el aumento general de la demanda alimentaria. Por último, si bien se implementó como alternativa la entrega de bolsones alimentarios como complemento a esta política alimentaria, en un contexto de emergencia como el actual, la misma no cuenta con un marco regulatorio conocido ni criterios de asignación transmisibles a los actores de estos barrios.

Según la estimación de la EDSA (2), las acciones de asistencia alimentaria directa a través de comedores escolares, viandas y copa de leche en el espacio escolar, comedores comunitarios y/o la entrega de bolsones de comida a los hogares por parte de los Estados, han alcanzado una cobertura significativa en el período 2010-2018. En la composición de dicha cobertura se destacan por su prevalencia las intervenciones dentro del espacio escolar (comedores, viandas y copa de leche), seguidos por los comedores no escolares y los bolsones de alimentos. Se estima una cobertura en el tercer trimestre de 2018 de 31,2%, 7,2% y 3,7%, respectivamente, a nivel de la población de niños/as y adolescentes.

Se reconocen importantes esfuerzos en términos de cobertura alimentaria directa a través de comedores escolares y comunitarios, pero no es suficiente para evitar un fuerte incremento de la vulnerabilidad en el acceso a los alimentos. Un 40 % de los niños/as recurren a este tipo de comedores y ayudas alimentarias, registrando la proporción más elevada en el conurbano bonaerense (2)

La cobertura alimentaria directa a través de comedores, viandas, copas de leche y bolsones de comida y la protección social a través de transferencias de ingresos se alcanzó al 36,6 % y 40 % de la población de 0 a 17 años en el

tercer trimestre del 2018. Ambos tipos de asistencia alimentaria y sistemas de protección social se dan a la mayoría de la población que no puede acceder a los alimentos en cantidad y calidad, pero no estaría alcanzando una cobertura plena aun siendo Argentina dentro de Latinoamérica unos de los países con más protección social brindada. Las acciones son necesarias pero insuficientes para erradicar un problema tan urgente como es la inequidad en el acceso a los alimentos en las infancias (1)

Una revisión general de los programas alimentarios requiere ser realizada desde su concepción, contenido y alcance, para dejar de ser meras ayudas sociales y transformarse en portadores del derecho a una mejor alimentación y nutrición (20 En Argentina, los programas alimentarios actuales son: Programa Materno infantil (PMI), el PRONOSU que suministran prestaciones (desayunos, Meriendas, Refrigerios y almuerzos); en las escuelas públicas FOPAR a través de transferencias financieras y suministro de prestaciones para comedores comunitarios; PRO HUERTA implementado por el INTA para mejorar la seguridad alimentaria incrementando la disponibilidad, accesibilidad y variedad de alimentos y también suministrando semillas para producción en unidades escolares o comunitarias; AUH transferencias monetarias a población vulnerable (7)

El Plan Argentina contra el Hambre se apoya en el fortalecimiento de las acciones que lleva adelante el Programa Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Implica la promoción y fortalecimiento del Acceso a la Canasta Básica de Alimentos. Se creó la Tarjeta ALIMENTAR que con ella se promueve el acceso a los alimentos sanos y a aumentar los ingresos a las familias. También se fortalece con este programa, los mercados populares, el cooperativismo y la agricultura familiar, las compras comunitarias y las redes locales de comercialización para que los consumidores puedan organizar sus compras directo al productor, en un equilibrio justo entre precio y calidad (8)El estudio de investigación “La privación más urgente es la infancia, Déficit alimentario, asistencia alimentaria y protección social” de diciembre del 2018, nombra el Objetivo de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 nro. 2 “Hambre cero” (ODS, 2015), señala la importancia de conocer la prevalencia de la inseguridad alimentaria moderada o grave en la población, según la Escala de experiencia en inseguridad alimentaria (FIES); y adicionalmente

establece lo siguiente: “De aquí a 2030, poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas, en particular los pobres y las personas en situaciones de vulnerabilidad, incluidos los niños menores de 1 año, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año” y también revela que entre 2017 y 2018 se mantuvo estable la proporción de niños/as y adolescentes que recibían asistencia alimentaria en comedores escolares, comedores no escolares o que vivían en hogares que recibían caja o bolsón de alimentos (36,1% y 36,6%). A su vez, se incrementó levemente la proporción de niños/as que estaba cubierta por algún mecanismo de protección y asistencia social (38,7% a 40%). En el Conurbano Bonaerense se registra la proporción más elevada de niños/as alcanzados por algún tipo de asistencia alimentaria (42,2%); mientras que la menor proporción se registra en la Ciudad de Buenos Aires (24,7%). En las grandes áreas metropolitanas y en el resto urbano del Interior alrededor de un tercio de los niños/as recibe algún tipo de asistencia alimentaria (32,8% y 319), respectivamente.

Según el Observatorio de Deuda social de la Universidad Católica Argentina (UCA) advirtió que la Inseguridad Alimentaria afecta a nuestro país hace más de una década y que alcanzó al 34,3 % de los niños y adolescentes durante el 2020, lo que representa una suba de 4 puntos respecto al año anterior.(1) En el conurbano bonaerense la pobreza monetaria alcanzó el 63,6 % de los niños, niñas y adolescentes y el 15 % son pobres indigentes experimentando un aumento de la inseguridad alimentaria en los últimos años cuando se considera el espacio socio- residencial (villa vs barrios de trazado urbano).(2)

Seguridad Alimentaria en el Acceso a los Alimentos:

En la Argentina hay abundancia y variedad de alimentos, sin embargo, el principal problema alimentario de muchas personas es la dificultad para acceder a una adecuada alimentación (2)

Se entiende por Inseguridad alimentaria un proceso en el que hay una disponibilidad limitada e incierta en cantidad y calidad de los alimentos que permiten cubrir los requerimientos nutricionales de los individuos, así como la habilidad para adquirirlos de un modo aceptable desde una perspectiva social y cultural (2)

La FAO, sostiene que la seguridad alimentaria debe perseguir tres objetivos específicos: 1- Asegurar una adecuada producción alimentaria - 2- Conseguir la máxima estabilidad en el flujo de tales alimentos –3 -Garantizar el acceso a los alimentos disponibles por parte de quienes lo necesitan. Con el fin de avanzar en la reducción del hambre y la malnutrición, la FAO 2016 se propone incorporar la perspectiva de derechos humanos, con énfasis en el derecho humano a la alimentación y la dieta sostenible adaptada a nivel territorial, en marcos normativos y en políticas, fomentando la participación de la sociedad civil en el fortalecimiento de capacidades en el marco del ciclo de políticas en torno a la seguridad alimentaria y nutricional. (3).

La protección social a través de transferencias de ingresos y las acciones directas (comedores comunitarios, escolares, copas de leche) sigue una tendencia sostenida y en ascenso (1)

La inseguridad alimentaria es un problema global cuya erradicación requiere de la intervención de los gobiernos a través de la implementación de programas y acciones que permitan resolver no sólo las causas, sino también las consecuencias de la falta de alimentos que afectan a millones de personas (6). Es atribuida a diversos factores como inadecuadas políticas, toma decisiones y bajo compromiso del estado para afrontar el hambre y la pobreza de sus pueblos, la falta de oportunidades laborales y la distribución desigual de los recursos estatales (6)

En 2017 a nivel mundial, de acuerdo con el reporte El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2018, había más de 820 millones de personas con hambre, condición que afectaba a 1 de cada 9 personas. Asimismo, el combate a la desnutrición de los niños y a la obesidad de los adultos presentaban limitados avances poniendo en riesgo la salud de millones de personas (3)

Las causas más frecuentes de Inseguridad alimentaria son los precios elevados de los alimentos, la degradación del medio ambiente, formas de producción y distribución insuficientes que perjudican a los pequeños productores, y razones culturales para el acceso a determinados alimentos en las comunidades, entre los más importantes (3)

La preocupación acerca de la insuficiencia en el acceso a los alimentos ha conducido al diseño de políticas de mayor enfoque en materia de ingresos y

gastos para alcanzar los objetivos de Seguridad Alimentaria como por ejemplo educación o el acceso a recursos productivos como el crédito (3)

En Argentina, el problema radica en la gran inflación alimentaria lo que perjudica la estabilidad de los precios de los alimentos básicos y haciéndose cada vez más difícil acceder a una canasta básica que asegure una alimentación variada e inocua (6)

Nuestro país, junto con varios gobiernos se han comprometido a través de objetivos de Desarrollo Sostenible para el año 2030 (ODS), a garantizar el acceso a los alimentos para todos los niños, niñas y adolescentes. El no acceder a nutrientes esenciales cuando se transita la infancia, puede afectar el crecimiento físico, el desarrollo del sistema nervioso y de la autorregulación (2)

Los comedores comunitarios en Argentina emergieron como una acción espontánea para paliar las necesidades alimentarias desde finales de la década de 1980. Múltiples programas alimentarios intervienen en su financiamiento, infraestructura y abastecimiento. Es importante resaltar que disponer de alimento a través de la donación, puede no implicar estar en condiciones de seguridad alimentaria, pues existe la dependencia de un apoyo externo. En este sentido, el término seguridad alimentaria implica alcanzar condiciones de emancipación socioeconómica, ya sea a través de la producción propia, el acceso al empleo, los ingresos, o la justa distribución de la renta (2).

Los comedores escolares y comunitarios priorizan el rendimiento en términos de cantidad de raciones y no toman en cuenta la calidad de esas raciones. Las orientaciones dietéticas escasamente se cumplen. Los comedores escolares tienen problemas de personal, dificultades con la administración de los recursos y con las propias soluciones generadas por los mismos prestadores. En los comedores comunitarios no pocas veces se conforman estructuras clientelares y de poder dentro de la propia comunidad, desarticuladas de las necesidades y prioridades biológicas (7)

Los comedores comunitarios permiten a la población vulnerable tener acceso a los alimentos, promoviendo uno de los ejes de la seguridad alimentaria, sin embargo, al tener en cuenta el tiempo de permanencia de los beneficiarios en los comedores, los mismos no contribuirían a desarrollar algún tipo de autonomía, en busca de metas de soberanía alimentaria (9)

La inseguridad alimentaria es un problema global cuya erradicación requiere de la intervención de los gobiernos a través de la implementación de programas y acciones que permitan resolver no sólo las causas, sino también las consecuencias de la falta de alimentos que afectan a millones de personas (5)

Guías de la población argentina (GAPA)

La Guías de Alimentación para la Población Argentina (GUAPA) del Ministerio de Salud de la Nación en el 2016, incluye la capacidad de disponer y acceder en todo momento y lugar a alimentos nutritivos (8)

El objetivo principal de las Guías es alentar el consumo de alimentos variados, corregir los hábitos alimentarios perjudiciales y reforzar aquellos adecuados para mantener la salud. Al mismo tiempo orientan al consumidor en la elección de alimentos sanos, propios de su cultura y en el aprovechamiento del presupuesto familiar, al aprender a comprar y combinar los alimentos de manera correcta. Se trata de recomendaciones generales, diseñadas específicamente, para personas sanas y mayores de dos años de edad (8)

El entorno alimentario se caracteriza actualmente por una elevada oferta y accesibilidad de alimentos de alta densidad energética y baja calidad nutricional con gran contenido de sal, grasas y /o azúcares. Por ello GAPA (8) enmarca la implementación de recomendaciones como incorporar a diario alimentos de todos los grupos.

Las **Guías alimentarias para la población argentina** se acompañan de una gráfica: “la Gráfica de la Alimentación Saludable”, (Anexo 1) que ha sido diseñada para reflejar cuatro aspectos fundamentales a tener en cuenta en la alimentación cotidiana, consumir una amplia variedad de alimentos, incluir alimentos de todos los grupos a lo largo del día, consumir una proporción adecuada a cada grupo y elegir agua potable para beber y preparar alimentos.

