FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS CORDOBA

CONSEJO FEDERAL DE INVERSIONES

SEGURIDAD NUTRICIONAL ALIMENTARIA

INORME FINAL

AGOSTO 2019

1. INDICE

1. INDICE II
2. TERMINOS Y DEFINICIONES III
3. INTRODUCCION V
4. FUNDAMENTACION VI
   - 4.1 Desperdicio de alimentos VI
   - 4.2 Pobreza, hambre y malnutrición VI
   - 4.3 El modelo de Banco de Alimentos VII
   - 4.4 Global FoodBanking Network VII
   - 4.5 Red Argentina de Bancos de Alimentos VII
5. FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS DE CORDOBA IX
   - 5.1 Historia, misión, visión y valores IX
   - 5.2 Metodología de trabajo IX
   - 5.3 Social XI
   - 5.4 Recupero de frutas y verduras XII
   - 5.5 Nutrición XII
   - 5.6 Calidad XIII
   - 5.7 Trazabilidad XIII
   - 5.8 Impacto XIII
6. SEGURIDAD NUTRICIONAL ALIMENTARIA XV
   - 6.1 Fundamentación XV
   - 6.2 Objetivos XVI
   - 6.3 Planificación XVI
   - 6.4 Recupero de frutas y verduras XVII
   - 6.5 Mediciones antropométricas XX
   - 6.6 Carga y análisis de datos – Evaluación de estado nutricional XXI
   - 6.7 Selección de organizaciones beneficiarias XXI
   - 6.8 Preparación de las capacitaciones XXIII
   - 6.9 Talleres de alimentación saludable XXIV
   - 6.10 Análisis de resultados y conclusiones generales XXV
7. RESUMEN XXVII
8. ANEXO XXVIII
   - 8.1 Certificado IRAM – BPM XXVIII
   - 8.2 Ampliación de depósito. XXIX
   - 8.3 Organigrama 2019 XXIX
   - 8.4 Sistema de Gestión Gianini XXX
   - 8.5 Programa de Actividades XXXI
   - 8.6 Recupero de frutas y verduras XXXII
   - 8.7 Organizaciones Beneficiarias Valoradas Nutricionalmente XXXV
   - 8.8 Resultados de Valoración Nutricional XXXIX
   - 8.9 Talleres de alimentación saludable XLI

2. TERMINOS Y DEFINICIONES

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.

Comisión Directiva: personas que ad honorem trabajan dirigiendo a la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba, y de la cual se seleccionan los cargos de presidente, vicepresidente, secretario, tesorero y vocales.

Clasificación: es el proceso por el cual pasan los alimentos y se dividen entre los que están aptos o no para el consumo humano.

Desperdicio: descarte o uso alternativo (no alimentario) de alimentos que son seguros y nutritivos para el consumo humano.

Fundación Banco de Alimentos de Córdoba: organización no gubernamental sin fines de lucro que toma el modelo de bancos de alimentos y lo lleva a cabo en la Ciudad de Córdoba, y ejecuta el presente proyecto de Seguridad Nutricional Alimentaria.

Global FoodBanking Network (GFN): organización internacional sin fines de lucro que trabaja para lograr un futuro sin hambre en más de 30 países a través de la creación, el sostenimiento, y el fortalecimiento de bancos de alimentos.

Guías Alimentarias para la Población Argentina: constituyen una herramienta fundamental para favorecer la aprehensión de conocimientos que contribuyan a generar comportamientos alimentarios y nutricionales más equitativos y saludables por parte de la población de usuarios directos e indirectos.

Instituto Argentino de Normalización y Certificación: originalmente Instituto de Racionalización Argentino de Materiales: **IRAM**) es un organismo público encargado de la elaboración, verificación, normalización y certificación de normas de calidad para productos, en Argentina.

Malnutrición: concepto integrador que reúne a las carencias nutricionales no solo por déficit (desnutrición), sino también por exceso (sobre peso y obesidad).