Mensaje Nº 3: Recomienda consumir a diario 3 porciones de frutas al día y 2 porciones de verduras en los posibles crudas y con cáscara. Este grupo es fuente de vitaminas y minerales, fibras y antioxidantes necesarios para mantenerse sano.

Mensaje Nº5: Recomienda limitar el consumo de alimentos procesados y ultra procesados con altas cantidades de grasas, azúcares y sal como galletitas,

snacks, amasados de pastelerías como facturas, bizcochos o tortas, bebidas azucaradas como jugos o gaseosas.

Mensaje Nº 6: Recomienda consumir 3 porciones a diario de Leche, Yogurt o queso preferentemente descremados. Estos alimentos son importantes para formar y fortalecer huesos y dientes, entre otras funciones. Son fuente de proteínas de alto valor biológico (buena calidad nutricional) y vitaminas (A,D,B2 Y B12) y minerales (calcio, fósforo y magnesio).

Mensaje Nº 7: Recomienda incorporar carnes con las siguientes frecuencias: pescado 2 o más veces por semana, carnes blancas 2 veces por semana y carnes rojas hasta 3 veces por semana. Incluir hasta un huevo por día especialmente si no se consume la cantidad necesaria de carne. Este grupo es la principal fuente de hierro, aportan proteínas de alto valor biológico (de buena calidad nutricional) zinc y vitamina B12.

Mensaje Nº 8: Recomienda consumir a diario legumbres como lentejas, garbanzos, soja, porotos, arvejas y cereales preferentemente integrales, papa, batata, choclo o mandioca y optar por cereales como arroz, quinoa, avena o cebada. Este grupo es fuente de Hidratos de Carbono complejos, fibra y vitaminas del complejo B.

Infraestructura

El Código Alimentario Argentino (CAA) (11) es la norma fundamental del Sistema Nacional de Control de Alimentos. Se incorporará al mismo toda la normativa vigente que haga a la elaboración, transformación, transporte, distribución y comercialización de todos los alimentos para el consumo humano.

Los comedores comunitarios deben contar con los servicios públicos como agua potable, electricidad y gas natural o envasado para poder brindar sus servicios.

Los edificios e instalaciones deberán ser de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las condiciones higiénicas desde la llegada de la materia prima hasta la comida terminada garantizando su inocuidad. Deberán ser adecuadas y situadas para lavarse y secarse las manos, contando con agua fría y caliente, provistas de tuberías sifonadas que lleven aguas residuales a los desagües (11).

Las instalaciones necesarias como mesadas y lavatorios se construirán con materiales resistentes a la corrosión que puedan limpiarse y desinfectarse fácilmente (11) .

Los establecimientos elaboradores deben disponer de iluminación natural y artificial necesaria y la ventilación adecuada (11).

Los techos o cielorrasos deberán ser contruidos de manera que impida la acumulación de suciedad y reduzca la formación de mohos y serán de fácil limpieza. Los pisos deben ser resistentes al tránsito, lavables y antideslizantes y las paredes revestidas con materiales lavables y de color claro. (11)

Toda cocina deberá disponer de equipamiento mínimo para la conservación de alimentos (heladera y freezer) y para la cocción como anafes, hornos o parrillas y un lugar para el almacenamiento de mercaderías evitando contaminación con insumos tóxicos .(11)

En estos contextos, la inadecuación de la infraestructura de la sociedad se asocia a la de las condiciones de vida de las familias, como el desempleo y el escaso poder de compra de los bienes necesarios para la supervivencia, incluidos los alimentos, cuya falta de acceso aumenta en épocas de pandemia, hundiendo a un gran número de adultos, niños y ancianos de todo el mundo en la pobreza y la IA. (14)

Acceso al agua potable

Según el CAA (11), Art.982 las denominaciones de Agua potable de suministro público y Agua potable de uso domiciliario, se entiende la que es apta para la alimentación y uso doméstico: no deberá contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico, inorgánico o radiactivo en tenores tales que la hagan peligrosa .El agua potable debe ser limpia, insípida, inodora, incolora y libre de contaminantes.

El aumento de la demanda de agua trae consigo serios problemas de contaminación, tanto de naturaleza química como biológica, cuya corrección requiere de costosos sistemas de control. Al respecto, se calcula que las enfermedades diarreicas causan alrededor del 3,6% del total de los años de vida ajustados en función de la discapacidad debidos a enfermedades y causan 1,5 millones de fallecimientos cada año. De acuerdo con las estimaciones, el 58% de esa carga de enfermedad –es decir, 842 000 muertes

anuales– se debe a la ausencia de agua salubre y a un saneamiento y una higiene deficientes, e incluyen 361 000 fallecimientos de niños menores de cinco años, la mayor parte de ellos en países de ingresos bajos, para mantener un suministro permanente que asegure la vida en las ciudades (12)

Se realizó un trabajo que tiene como objetivo dar cuenta de los problemas vinculados con el acceso a agua segura en la Villa 21-24 (Ciudad de Buenos Aires), relevados territorialmente por SUMANDO Argentina, reparando en las formas en que se expresa diariamente este problema. Para ello se reunieron testimonios y relevamientos entre habitantes del barrio durante el segundo semestre de 2020. Por un lado, se buscó visibilizar las formas en que se manifiestan estos problemas en los hogares del sector denominado Tierra Amarilla y cómo los vecinos buscan alternativas para sortear las dificultades de acceso. Por otro lado, se revelaron estos problemas en los espacios comunitarios que brindan algún tipo de servicio de alimentación como son los comedores y merenderos. (17)

Estado del arte

En un estudio de la Universidad de la Plata (18) se releva la necesidad de alimentos a través de sitios de distribución en el gran La Plata de Servicios de alimentación. En un 25,9% de los casos, los SDA funcionan únicamente como comedores y en un 28,4% de los casos, se entregan viandas únicamente. Por último, se registra una modalidad que combina alimentación servida en los sitios con la entrega de viandas. Esta forma alcanza a la mayoría de los SDA, un 45,7% del total. (18)

El 100% de los SDA tienen más de una fuente de financiamiento, en donde el Estado (en sus diversas instancias) juega un rol central, pero insuficiente. Las fuentes de financiamiento son múltiples y variadas: planes sociales brindados por el Estado en sus instancias nacionales, provinciales y municipales, donaciones de vecinos/as, ONG 's, Iglesias o comerciantes de la zona (18)

En la mayoría de los casos, los SDA ofrecen comidas a una población que oscila entre 20 y 320 personas, siendo el promedio de 85 personas. Un 36% atiende hasta 50 personas por día, un 40.4 % más de 50 personas y hasta 100, y el resto, más de 100 y hasta 320 personas. A perciben únicamente alimentos

(61,2% de los casos). En un 13,8% de los casos se reciben Tarjetas municipales y un único caso recibe solamente dinero (0,9%). Por último, en un 24,1% de los casos, se percibe más de un recurso (alimentos y dinero o alimentos y tarjeta, etc.) (18)

Respecto al combustible para cocinar la mayoría (56.5 %) utiliza garrafa, seguido por y un 37 % que utiliza leña. Sólo 3 casos (6.5%) disponen de gas natural. (18)

La mayor parte de los comedores (61%) dispone de cocina con horno y hornallas, un 11% cuenta con brasero y un 6,5 % dispone solo de anafe. En 6 comedores se recurre al uso de parrillas y fogones. El 52 % de los SDA ha logrado equipar de heladera con freezer y menos del 10 % (8,7 %) heladera sin freezer. Más de un tercio (37 %) no dispone de heladera y la mayoría de ellos (61 %) recurre a heladeras de vecinos, familiares, comercios aledaños, etc. para almacenar los alimentos perecederos. Con relación al almacenamiento del total de alimentos, casi un tercio no dispone de lugares específicos para guardarlos. (18)

Casi el 70 % de los SDA, ha logrado disponer de conexión a la red de agua corriente. (18)

Según el estudio de investigación de la Defensoría de la Ciudad de Buenos Aires (19) cerca del 60% de los establecimientos relevados se encuentran en la Villa 31. Esto se debe a la gran cantidad de denuncias efectuadas por los comedores y merenderos ubicados en ese barrio, y se corresponde con la evolución nutricional de las prestaciones alimentarias de los comedores escolares de Gran Buenos Aires, Argentina*El 76% asiste a la población con meriendas; un 44%, con cenas y un 36%, con almuerzos. El 63% de los establecimientos brindan al menos 2 tipos de asistencia alimentaria. El 71% refirió que otorgan la asistencia todos los días de la semana. Los establecimientos relevados están conformados, en promedio, por 14 trabajadores o voluntarios. Ahora bien, si no se consideran los espacios más grandes, el promedio de colaboradores oscila entre 5 y 10 personas. Sobre este punto, es preciso resaltar el rol de las mujeres en estos dispositivos, dado que son mayoritariamente las que sostienen solidariamente la asistencia alimentaria en los barrios vulnerables de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, sin recibir ningún tipo de retribución económica por parte del Estado. Con

respecto a la población asistida, el 94% manifestó que atienden a todo tipo de personas, sin distinción alguna, mientras que el resto informó que se dedica a la atención de personas con enfermedades o en riesgo, niños, niñas y adolescentes, y colectivo trans. Además de la asistencia alimentaria, el 63% de los establecimientos ofrece otras actividades y servicios a la comunidad. En particular, se destaca el apoyo escolar, las actividades culturales y recreativas, y el asesoramiento general y/o específico. (19)

Casi el 90% contestó que, más allá de la asistencia alimentaria, no reciben ningún otro tipo de asistencia por parte del Ejecutivo local. Solamente un 3% recibió apoyo económico o financiero. un 84% destacó la necesidad de elementos de seguridad e higiene; el 81%, la provisión de equipamiento y artículos esenciales (heladeras, anafes, calefones, mesas, sillas, artículos de cocina, etc.) y un 52%, apoyo económico o financiero (19).

Las Prestaciones alimentarias brindadas por los Servicios Alimentarios Escolares (SAE) brindaban desayuno y/o merienda. Además, el 60% de los SAE brindaba Almuerzo. (20)

Por otro lado, el SAE Adolescentes brinda tres tipos de servicios focalizados: ración simple (desayuno); ración doble (desayuno y almuerzo); ración completa (que incluye también la cena) (20)

Según Encuesta ENNYS 2019 (21) el 32,5% de la población de 2 años y más refirió haber consumido frutas al menos una vez por día durante los últimos tres meses. Los encuestados del quintil más alto reportaron casi el doble de consumo de frutas que el quintil más bajo (45,3% vs. 22,8% respectivamente). El grupo de 13 a 17 años refirió un consumo de frutas frescas de 21,4%, que resultó menor que el porcentaje del grupo de 2 a 12 años (36,3%), y al de 18 años y más (33%). El 37,8% de la población reportó haber consumido verduras al menos una vez al día, tomando como referencia los últimos tres meses. Entre los adultos de 18 años y más se observó mayor frecuencia de consumo (40,8%) respecto de los rangos de menor edad (2 a 12, 29,6%, y 13 a 17 años, 32,4%). Entre los lácteos recomendados, 4 de cada 10 individuos refirieron haber consumido leche, yogur y/o queso al menos una vez al día, tomando como referencia los últimos tres meses. El consumo de leche, yogur y/o queso al menos una vez al día alcanzó a 6 de cada 10 niños en el grupo poblacional de 2 a 12 años, mientras que entre adolescentes y adultos

fue de 4 de cada 10. Entre las carnes recomendadas, 5 de cada 10 individuos refirieron haber consumido carne roja, carne de ave y/o huevo al menos una vez al día, tomando como referencia los últimos tres meses. El 25% de la población refirió haber consumido pescado fresco y/o enlatado al menos una vez por semana. Los adolescentes de 13 a 17 años reportaron menor frecuencia de consumo (16,5%) respecto de los otros grupos etarios (alrededor del 25%). En el quintil más alto fue 2,5 veces mayor que la del quintil más bajo, (39,5% vs 16%, respectivamente). El 36,7% de la población refirió haber consumido bebidas artificiales con azúcar al menos una vez al día, tomando como referencia los últimos tres meses. El 17,2% de la población refirió haber consumido productos de pastelería, y/o facturas, galletitas dulces, cereales con azúcar al menos una vez al día, tomando como referencia los últimos tres meses. En el grupo de 2 a 12 años se registró casi el doble de consumo de estos productos (27,8%) respecto de la población adulta (13,4% los datos indican que la proporción de población que refiere haber consumido diariamente los alimentos recomendados como frutas frescas y verduras, carnes, leche, yogur o quesos se encuentra por debajo de las recomendaciones de consumo de las GAPA (8) siendo más marcado en algunos casos como frutas y verduras. Por el contrario, la proporción de la población que refiere consumir diaria o frecuentemente alimentos no recomendados por poseer alto contenido de azúcar, grasas y sal y bajo valor nutricional, es alarmante. Es decir, los grupos en situación de mayor vulnerabilidad no solo comen menos alimentos frescos como frutas, verduras, lácteos y carne, sino que consumen mayor cantidad de alimentos con altos contenidos de azúcar, grasas y sal como bebidas azucaradas, productos de copetín, golosinas (21)