Medición antropométrica: relevamiento de talla, peso y edad de una persona para determinar su estado nutricional según tablas estándares.

Mercado (fruti-horticola) de Abasto: mercado central de frutas, verduras y hortalizas de la ciudad de Córdoba ubicado en la periferia de la ciudad.

OGSM: por sus siglas en ingles: Objective, Goal, Strategy y Measure. En español Objetivo, Meta, Estrategia, Medida. Es una herramienta para llevar a cabo una planificación estratégica con indicadores que permitan un seguimiento constante y el uso óptimo de recursos.

Observatorio de la Deuda Social Argentina: constituye un programa de investigación, extensión y formación de recursos humanos de la Pontificia Universidad Católica Argentina, creado con el objetivo de ampliar el conocimiento y promover el debate público sobre los alcances de la pobreza, la marginalidad, la desintegración social y la desigualdad económica; así como de causas y alternativas de intervención.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): es un organismo especializado de la Organización de las Naciones Unidas que dirige programas, políticas y proyectos de alcance local a global encaminados a erradicar el hambre.

Perdida: refiere a cualquier alimento que se pierde en la cadena de suministro entre el productor y el mercado.

Recupero: es la acción de volver a dar la posibilidad de ser consumidos productos que iban a ser desperdiciados o perdidos y aún están aptos para el consumo.

Red Argentina de Bancos de Alimentos: asociación civil sin fines de lucro que agrupa a 14 Bancos de Alimentos, 3 Bancos de Alimentos en formación, 2 organizaciones adherentes y 4 iniciativas de Bancos de Alimentos, distribuidos en 13 provincias del país.

Selección: proceso por el cual se seleccionan de un grupo mayor productos que cumplen las condiciones para asegurar su buen estado y apto para el consumo humano.

Seguridad Nutricional Alimentaria: o Seguridad Alimentaria Nutricional, refiere al estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo. Y es el nombre de este proyecto que busca acercar a este estado a sus beneficiarios directos.

Sistema de Gestión Gianini: software de código cerrado creado, y en permanente desarrollo, para la administración de bancos de alimentos. Actualmente es el que usa la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba para la administración de stock, cajas, contabilidad, organizaciones sociales y tareas administrativas básicas.

NOTA: Los nombres de las organizaciones citadas conservan su estructura ortográfica y gramatical según están inscriptas legalmente.

3. INTRODUCCION

El proyecto Seguridad Nutricional Alimentaria desarrollado por la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba se ha concluido según lo planificado y el presente informe final muestra como se ha desarrollado. Para la correcta comprensión del trabajo en principio se presenta una fundamentación de la problemática que asocia el desperdicio y pérdida de alimentos con el hambre y la malnutrición, y el modelo de banco de alimentos. Luego se describe específicamente como la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba ha trabajado en el pasado, y lo realiza actualmente.

En el apartado Seguridad Nutricional Alimentaria es informado específicamente como ha sucedido cada actividad planificada para el proyecto, con detalles de cómo se ha procedido y los objetivos alcanzados. Además se especifican dificultades o consideraciones a integrar para la interpretación de los resultados.

Por ultimo en el análisis de resultados y conclusiones se evidencia que logros ha obtenido el proyecto y como ha impactado positivamente en la seguridad nutricional alimentaria de miles de personas de Córdoba y alrededores.

4. FUNDAMENTACION

4.1. Perdida y desperdicio de alimentos

Según la **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura** (FAO) la perdida y desperdicio de alimentos representan un mal uso de la mano de obra, el agua, la energía, la tierra y otros recursos naturales que se utilizaron para producirlos, y se estima que un tercio de todos los alimentos producidos a nivel mundial se pierden o se desperdician.