Productos que la guardería, jardín o escuela provee SIEMPRE a los niños, niñas y adolescentes escolarizados, en el desayuno, almuerzo, merienda o colaciones. En cuanto a los productos que la guardería, jardín y/o escuela provee siempre en el desayuno, almuerzo, merienda o colaciones, se observó que 2 de cada 10 estudiantes escolarizados reportaron que su institución siempre les provee frutas frescas, 3 de cada 10 estudiantes escolarizados reportaron que la institución educativa siempre les provee yogur, postres lácteos y/o leche. Productos que la guardería, jardín o escuela provee

ALGUNAS VECES O SIEMPRE a los niños, niñas y adolescentes escolarizados, en el desayuno, almuerzo, merienda o colaciones. En cuanto a aquellos alimentos que la guardería, jardín y/o escuela provee a veces o siempre en el desayuno, almuerzo, merienda o colaciones, se observó que: Al 26,6% a veces o siempre se les provee bebidas con azúcar (21)

En un estudio sobre acceso a los alimentos y preparaciones posibles en Comedores comunitarios de barrios populares del partido de Gral Pueyrredón en 2020 (22) el objetivo de este trabajo fue analizar las preparaciones alimenticias de los comedores y su articulación con las prestaciones estatales destinadas a los mismos. Entre los principales resultados se demostró que la implementación de las políticas alimentarias modula una estructura de desigualdades en la que amplios sectores sociales acceden a una alimentación deficiente. El predominio de entregas de alimentos secos contribuye a reforzar comidas rendidoras y monótonas que se definen como ricas y mágicas. Es preocupación y tarea de las cocineras mejorarlas nutricionalmente. El acceso a alimentos frescos requiere la sobrecarga de tareas en las mujeres. Es preocupación y tarea de las cocineras mejorarlas.

En base a estimaciones del Ministerio de Obras Públicas, en el año 2019, el 88% de la población contaba con acceso a agua por red y el 63% a cloacas. En total, se calcula que el 80% de la población argentina tiene acceso a agua potable y un 56% a saneamiento . Sin embargo, en el caso particular de los barrios populares, el acceso formal a servicios de agua y cloacas alcanza sólo al 11,6% y 2,5%, respectivamente (15)

METODOLOGÍA

Objetivo General:

Analizar la seguridad alimentaria en el acceso físico y económico a los alimentos y la infraestructura de comedores comunitarios en un barrio popular de la provincia de Buenos Aires durante los meses de abril y mayo del año 2022.

Objetivos Específicos:

- Describir la asistencia social alimentaria de acuerdo a los tipos de ingesta que ofrecen, cantidad y tipo de raciones diarias, grupo de beneficiarios, días que prestan servicios y la continuidad de la asistencia alimentaria en comedores comunitarios.
- Evaluar el acceso a los alimentos caracterizados según el origen de los mismos y según mensajes 3,5,6,7, y 8 de las GAPA y los recursos económicos que tienen los comedores comunitarios.
- Describir la infraestructura, acceso a agua potable y cloacas, tipo de combustión en la cocción, tipo de instalaciones, pisos techo y paredes ventilación e iluminación y equipamientos de los comedores comunitarios.

Enfoque:

El enfoque es cuantitativo ya que la forma de obtener la información y sus resultados se pueden cuantificar.(23)

La secuencia temporal es de corte transversal ya que se obtendrán los datos en un solo momento (23)

Alcance:

El alcance de la investigación es descriptivo, ya que se limita a observar y describir la situación sin intervenir en ella. Asimismo, es Observacional y de corte Transversal ya que se obtendrán los datos en un solo momento (23)

Diseño de la Investigación:

El diseño de investigación es No experimental, ya que no se manipularán variables. Dada la naturaleza descriptiva de la investigación, no se evaluarán ni la existencia ni la fuerza de presuntas asociaciones.(23)

Población accesible:

Referentes y cocineras/os de Comedores y Jardines comunitarios del barrio popular de la provincia de Bs As.

Criterios de inclusión:

Comedores y jardines comunitarios que tengan servicios de vianda, bolsones de alimentos y/o servicio de comedor interno

Criterios de exclusión:

Ollas populares

Hogares de ancianos o discapacitados

Referentes y cocineras/os analfabetas

Comedores o Jardines comunitarios que no pertenezcan al barrio

Criterios de eliminación:

Encuestas sin consentimiento informado

Con datos mal informados o ausentes

Con datos ilegibles.

Muestra:

La muestra estará constituida por (n=36) referentes y cocineras/os de Comedores y Jardines Comunitarios del barrio popular de la provincia de Bs As:

- Centro comunitario “La casita de la Cava”
- Jardín Comunitario “Ponderosa”
- Jardín Comunitario “Obrador”
- Jardín Comunitario “Pampa”
- Comedor Comunitario “Ángel Antonio”
- Comedor Comunitario “Abuela Eduarda”
- “Los Junquitos”
- Asociación Civil “Luchemos por ellos”
- Centro cultural y educativo “Juanita Rivas”

Tipo de muestreo:

Se trata de un Tipo de muestra No probabilística de tipo intencional (23)

Muestra No probabilística porque los referentes y cocineras/os de Comedores y Jardines Comunitarios no fueron seleccionados al azar.(23)

Muestra de tipo intencional porque se eligieron a referentes y cocineras/os de Comedores y Jardines Comunitarios a los cuales se tuviera acceso. (23)

Unidad de Análisis: Cada uno de los referentes y cocineras/os de Comedores y Jardines Comunitarios

Hipótesis:

Los comedores comunitarios del barrio popular de la provincia de Buenos Aires, no cuentan con el acceso físico y económico a los alimentos según mensajes N°3,5,6,7 y 8 de las “Guías alimentarias para la Población Argentina” (GAPA), y la infraestructura necesaria según el “Código Alimentario Argentino” (CAA) para brindar asistencia alimentaria.

Operacionalización de variables

Dimensión	Variable	Conceptualización	Tipo de Variable	Resultados	Instrumento
Establecimiento	Comedor comunitario o Jardín comunitario	Espacio físico que brinda asistencia alimentaria gratuita a personas en situación de vulnerabilidad Actividad social al menos 3 días a la semana elaborando comidas.	Sociodemográfica Cualitativa Nominal Policotómica	-Centro comunitario La casita de la Cava -Jardín Comunitario Ponderosa -Jardín Comunitario Obrador -Jardín comunitario Pampa -Comedor comunitario Ángel Antonio -Comedor comunitario Abuela Eduarda -Los junquitos -Asoc. civil Luchemos por ellos -Centro cultural y educativo Juanita Rivas	Cuestionario de elaboración propia
Edad	Edad	Tiempo que ha vivido una persona contando desde su nacimiento	Socio demográfica Cuantitativa Discreta Dicotómica	-18 años a 50 años -de más de 50 años	Cuestionario de elaboración propia

Dimensión	Variable	Conceptualización	Tipo de Variable	Resultados	Instrumento
Género	Género	Son los atributos sociales y oportunidades asociados a ser hombre o mujer	Cualitativa Nominal Policotómica	Femenino Masculino Otro	Cuestionario de elaboración propia
Ocupación	Actividades en el comedor	Actividad particular que realiza una persona dentro de un sistema con un fin determinado	Socio demográfica Cualitativa Nominal Policotómica	-Organizador -Encargado -Cocinera/o -Ayudante -Otro	Cuestionario de elaboración propia
Asistencia alimentaria	Ingesta que ofrecen	Tipo de módulo alimentario que otorga el establecimiento	Cualitativa Nominal Policotómica	Desayuno Almuerzo Merienda Cena Colaciones	Cuestionario de elaboración propia
Asistencia alimentaria	Cantidad de raciones	Cantidad de raciones de alimento que el comedor tiene capacidad de producir	Cuantitativa Ordinal Policotómica	0-100 100 a 200 200 a 300 > a 400	Cuestionario de elaboración propia
Asistencia alimentaria	Beneficiarios del comedor	Población que recibe asistencia alimentaria en el comedor comunitario	Cuantitativa Ordinal Policotómica	0 a-100 100 a200 200 a300 >a 400	Cuestionario de elaboración propia

Dimensión	Variable	Conceptualización	Tipo de Variable	Resultados	Instrumento
Asistencia alimentaria	Funcionamiento del comedor comunitario	Días de la semana que el comedor presta asistencia a la población que asiste	Cuantitativa Nominal Policotómica	1 día a la semana 2 días a la semana 3 días a la semana 4 días a la semana 5 días a la semana 6 días a la semana Todos los días	Cuestionario de elaboración propia
Asistencia alimentaria	Raciones	Tipo de raciones alimentarias que se preparan en el comedor	Cualitativa Nominal Policotómica	-Viandas -Comedor interno -Viandas y comedor interno -Bolsones de alimentos -Otros	Cuestionario de elaboración propia
Asistencia alimentaria	Diseño del menú	Responsable del diseño del menú	Cualitativa Nominal Policotómica	Diseñado por nutricionista Diseño por ellos con lo que tienen de acceso Ambos	Cuestionario de elaboración propia
Asistencia Alimentaria	Discontinuidad de la asistencia alimentaria	Falta de actividad de los comedores por falta de dinero e insumos	Cualitativa Nominal policotómica	-Siempre -A veces -Nunca (21)	Cuestionario de elaboración propia

Dimensión	Variable	Conceptualización	Tipo de Variable	Resultados	Instrumento
Asistencia Alimentaria	Reducción de la asistencia alimentaria	Reducción de las raciones por falta de dinero e insumos	Cualitativa Nominal Policotómica	-Siempre -A veces -Nunca (21)	Cuestionario de elaboración propia
Seguridad alimentaria	Acceso económico	Origen de los recursos económicos para comprar alimentos para el comedor	Cualitativa Nominal Policotómica	-Organismos municipales, provinciales o nacionales -Tarjeta alimentar -Créditos -Dinero propio -Otros recursos	Cuestionario de elaboración propia