La *pérdida de alimentos* se refiere a cualquier alimento que se pierde en la cadena de suministro entre el productor y el mercado. Esto puede ser el resultado de problemas previos a la cosecha, como infestaciones de plagas, o problemas en la recolección, manejo, almacenamiento, empaquetado o transporte. Algunas de las causas subyacentes a la pérdida de alimentos incluyen la falta de infraestructura, mercados, mecanismos de precios o incluso la falta de marcos legales. Los tomates que se aplastan durante el transporte debido a un embalaje inadecuado son un ejemplo de pérdida de alimentos.

El *desperdicio de alimentos*, por otro lado, se refiere al descarte o uso alternativo (no alimentario) de alimentos que son seguros y nutritivos para el consumo humano. La comida se desperdicia de muchas maneras:

- Los productos frescos que se desvían de lo que se considera óptimo en términos de forma, tamaño y color, por ejemplo, a menudo se eliminan de la cadena de suministro durante las operaciones de clasificación.
- Los minoristas y los consumidores a menudo descartan los alimentos que están próximos a la fecha de consumo preferente o que la han superado.
- Las grandes cantidades de alimentos comestibles sanos a menudo no se usan o se dejan y se descartan de las cocinas domésticas y los establecimientos de comidas.

4.2. Pobreza, hambre y malnutrición

En la Argentina se estima según los informes del Observatorio de la Deuda Social Argentina de la Universidad Católica Argentina que en el 2018 el 31% de la población se encuentra en un estado de pobreza multidimensional, que evalúa carencias en seis aspectos: alimentación, vivienda, salud, educación, trabajo y servicios básicos. La FAO muestra que la cantidad de personas subalimentadas en el mundo está en crecimiento desde el 2014, superando los más de 800 millones de personas, y en América de Sur para el 2019 se estima que más de 5% de la población no lograra satisfacer sus necesidades alimentarias, es decir, pasara hambre.

La infancia es una etapa decisiva para el desarrollo y crecimiento del niño, y si no se brindan las condiciones adecuadas puede afectarse su capacidad intelectual, creativa, física y social. La malnutrición es un concepto integrador que reúne a las carencias nutricionales no solo por déficit (desnutrición), sino también por exceso (sobre peso y obesidad). Hay varios estudios referidos a la Provincia de Córdoba que ponen de manifiesto el incremento continuo y alarmante de estas problemáticas vinculadas a la nutrición, de destacada relevancia en los niños. De hecho, actualmente el sobre peso y la obesidad son un problema de población mundial. Ambos tienen su inicio en edades muy tempranas y con mayor incidencia que en la adultez. Estos son factores de riesgo

de enfermedades no transmisibles y la principal causa de morbilidad y mortalidad en la región, que afectan gravemente el bienestar de las personas y por ende, el gobierno debe destinar recursos a atender estas necesidades.

4.3. El modelo de Banco de Alimentos

El modelo de Banco de Alimentos se creó en Estados Unidos como una alternativa para combatir el despropósito que significa que por un sector se desperdicie increíbles cantidades de alimentos aptos para el consumo y por otro lado exista el hambre. Ante esta situación la propuesta consiste en recuperar esos alimentos que se pierden y desperdician, y volver a ponerlos a disposición para su consumo, combatiendo así una doble problemática. Con la evolución de la industria alimenticia y nuevas tecnologías los comportamientos de consumo han cambiado y la forma de hacer alimentos también, pero siempre el desperdicio y el hambre han existido, y no parecen ir a desaparecer pronto. Ante esta problemática mundial el modelo de banco de alimentos se ha ido replicando y expandiendo en todo el mundo, adaptando su esencia a los contextos de cada región y ubicación en el que se crean y desarrollan.

En muchos lugares los estados han reglamentado a favor de disminuir el desperdicio y facilitado el trabajo de recupero de alimentos, promoviendo también una industria más sustentable y comprometida. También se suman gestiones que esencialmente no corresponden al recupero de alimentos pero si permiten dar acceso a las personas que tienen hambre a alimentos importantes en la alimentación.