Dimensión	Variable	Conceptualización	Tipo de Variable	Resultados	Instrumento
Seguridad Alimentaria	Canales de acceso físico	Origen de los alimentos que se utilizan para la elaboración de raciones en el comedor	Cualitativa Nominal Policotómica	-Donaciones -Compras supermercado -Compras barriales -Bolsones de comida estatal -Huerta propia -Otros -No sabe/ No contesta	Cuestionario de elaboración propia
Seguridad alimentaria	Acceso a carnes	Posibilidad de acceder a alimentos cárnicos para las preparaciones del comedor	Cualitativa Nominal Policotómica	Siempre A veces Nunca (21)	Cuestionario de elaboración propia
Seguridad Alimentaria	Tipos de carnes	Tipos de carnes que se consumen habitualmente	Cualitativa Nominal Policotómica	-Vaca -Cerdo -Pollo -Pescado	Cuestionario de elaboración propia
Seguridad Alimentaria	Acceso a lácteos	Posibilidad de acceder a lácteos para las preparaciones del comedor	Cualitativa Nominal Policotómica	-Siempre -A veces -Nunca (21)	Cuestionario de elaboración propia
Seguridad Alimentaria	Lácteos	Tipos de lácteos que se consumen habitualmente	Cualitativa Nominal Policotómica	-Leche -Yogurt -Quesos -Postres	Cuestionario de elaboración propia
Seguridad alimentaria	Acceso a frutas de estación	Posibilidad de acceder a frutas de estación para las preparaciones	Cualitativa Nominal Policotómica	-Siempre -A veces -Nunca (21)	Cuestionario de elaboración propia

Dimensión	Variable	Conceptualización	Tipo de Variable	Resultados	Instrumento
Seguridad Alimentaria	Acceso a verduras	Posibilidad de acceder a verduras para las preparaciones del comedor	Cualitativa Nominal Policotómica	a-Gas natural -Gas garrafa -Electricidad -Leña -Carbón	Cuestionario de elaboración propia
Seguridad Alimentaria	Tipo de verduras	Tipo de verduras que se consumen habitualmente	Cualitativa Nominal Policotómica	-Papas -Batatas -Zanahorias -Cebolla - Zapallo/Ancu -Acelga/ Espinaca -Tomate -Lechuga -Berenjena -Zapallito -Otras	Cuestionario de elaboración propia
Seguridad Alimentaria	Acceso a panificados	Posibilidad de acceder a panificados para las preparaciones del comedor	Cualitativa Nominal Policotómica	-Siempre -A veces -Nunca (21)	Cuestionario de elaboración propia
Seguridad Alimentaria	Panificados	Tipo de panificados que se consumen habitualmente	Cualitativa Nominal Policotómica	-Pan -Facturas -Bizcochitos -Tortas -Galletitas -Otros	Cuestionario de elaboración propia
Seguridad Alimentaria	Acceso a legumbres	Posibilidad de acceder a legumbres para las preparaciones del comedor	Cualitativa Nominal Policotómica	Siempre -A veces -Nunca (21)	Cuestionario de elaboración propia
Seguridad Alimentaria	Legumbres	Tipos de legumbres que se consumen habitualmente	Cualitativa Nominal Policotómica	-Lentejas -Porotos -Arvejas -Poroto de soja	Cuestionario de elaboración propia
Seguridad Alimentaria	Acceso a alimentos	Posibilidad de acceder a	Cualitativa Nominal	-Siempre -A veces	Cuestionario de elaboración

Dimensión	Variable	Conceptualización	Tipo de Variable	Resultados	Instrumento
	secos	alimentos secos para las preparaciones del comedor	Policotómica	-Nunca (21)	propia
Seguridad Alimentaria	Alimentos secos	Tipos de alimentos secos que se consumen habitualmente	Cualitativa Nominal Policotómica	-Arroz -Fideos -Azúcar -Aceite -Soja texturizada -Jugos en polvo -Sal -Snacks -Harinas -Otros	Cuestionario de elaboración propia
Seguridad Alimentaria	Acceso a huevos	Posibilidad de acceder a huevos para las preparaciones del comedor	Cualitativa Nominal Policotómica	-Siempre -A veces -Nunca (21)	Cuestionario de elaboración propia
Infraestructura	Agua potable	Posee acceso a la red de agua potable	Cualitativa Nominal Dicotómica	-Si -No	Cuestionario de elaboración propia
Infraestructura	Red cloacal	Posee acceso a la red cloacal	Cualitativa Nominal Dicotómica	-Si -No	Cuestionario de elaboración propia
Infraestructura	Combustión para cocinar	Tipo de combustión que utilizan para cocinar	Cualitativa Nominal Policotómica	-Gas natural -Gas garrafa -Electricidad -Leña -Carbón	Cuestionario de elaboración propia
Infraestructura	Instalaciones	Tipo de instalaciones de cocina que poseen para la	Cualitativa Nominal Policotómica	-Mesadas -Piletas - -Estanterías/A laceras	Cuestionario de elaboración propia

Dimensión	Variable	Conceptualización	Tipo de Variable	Resultados	Instrumento
		elaboración de los alimentos			
Infraestructura	Pisos	Tipo de pisos que posee el comedor	Cualitativa Nominal Policotómica	-Tierra -Baldosas -Cerámicos -Ladrillo -Otro	Cuestionario de elaboración propia
Infraestructura	Techo	Tipo de techo que posee el comedor	Cualitativa Nominal Policotómica	-Chapa -Madera -Material -Otro	Cuestionario de elaboración propia
Infraestructura	Paredes	Tipo de paredes que posee el comedor	Cualitativa Nominal Policotómica	-Chapa -Madera Material -Otro	Cuestionario de elaboración propia
Infraestructura	Ventilación	Ventilación apropiada	Cualitativa Nominal Dicotómica	-Si -No	Cuestionario de elaboración propia
Infraestructura	Iluminación	Iluminación apropiada	Cualitativa Nominal Dicotómica	-Si -No	Cuestionario de elaboración propia
Infraestructura	Equipamiento	Tipo de equipamiento que posee el comedor	Cualitativa Nominal Policotómica	-Heladera con freezer -Heladera sin freezer -Anafes -Horno eléctrico -Horno a gas -Parrilla -Freidora - Termotanque o calefón -Microondas	Cuestionario de elaboración propia

Recolección de datos:

Se realizó como instrumento un cuestionario de elaboración propia por medio de la plataforma de Google forms con su respectivo consentimiento informado y 34 preguntas cerradas donde se investigó aspectos sociodemográficos, acceso a los grupos de alimentos e infraestructura de los Comedores comunitarios de la localidad de Quilmes provincia de Bs As durante el mes de abril y mayo de este año. Primero se realizó una prueba piloto a una

población de otra comunidad y luego, mediante la colaboración de una referente del Jardín comunitario “Obrador”, se combinaron las entrevistas a referentes y cocineras de los Comedores comunitarios que dieron el consentimiento informado para participar (n-9) y se realizó el trabajo de campo yendo a cada uno de los Comedores donde se completaron las encuestas con una muestra de (n-36).

Aspectos Éticos:

El presente trabajo de investigación adoptará los aspectos éticos estipulados en la Declaración de Helsinki. (23)

El consentimiento informado (Anexo 3) incluye 4 elementos: la Revelación del informe, la comprensión por parte del entrevistado, su competencia para otorgar su consentimiento y el ser de carácter voluntario.

Se tomarán todas las precauciones necesarias para salvaguardar y respetar la intimidad e integridad de los participantes o sea que hay que garantizar la confidencialidad del mismo. A los participantes que eventualmente integrarán la serie del estudio se les explicará los objetivos, métodos y beneficios de la investigación, así como también el destino final de los resultados y molestias que el estudio pudiese acarrear. (23)

Se les hará saber a los eventuales participantes que los datos recolectados a través de las mediciones serán solo de mi conocimiento y que bajo ninguna circunstancia se revelarán a terceras partes. En todo momento se respetará el libre derecho del adulto de participar y que podrán revocar su consentimiento a la participación en todo momento. (23)

Se asegurará que cada participante comprenda la información y se les solicitará la firma de un consentimiento informado voluntario (23)

Análisis Estadístico:

El análisis de los datos de la encuesta se realizó plasmando los resultados en un paquete estadístico de Excel.microsoft 2010. Luego los datos se representaron en narración, gráficos de torta y de barra.

RESULTADOS

Del total de los Comedores Comunitarios (n=9), el 25% de las encuestas perteneció a la Asociación civil “Luchemos por ellos”, el 25% al Centro cultural y educativo “Juanita Rivas”, el 11% al Centro Comunitario “La casita de la cava”, el 8% al Jardín comunitario “Obrador”, el 8% al Comedor comunitario “Ángel Antonio”, el 8% al Centro comunitario “Abuela Eduarda”, el 6% al jardín Comunitario “Pampa”, el 6% a “Los Junquitos” y el 3% restante al jardín comunitario “Ponderosa”.

El total de las referentes y cocineras de los Comedores comunitarios encuestados fueron 36 personas; de las cuales el 92% eran de sexo femenino. El 83% se encontraba en un rango de 18 a 50 años y el 17 % mayor de 50 años.

En cuanto a la función de los encuestados (n=36) el 64% son cocineras, el 30% son organizadores o responsables y el 6 % encargados de los Comedores.

Del total de los comedores comunitarios (n=9), el 100 % brinda almuerzo, el 75% el desayuno, el 61% la merienda, el 11% la cena y el 14 % brinda colaciones. El 100% de los comedores tienen como beneficiarios a Niños, el 97% Adolescentes, el 92% Adultos y el 89% Adultos mayores.

Estos abren sus puertas 3 días por semana el 17%, 5 días por semana el 72% y 6 días por semana solo el 11%.

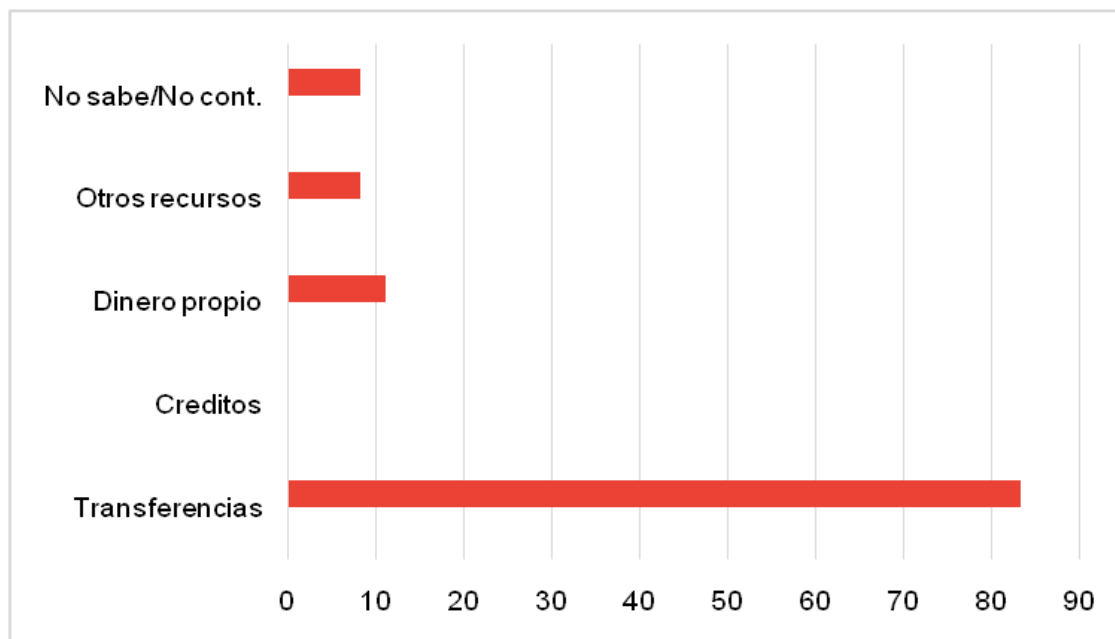
Del total de los comedores comunitarios, el 12% brinda de 0 a 100 raciones diarias, el 15 % de 200 a 300 raciones diarias y el 9 % más de 300 raciones diarias. Y el diseño del menú diario es realizado por Nutricionista solo en el 8 %, debido a que en el 50 % lo diseñan las cocineras de acuerdo al acceso diario de los alimentos y el 41% se basan en ambos, ósea, diseño de Nutricionista con modificaciones de acuerdo al acceso diario de los alimentos.

En cuanto al tipo de raciones que entregan: 1 solo comedor entregaban viandas, 3 brindaban servicio en el comedor, 32 brindaban ambos y 8 de ellos además entregaban bolsones de alimentos.

El 89% de los encuestados refirieron que “A veces” (1,2 o 3 días a la semana) en los últimos 3 meses, no pudieron brindar asistencia alimentaria por falta de recursos o insumos. También refirieron que el 75% “A veces” (1, 2 o 3 días a la

semana) en los últimos 3 meses, tuvo que disminuir la ración por falta de recursos o insumos.

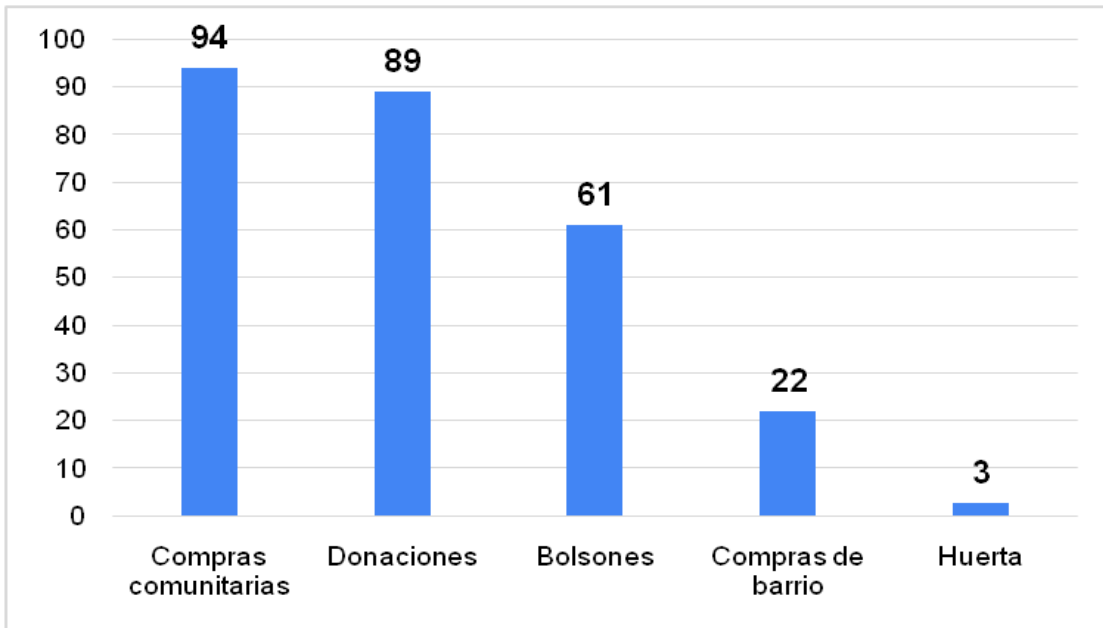
Gráfico 1: Acceso económico de los Comedores Comunitarios (n=9)



Ref. Fuente de elaboración propia

El 83% de los encuestados refirió que el acceso económico en su mayor parte era a través de Transferencias y 11% a través del Dinero Propio de la gente del comedor.

Gráfico 2: Canales de acceso físico a los alimentos de los comedores comunitario(n=9)



Ref: Fuente de elaboración propia

El 94% obtiene la mercadería a través de compras comunitarias, pero también el 89% reconoce recibir donaciones, o bolsones (61%). Solo un comedor reconoce tener huerta propia.

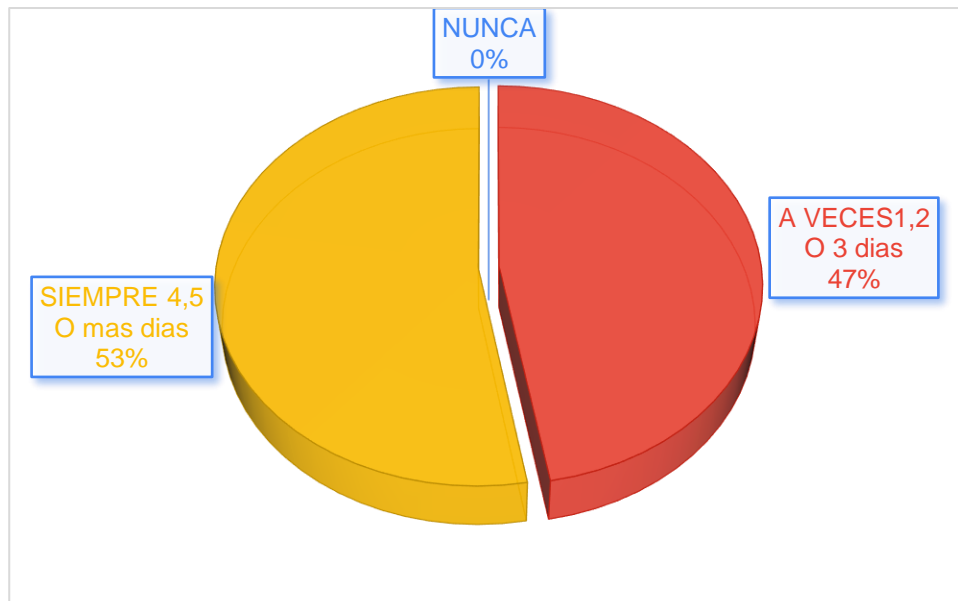
Tabla 1: Frecuencia de acceso al consumo de diferentes tipos de carnes (n=9)

CONSUMO DE CARNES	VACA		CERDO		POLLO		PESCADO	
		%		%		%		%
NUNCA (ningún día)		0		36		0		84
A VECES (1,2 o 3 días)		100		64		100		16
SIEMPRE (4,5 o más días)		0		0		0		0

Ref: Fuente de elaboración propia

El 100% de los encuestados declararon tener Acceso a la carne “A veces” (1,2 o 3 días a la semana). Y el 84% aseguran no tener acceso al consumo de Pescados.

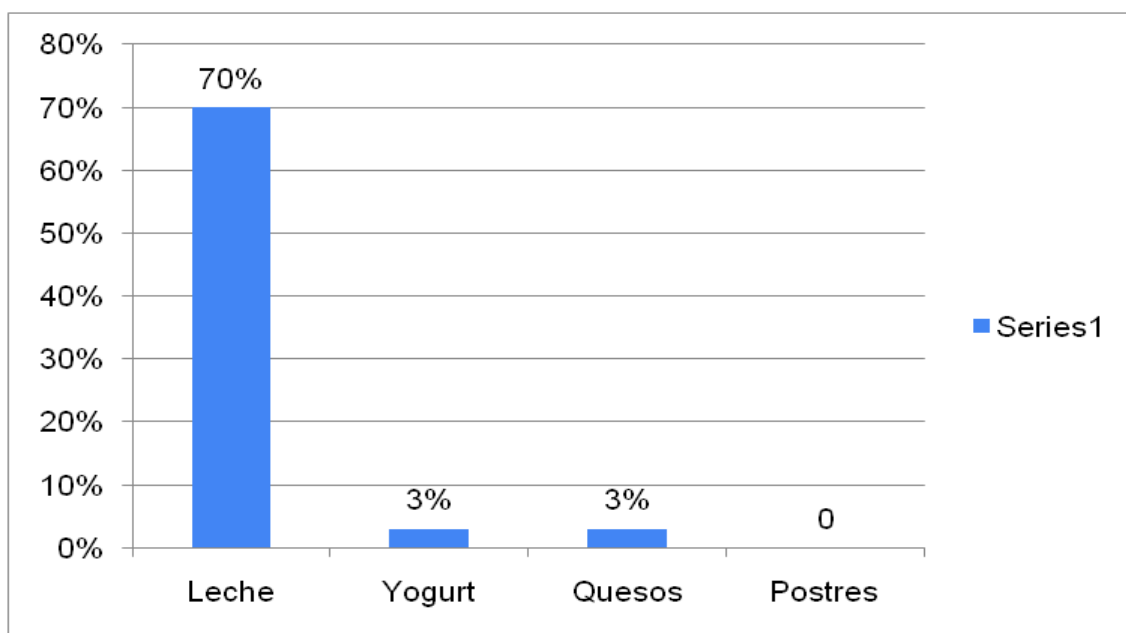
Gráfico 3: Acceso a lácteos en el desayuno y merienda mostrando su frecuencia



Ref: Fuente de elaboración propia

Solo el 53% de la muestra tenía acceso permanente a lácteos para brindar en los comedores.

Gráfico 4: Tipos de lácteos a los que acceden en el desayuno y la merienda



Ref: Fuente de elaboración propia

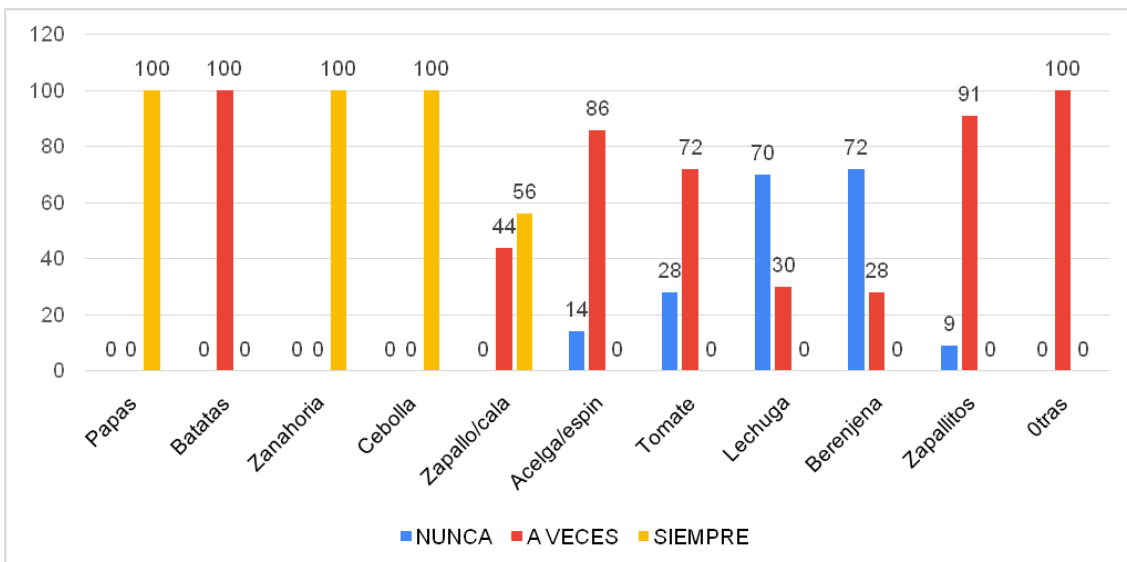
Gráfico 5: Frecuencia de acceso a frutas de estación de los comedores de la muestra.



Ref: Fuente de elaboración propia

Solo el 6% tiene acceso “Siempre” (5 o más veces por semana) a frutas y el 14% Nunca

Gráfico 6: Frecuencia de Acceso a Verduras según Tipo del total de la muestra

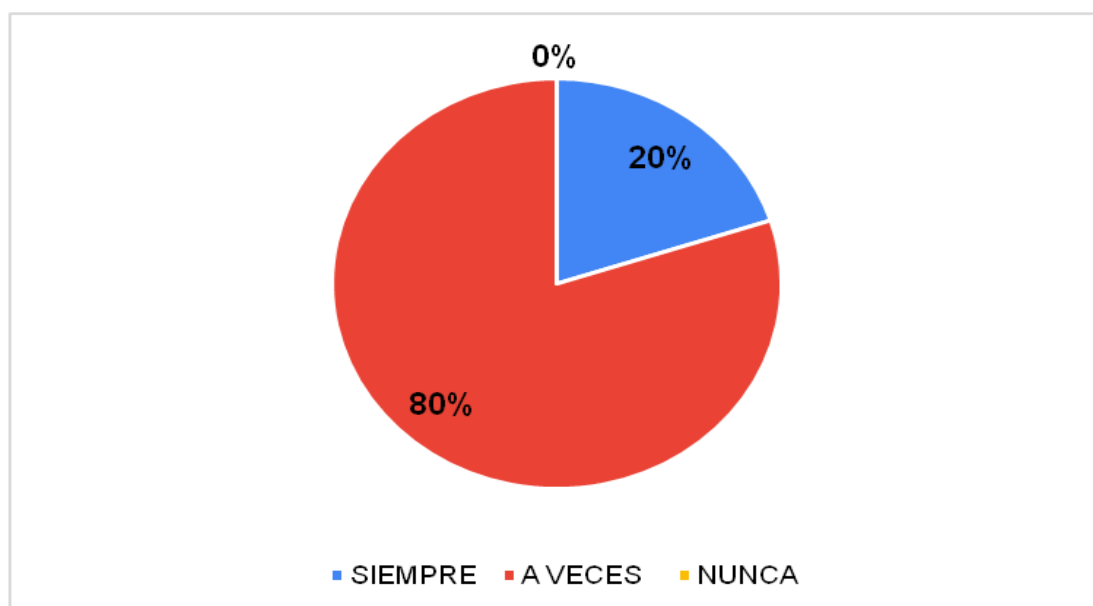


Ref: Fuente de elaboración propia

El 100% de los comedores tiene acceso “Siempre” (4,5 veces por semana o más) a Papas, Zanahorias y Cebollas.

Las verduras con menos acceso la berenjena (72%), la lechuga (70%) y el tomate (28%)

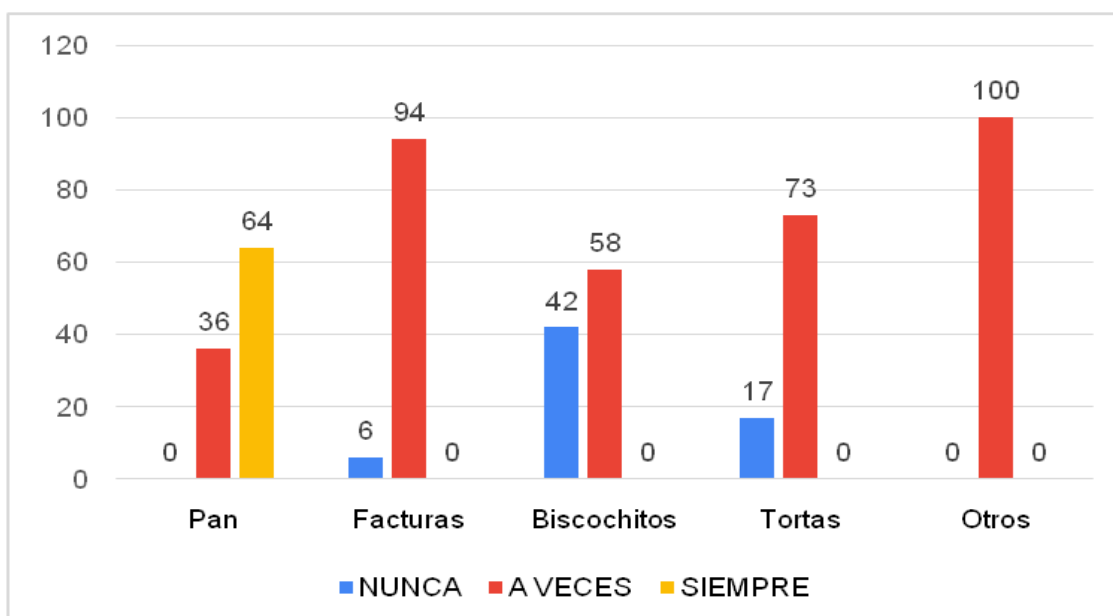
Gráfico 7: Acceso a huevos por frecuencia de acceso para el consumo.



Ref: Fuente de elaboración propia

El 80% tiene acceso a Huevos “A veces”, ósea de 1 a 3 veces por semana.

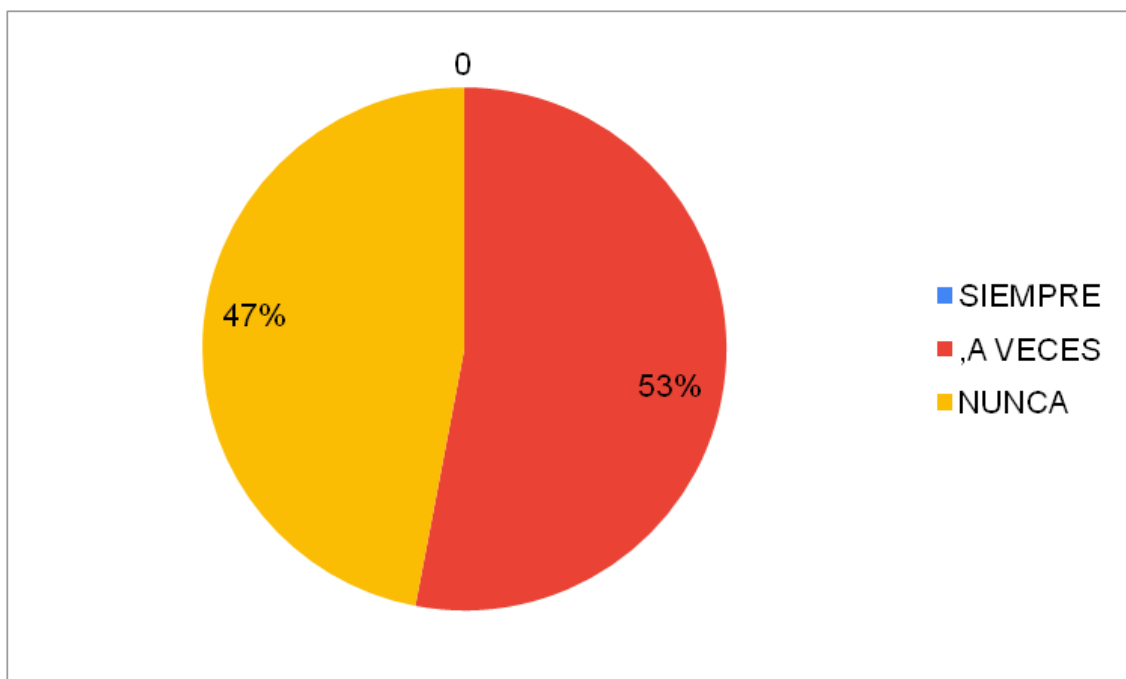
Gráfico 9: Frecuencia de Acceso a panificados del total de la muestra.



Ref: Fuente de elaboración propia

El 64% de la muestra tiene acceso “Siempre” (5 veces por semana o más) al Pan y el 94% tiene acceso a Facturas “A veces” (1 a 3 veces por semana)

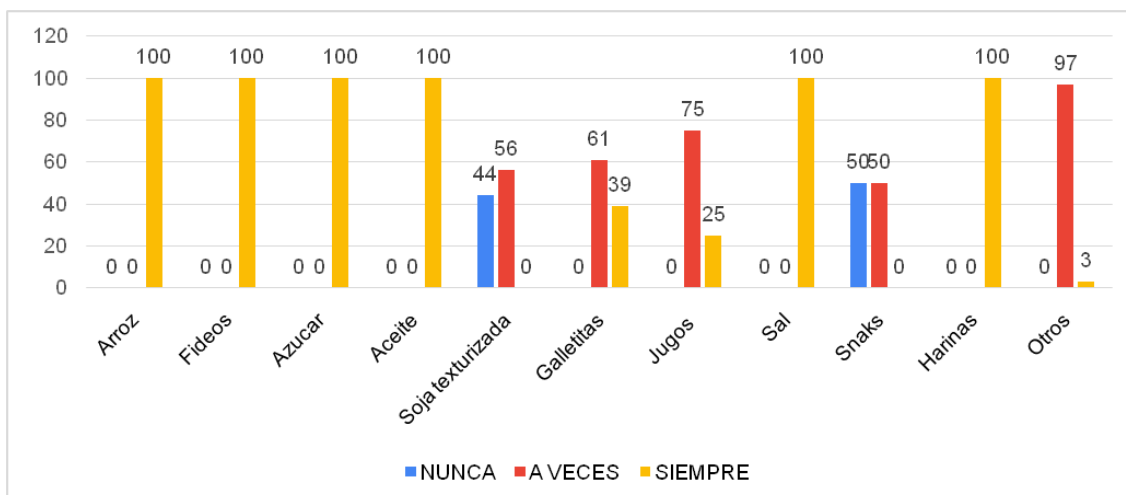
Gráfico 9: Frecuencia de Acceso a Legumbres del total de la muestra.



Ref: Fuente de elaboración propia

El 47% de la muestra no tiene “Nunca” acceso al consumo de Legumbres.

Gráfico 10: Frecuencia de Acceso a alimentos secos.



Ref: Fuente de elaboración propia

El 100% de los comedores tienen acceso “Siempre” (5 o más días a la semana) de alimentos secos como: Arroz, Fideos, Azúcar, Aceite, Sal y Harinas.

En la frecuencia “A veces” (1 a 3 veces por semana) podemos encontrar que el 75% de la muestra declaro acceder a Jugos, 61% a Galletitas, 56% Soja Texturizada y 50% Snacks.

El 100 % de los Comedores comunitarios encuestados (n-9) refirieron tener acceso a agua potable, en cambio el 95 % refirió no contar con red cloacal, el 5 % restante No sabe/ No contesta.

Del total de los Comedores comunitarios encuestados (n-9) el 100 % refirió usar Gas garrafa y electricidad para cocinar y el 25 % usar leña ya que cuentan con parrilla.

En cuanto a las instalaciones/mobiliario de los Comedores comunitarios encuestados (n-9), el 61 % refiere contar con mesadas necesarias para cocinar, el 78 % piletas y el 14 % estanterías/alacenas.

Del total de los Comedores comunitarios encuestados (n-9), el 86 % cuenta con pisos de cerámica en la cocina y el 14 % piso de baldosa, el 67% cuenta con techo de material y el 33 % de chapa, el 100 % de sus paredes son de material.

Del total de los Comedores comunitarios encuestados (n-9) el 95 % refirió que cuenta con ventilación e iluminación apropiada y el 5 % refirió que No.

En cuanto al equipamiento de los Comedores comunitarios encuestados (n-9), el 100% cuenta con Horno a gas y termotanque o calefón, el 97% cuenta con Heladera con freezer y el 3% sin freezer, el 67 % cuenta con freidora, el 22% parrilla, el 19 % freezer, el 14 % microondas y el 11 % horno eléctrico y anafes.

DISCUSIÓN

El objetivo general de la investigación es analizar la inseguridad alimentaria en el acceso físico y económico a los alimentos y la infraestructura de los Comedores comunitarios.

La población encuestada está compuesta por mujeres cocineras al igual que el estudio de la municipalidad de Pueyrredón (26)

En este estudio el 12% de los comedores brinda de 0 a 100 raciones diarias, el 15 % de 200 a 300 raciones diarias y el 9 % más de 300 raciones diarias. Si lo comparamos con el estudio de la Universidad de la Plata (18), el 36% de los comedores brindaban de 0 a 100 raciones diarias, por lo cual denota que es una muestra que cubre una población muy grande y con muchas necesidades.

El 100 % de los Comedores brindan más de una ingesta como el Servicio alimentario escolar (SAE) de la Pcia de Bs As (20) El 100 % cubre el almuerzo, el 75% el desayuno, el 61 % la merienda ,11 % la cena y el 14 % proporciona colaciones. A diferencia de este, estudio el de la Defensoría del pueblo de CABA (19) informó que sus comedores cubren: el 36% el almuerzo. 76% la merienda y el 44% la cena.

Los beneficiarios de los comedores son niños en un 100%, coincidiendo con la ENNYS (21)

Los comedores encuestados abren sus puertas en su mayoría de lunes a viernes en diferencia a los comedores de Villa 31(19) que abren todos los días.

En cuanto a los recursos económicos el 100% de los comedores reciben transferencias de dinero por cupos del programa comunitario de la Pcia de Bs As al igual que el informe de Defensoría de CABA, pero con fondos nacionales (19). El 61% de los comedores de CABA reciben bolsones de alimentos al igual que este estudio y también el 89% en esta investigación reciben donaciones.

Según el mensaje N° 3 de las Guías para la población argentina (GAPA) se recomienda consumir 3 porciones al día de frutas de estación, pero solo el 6 % de los comedores tienen acceso “Siempre” (4,5 o más veces por semana) y el 14 %” Nunca”. En cuanto a la ENNYS (21) el 32,5% de la población refiere haber consumido frutas al menos 1 vez al día.

Según mensaje 5 de GAPA recomienda limitar el consumo de alimentos procesados con altas cantidades de grasas, azúcares y sal. El 75% de la

muestra accede a jugos, el 61% a galletitas y 50% a Snacks "A veces" (1 a 3 veces por semana). También acceden "A veces" (1 a 3 veces por semana), a panificados (94%) facturas (58%) y tortas (73%). Según la ENNYS (21), el 36,7% de la población Argentina refirió consumir bebidas con azúcar 1 vez al día y el 17,2% productos de pastelería.

El mensaje N° 6 de GAPA recomienda el consumo de lácteos 3 veces al día lo que en comedores no se estaría cumpliendo según los resultados donde predomina la leche en un 70% pero su frecuencia de consumo es de "A veces" el 47%. Según la ENNYS (21) 4 de cada 10 individuos consumen leche, yogurt o queso 1 vez al día.

Según mensaje N° 7 de GAPA se recomienda incorporar carnes como pescado 2 veces por semana, carnes blancas 2 veces por semana y carnes rojas 3 veces por semana y según la ENNYS (21) el consumo de pescado es del 25% 1 vez por semana. En el 84% de los comedores no tenían acceso al pescado y las carnes blancas y rojas eran consumidas "A veces" (1,2 o 3 días por semana); y no se incluye 1 huevo por día como recomiendan las Guías.

Lo que recomienda GAPA en mensaje N° 8 es consumir a diario legumbres como lentejas, porotos, arvejas, soja y cereales de diferente origen. En los comedores sólo el 47% no tiene acceso al consumo de legumbres.

Por último, se describe la Infraestructura y se encontró que el 100 % de los Comedores cuentan con agua potable como lo exige nuestro Código Alimentario Argentino (11) a diferencia del Informe de Obras públicas (15) que solo acceden el 61%, y en la Universidad de la Plata (18) en donde el 70% acceden a la conexión a la red de agua corriente. En cuanto a la red de cloacas los comedores no tienen acceso y se asemeja al informe de Obras públicas (15) con un acceso del 2,5% en barrios populares.

El tipo de combustión más usado en la cocina es de gas garrafa y electricidad, se diferencia del relevamiento de la Universidad de la Plata (18) que utiliza garrafa en un 56,5% el resto gas natural y leña.

Los pisos son de cerámica y baldosa; los techos y paredes en su mayoría son de material y son los adecuados según el CAA. (11) También lo son la iluminación y la ventilación.

Si describimos el equipamiento, el 100% de los comedores poseen heladera con freezer a diferencia del relevamiento de la Universidad de La Plata (18) que solo el 52% de los comedores poseen heladera.

Por lo cual la Hipótesis *“Los comedores comunitarios del barrio popular de la Pcia de Buenos Aires, no cuentan con el acceso físico y económico a los alimentos según mensajes N°3,5,6,7 y 8 de las “Guías alimentarias para la Población Argentina” (GAPA), y la infraestructura necesaria según el “Código Alimentario Argentino” (CAA) para brindar asistencia alimentaria”*, se cumple parcialmente; debido a la falta de acceso a ciertos alimentos según la recomendación de la GAPA; pero por el otro lado cumplen con la gran mayoría de los requisitos de infraestructura del CAA.

La fortaleza de esta investigación es hacer visible la labor de los Comedores Comunitarios del barrio popular de la Pcia de Bs As y haber realizado el trabajo de campo con la recolección de datos personalmente siendo una experiencia enriquecedora donde se pudo apreciar las necesidades de la comunidad.

Una limitación de esta investigación es no haber encontrado un instrumento validado para poder realizar la recolección de datos habiendo tenido que elaborar un cuestionario propio con las variables sociodemográficas y en estudio.

Es necesario garantizar la Seguridad alimentaria desarrollando programas de abordaje comunitario que busquen conseguir el acceso a alimentos nutritivos y saludables según GAPA (8) la mejora de la infraestructura necesaria y el aumento de la capacidad de gestión con una buena administración de los recursos económicos disponibles evitando así malnutrición y desnutrición en la comunidad.

CONCLUSIÓN

Lo más relevante de esta investigación es el no cumplimiento de las recomendaciones de las GAPA (8) en cuanto al acceso a los alimentos para su consumo a los beneficiarios de los comedores comunitarios. En el grupo carnes el 89% no acceden a pescado y es A veces el consumo de otros tipos de carnes como vacuna, cerdo o pollo. Solo el 53% de los niños tienen acceso a lácteos (70% leche) en desayuno o merienda, lo que es preocupante para su crecimiento solo el 6% acceden a diario a frutas. No hay variedad de verduras a diario. El 47% no tiene acceso a legumbres. El 64% accede al pan a diario y el 94% A veces a facturas, bizcochitos, galletitas y procesados como snacks y jugos alimentos con alto % de azúcares simples, grasas y sodio trayendo como consecuencia malnutrición. Lo más relevante en infraestructura es la falta de acceso a cloacas. En un 95 % de los comedores, la estructura edilicia, instalaciones, equipamiento y combustible para cocinar están acordes a las exigencias del CAA (11).

Es necesario garantizar la Seguridad alimentaria desarrollando programas de abordaje comunitario que busquen conseguir el acceso a alimentos nutritivos y saludables según GAPA (8).

Finalmente, este estudio da cuenta del esfuerzo realizado por organizaciones comunitarias, para sostener estos sitios, que cuentan con aportes del estado, pero que resultan insuficientes demostrado por la encuesta en la que refirieron haber tenido que suspender o disminuir la asistencia alimentaria por falta de recursos o insumos en los últimos 3 meses. Lo que demuestra la inseguridad alimentaria. No sólo faltan cantidad de alimentos sino, fundamentalmente, de alta calidad nutricional. En el mismo sentido, la infraestructura depende de la gestión y los recursos de los que puedan disponer los responsables de los comedores, que en la mayor parte de los casos se encuentran en la misma situación de vulnerabilidad que las personas que intentan ayudar.

Además, al ser replicada esta investigación en el resto de los comedores y también merenderos comunitarios de la Pcia de Buenos Aires proporcionan información fehaciente a partir de la cual se podrían ejecutar las acciones necesarias para mejorar la situación existente.

BIBLIOGRAFÍA

- 1) INDEC. Línea de Pobreza. Encuesta Permanente de Hogares. Incidencia de la pobreza y de la indigencia. Resultados del segundo semestre de 2021[Internet]; 2021 [citado en octubre 2021].
Disponible en:
<https://www.indec.gob.ar>
- 2) Poy, S. Juventudes desiguales: oportunidades de integración social. ReserchGate [Internet]; 2018 [citado en octubre 2021]
Disponible en:
https://www.researchgate.net/figure/Fuente-EDSA-Agenda-para-la-Equidad-2017-2025-Observatorio-de-la-Deuda-Social_fig1_329130505
- 3) FAO.ORG. Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) Centroamérica [Internet]; 2011 [citado en octubre 2021] 8 pantallas aprox.
Disponible en:
<http://www.fao.org/argentina/es/>
- 4) Medín, S. y Medín R. Alimentos, Introducción, técnica y seguridad. 4th. Ed. Argentina. Higea Ediciones. 2011
- 5) Rocanellos, K. Inseguridad alimentaria, sobrepeso y obesidad en la Ciudad de México. Universidad Autónoma del Estado de México [Internet]; 2020 [citado en octubre 2021] Vol. 26, (104), pp. 239-264
Disponible en:
<https://www.redalyc.org/journal/112/11267898009/html/>
- 6) Aulestia-Guerrero, E. Una mirada hacia la inseguridad alimentaria sudamericana. Ciência & Saúde Coletiva [Internet]; 2020, [citado Septiembre 2021] , v. 25, n. 7 pp. 2507-2517.
Disponible en:
<https://www.scielo.br/j/csc/a/XtzFyQt56pqfhqT6YmfNXqK/?lang=es#>
- 7) Figueroa Pedraza, D. Acceso a los alimentos como factor determinante de la seguridad alimentaria y nutricional y sus representaciones en Brasil. Rev. costarricenses. salud pública [Internet]. 2005 [citado en septiembre de 2021]; 14 (27): 77-86.
Disponible en:

https://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1409-14292005000200009

- 8) Ministerio del Gobierno de la Salud - Guía para la población Argentina – capitulo 5 –elaboración y diseño de los mensajes- [sitio Web]- Buenos Aires, 2016 [citado en Septiembre 2021] pagina 227-230

Disponible en:

<https://bancos.salud.gob.ar/recurso/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina>

- 9) Gobierno de la Provincia de Buenos Aires. Desarrollo de la Comunidad. [sitio Web] 2021 [citado octubre de 2021]. 1 pantalla aprox

Disponible en:

www.gba.gob.ar

- 10) Ministerio de Desarrollo Social. Argentina contra el Hambre. [sitio Web] Buenos Aires 2021, [citado en septiembre 2021] 2 pantallas aprox

Disponible en:

<https://www.argentina.gob.ar/argentina-contra-el-hambre>

- 11) Código Alimentario Argentino. Condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos. [Internet]. 2021 [citado octubre 2021]; Cap 3.

Disponible:

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_caa_capitulo_ii_es_tablecactualiz_2021-03.pdf

- 12) Jereb, S. Dieta [Internet]. 2018 [citado en septiembre 2021] ; 36(165): 01-01. Disponible en:

http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1852-73372018000400001&lng=es&nrm=iso

- 13) Bernal, J. La Escala de Seguridad Alimentaria en Hogares Aplicada a Adolescentes en Caracas: una medida valida y confiable. Revista agroalimentaria [Internet] 2007 [citado en octubre 2021]; N°. 24, pags. 47-54. 24.

Disponible en:

https://www.researchgate.net/publication/28182628_La_Escala_de_Seguridad_Alimentaria_en_Hogares_Aplicada_a_Adolescentes_en_Caracas_una_medida_valida_y_confiable

- 14) Pereira, M. "Poverty and food insecurity may increase as the threat of COVID-19 spreads." Public health nutrition [Internet]; 2020 [citado en octubre 2021] Vol. 23 (17).
Disponible en:
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/32895072/>
- 15) Ministerio de Obras Públicas. Secretaría de Infraestructura y Políticas Públicas. Agua Potable y Saneamiento. [sitio Web] 2021 [citado octubre 2021]; 1 pantalla
Disponible en:
<https://www.argentina.gob.ar/obras-publicas/hidricas/agua-potable-y->
- 16) Gastañaga, M. Agua, saneamiento y salud. Rev. perú. med. exp. salud publica [Internet]. 2018 [citado octubre 2021]; 35(2): 181-182.
Disponible en:
http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1726-46342018000200001
- 17) Sordini, MV. Una revisión sobre los programas alimentarios nacionales aplicados a comedores escolares y comunitarios desde los años ochenta en Argentina. [Internet] 2014 [citado octubre 2021]; Vol 3 (3)
Disponible en:
<http://dx.doi.org/10.30972/dpd.33794>
- 18) Universidad Nacional de La Plata. Relevamiento de sitios de distribución de Alimentos del gran la plata [Internet]; 2018 [citado octubre 2021]
Disponible:
https://unlp.edu.ar/consejo_social/se-presento-el-informe-sobre-los-sitios-de-distribucion-de-alimentos-en-el-gran-la-plata-11941
- 19) Sañudo, MS. Acceso desigual al agua. En hogares y espacios comunitarios de la Villa 21-24, CABA. [Internet]. 2021 [citado octubre 2021]; pag 6-7
Disponible:
<https://sumando.org.ar/wp2/wp-content/uploads/2021/03/Acceso-desigual-al-Agua-SUMANDO-Argentina-2021.pdf>
- 20) Buamden, S. & quot. Encuesta a los Servicios Alimentarios de Comedores Escolares Estatales (PESCE): alcance de las metas nutricionales de las prestaciones alimentarias de los comedores escolares de Gran Buenos

Aires, Argentina. Diaeta [Internet]. 2010 [citado noviembre 2021]; 28(130): 21-30.

Disponible en:

[http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1852-](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1852-73372010000100005&script=sci_arttext)

[73372010000100005&script=sci_arttext](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1852-73372010000100005&script=sci_arttext)

21) Ministerio de Salud de la Nación Argentina. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. [sitio Web] 2019 [citado en octubre 2021]

Disponible:

<https://cesni-biblioteca.org/2-encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-ennys-2-resumen-ejecutivo/>

22) Sordini, MV. Una revisión sobre los programas alimentarios nacionales aplicados a comedores escolares y comunitarios desde los años ochenta en Argentina. [Internet] 2014 [citado octubre 2021]; Vol 3 (3)

Disponible en:

<http://dx.doi.org/10.30972/dpd.33794>

23) Sampieri R, Collado-Fernandez C, Baptista-Lucio P. Metodología de la investigación. 6th ed. Mexico: Mc Graw Hill; 2014.

ANEXOS

Anexo 1: GAPA



Anexo 2: Encuesta

https://docs.google.com/forms/d/1iKT_H0elreh7KpPkMK0WhLNn8UVBe90mzZ0Ta2P62SI/edit

Encuesta a Referentes y cocineras de Comedores Comunitarios:

Mi nombre es Silvia Verde y me encuentro realizando la tesis de la Lic. en Nutrición de la Universidad Isalud.

Reconociendo su labor para la mejora en la alimentación de los habitantes de esa Comunidad, me interesa indagar sobre el acceso a los alimentos y la infraestructura del comedor. Para ello le pido si puede responder las preguntas de una encuesta. Su respuesta es voluntaria, anónima y confidencial y solo le tomará unos minutos de su tiempo. Desde ya, le agradezco su colaboración.

Sección 1 de 6

Encuesta a Referentes y cocineras de Comedores Comunitarios

Mi nombre es Silvia Verde y me encuentro realizando la tesis de la Lic.en Nutrición de la Universidad Isalud. Reconociendo su labor para la mejora en la alimentación de los habitantes de esa Comunidad, me interesa indagar sobre el acceso a los alimentos y la infraestructura del comedor. Para ello le pido si puede responder las preguntas de una encuesta. Su respuesta es voluntaria, anónima y confidencial y solo le tomara unos minutos de su tiempo. Desde ya, le agradezco su colaboración.

Marque su consentimiento para aceptar completar esta encuesta: *

Acepto bajo los terminos y condiciones establecidas

No acepto bajo los terminos y condiciones establecidas

Ud pertenece al comedor: *

- Centro comunitario "La casita de la Cava"
- Jardin comunitario "Ponderosa"
- Jardin comunitario "Obrador"
- Jardin Comunitario "Pampa"
- Comedor comunitario Angel antonio
- Centro Comunitario Abuela Eduarda
- Los Junquitos
- Asociacion civil luchemos por ellos
- Centro cultural y educativo Juanita Rivas

Cual es su edad y sexo? *

- Mujer de 18 años a 50 años
- Mujer mayor de 50 años
- Varon de 18 años a 50 años
- Varon mayor de 50 años

Cual es su funcion en el comedor? *

- Organizador/a o responsable
- Encargado
- Cocinera/o
- Otro

Que prestaciones realizan? Marque todas las que brindan *

- Desayuno
- Almuerzo
- Merienda
- Cena
- Colaciones

Cuántas raciones diarias? *

- 0 a 100 raciones
- 100 a 200 raciones
- 200 a 300 raciones
- 300 a 400 raciones
- Mas de 400 raciones

Marque todos sus beneficiarios *

- Niños
- Adolescentes
- Adultos
- Adultos mayores de 60 años
- Otra...

Cuantos dias en la semana abren sus puertas? *

- 1 dia
- 2 dias
- 3 dias
- 4 dias
- 5 dias
- 6 dias
- Todos los dias

En cuanto a su servicio es con :

- Viandas
- Solo sirven en comedor
- Viandas y servicio en el comedor
- Bolsones de alimentos
- Otros

En cuanto al menu: *

- Cuentan con el diseño de un menu programado y confeccionado por un Nutricionista.
- Diseñan el menu diario Uds de acuerdo a los ingredientes que tienen.o pueden comprar.
- Ambos

Si realizan almuerzo o cena ¿Qué tipo de comidas preparan habitualmente? *

- Estofados
- Milanesas
- Pizzas, empanadas
- Pastas como raviolos o Tallarines
- Guiso de lentejas, porotos o garbanzos
- Carnes cerdo o vacuna al horno o parrilla
- Pescado
- Guiso con arroz o fideos
- Otros

Cuantos dias en la semana realizan preparaciones con carne,cerdo,pollo o pescado? *

	1 dia	2 dias	3 dias	4 dias	Mas de 5 dias	Ningun dia
Carnes rojas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cerdo	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pollo	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pescado	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

En caso de brindar desayuno, cuantos dias de la semana lo preparan con leche o yogurt? *

- 1 dia
- 2 dias
- 3 dias
- 4 dias
- 5 dias
- 6 dias
- Todos los dias
- Ningun dia

En caso que brindar merienda cuantos dias de la semana la preparan con leche o yogurt? *

- 1 dia
- 2 dias
- 3 dias
- 4 dias
- 5 dias
- 6 dias
- Todos los dias
- Ningun dia

Con los desperdicios de comida como se manejan? *

	Siempre	A veces	Nunca
Los tiran	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Los reutilizan para otras...	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Los reciclan para abono...	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Los donan	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

¿Acceden a lácteos? *

	Siempre	A veces	Nunca	No se
Leche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Yogurt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quesos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Postres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Acceden a frutas frescas de estación? *

- Siempre
- A veces
- Nunca

Tienen acceso a las siguientes verduras? *

	Siempre	A veces	Nunca
Papas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Batatas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Zanahorias	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cebollas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Zapallo o calabaza	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Acelga o espinacas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tomates	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lechuga	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Berenjenas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Zapallitos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Otras	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Acceden a alimentos panificados como pan, facturas o biscochitos? *

	Siempre	A veces	Nunca	No sabe
Pan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Facturas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Biscochitos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tortas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Otros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Acceden a alimentos secos como: *

	Siempre	A veces	Nunca
Arroz	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fideos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Azucar	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aceite	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Soja texturizada	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Porotos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Galletitas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jugos o gaseosas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sal	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Snaks como papas frita...	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Harinas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Otros	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Acceden al alimento " Huevos "? *

- Siempre
- A veces
- Nunca

Como son sus recursos económicos? *

- Transferencias de dinero por organismos municipales, provinciales o nacionales
- Tarjeta Alimentar u otra para las compras
- Creditos
- Dinero propio
- Otros recursos
- No se

Como pueden acceder a los alimentos e insumos? Nombre todos *

- Donaciones
- Compras supermercado o comunitarias
- Compras negocio barrial
- Bolsones de comida por parte de Organizaciones del Estado
- Huerta propia
- Otros
- No se

En cuanto a las donaciones de mercadería. Cuales reciben habitualmente y cual es su estado? *

	Si, en buen estado	Si, mal estado	Si, proxima a la fec...	No reciben donaci...
Verduras frescas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carnes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacteos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fideos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arroz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Panificados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Legumbres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tomate salsa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

En los ultimos 3 meses por falta de recursos o dinero alguna vez se quedaron sin poder entregar comida? *

- Siempre
- A veces
- Nunca

En los ultimos tres meses por falta de dinero o recursos a niños y adolescentes tuvieron que disminuir la cantidad servida de las comidas? *

- Siempre
- A veces
- Nunca

Tienen acceso a agua potable? *

- Si
- No
- No se

Cuentan con red de cloacas? *

- Si
- No
- No se

En cuanto a sus instalaciones marque con que cuenta el comedor *

- Gas natural
- Gas garrafa
- Electricidad
- Leña
- Carbon

Cuentan con las mesadas, piletas, estanterías necesarias? *

	SI	No	No se
Mesadas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Piletas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Estanterías	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

En cuanto a los pisos de la cocina son de: *

- Tierra
- Baldosa
- Ceramico
- Ladrillo
- Otro

En cuanto a los techos y paredes de la cocina son de *

	Chapa	Madera	Material	Otro
Techo	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Paredes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Considera que el comedor posee la ventilacion e iluminacion necesaria para poder cocinar y servir la comida? *

- Si
- No

En cuanto al equipamiento , marque con los que cuenta el comedor. *

- Heladera con freezer
- Heladera sin freezer
- Freezer
- Anafes
- Horno electrico
- Horno a gas
- Parrilla
- Freidora
- Termotanque o calefòn
- Microondas

Anexo 3:

Consentimiento informado

A todos los participantes de la encuesta se les informó con anticipación los procedimientos a efectos de obtener su consentimiento informado para la recolección de datos

FORMULARIO DE CONSENTIMIENTO

Título del estudio: "La seguridad alimentaria en el acceso físico y económico a los alimentos e infraestructura de comedores comunitarios en barrio popular de la Provincia de Bs As durante abril y mayo del año 2022"¹

Investigadora: Silvia Verde

Estimado/a:

Mi nombre es Silvia Verde, me encuentro realizando mi trabajo final integrador de la Licenciatura en Nutrición sobre Acceso físico y económico a los alimentos e infraestructura de comedores comunitarios en barrio popular de la Provincia de Bs As, solicito su autorización para participar en esta encuesta que consistirá en recabar información sobre el comedor donde trabaja.

El estudio y sus procedimientos han sido aprobados por personas apropiadas de la Universidad Isalud. El mismo no ocasionará daños previsibles para los participantes y este incluye:

- a) responder el cuestionario
- b) rellenar una hoja de información sociodemográfica.

Se estima que su participación demandará aproximadamente 10 minutos, y serán respondidas las dudas sobre el mismo o cualquier otra inquietud que pudiera corresponder. A tal efecto se facilita mi correo electrónico: snoraverde1gmail.com. Se resguardará la información de las personas incluidas en esta encuesta. Se informa además que los datos serán utilizados sólo con fines estadísticos, quedando garantizado entonces la absoluta y total confidencialidad de los mismos. Su participación es voluntaria pudiendo abandonar la misma si así lo desea. la información que arroje el estudio será codificada para que no pueda relacionarse con usted. Su identidad no se publicará durante la realización del mismo, ni una vez que haya sido publicado. Toda la información será recopilada por mí, se mantendrá en lugar seguro y no será compartida con nadie sin su permiso. He leído el formulario de consentimiento y voluntariamente me consiento en participar en este estudio.

Firma:

Representante legal

Fecha:

Relación con el sujeto

He explicado el estudio al individuo arriba representado y he confirmado su comprensión para el consentimiento informado.

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke at the bottom.

Firma investigadora:

Fecha:

Anexo 4: Mapas y Fotos