El modelo de banco de alimentos ha demostrado que es una forma eficiente de disminuir el desperdicio de alimentos y materias primas, y reducir el hambre. También secundariamente genera un ahorro en lo que responde a las energías que se utilizan para la industrialización de alimentos, que serían desperdiciadas si los mismos lo son. El modelo presenta una forma básica de trabajo que se debe adaptar a cada país y sector en el que se encuentra, tanto a la hora de recuperar los alimentos como de ubicar los mismo en la población que más lo requiera.

4.4. Global FoodBanking Network

Los bancos de alimentos a nivel mundial son nucleados por la Global FoodBanking Network (GFN), institución que busca generar un intercambio entre los más de 600 bancos que existen en el mundo, promover el crecimiento de los mismos a través de compartir buenas practicas, aprendizajes, datos, innovación y acuerdos de mayor alcance que los que cada uno puede lograr independientemente. Su misión definida es “aliviar el hambre global a través de la colaboración para el desarrollo de bancos de alimentos en comunidades donde se necesitan y apoyando a los bancos de alimentos en donde ya existen”. Con sede en Chicago, fundada en 2016, la GFN organiza anualmente un encuentro que facilita su misión, y del cual representantes de la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba han asistido en las ediciones 2017, 2018 y 2019.

4.5. Red Argentina de Bancos de Alimentos

La Red Argentina de Bancos de Alimentos gestiona actividades coordinadas entre los bancos de alimentos del país, así como nuevas iniciativas de bancos. Es responsable también de llevar a cabo convenios nacionales tanto para la obtención de alimentos como de fondos, y distribuir lo que produce. Dentro de sus actividades también se destaca la promoción de un contexto legislativo que favorezca el funcionamiento de los bancos, en Argentina ha sido principalmente con la promulgación

de la Ley Donal, sancionada en 2018 y reglamentada paulatinamente, mediante la cual se busca dar un marco que proteja a las empresas que donan alimentos liberándolas de la responsabilidad del estado de los mismos una vez entregados a los bancos de alimentos, y facilitando exenciones impositivas.

Si una persona, grupo o entidad desea iniciar actividades con el modelo de banco de alimentos debe comunicarse con la Red, y esta asesora sobre cómo empezar a funcionar y las bases necesarias.

5. FUNDACION BANCO DE ALIMENTOS DE CORDOBA

5.1. Historia, misión y visión

La Fundación Banco de Alimentos Córdoba es una organización no gubernamental, no confesional y sin fines de lucro que tiene como misión fundamental **contribuir a reducir el hambre mediante el recupero de alimentos**, además de **educar sobre una alimentación saludable** en la ciudad de Córdoba y alrededores. Con la visión de "ser generador de cultura y promotor de una correcta nutrición como punto de encuentro familiar" fue creada en el año 2002 por un grupo de empresarios que buscaban la forma de ayudar a apaliar el hambre que existía luego de la gran crisis del año 2001. Desde su creación ha ido creciendo sin parar, lo que se refleja en la cantidad de kilos entregados año a año que nunca descendió.

En el año 2004 la Fundación se instaló en el Mercado de Abasto, donde se encuentra hasta la actualidad, un lugar estratégico para facilitar el ingreso y egreso de vehículos de gran porte. Además a partir del año 2017 se empezó a recuperar mercadería dentro del mismo predio, que funciona como mercado fruti-horticola de la ciudad. En el mismo año el edificio fue ampliado, contando a partir de ese momento con oficinas aptas para el desarrollo de tareas administrativas, y poder sectorizar procesos. Es de suma importancia como la Fundación ha incorporado paulatinamente normas de seguridad alimentaria en los procesos de trabajo, y a partir del año 2015 certifica semestralmente normas IRAM en Buenas Prácticas de Manufactura, cada vez con mayor alcance y éxito.

Finalmente en el año 2018 se comenzó con la construcción de una nueva nave para el acopio de alimentos, y el desarrollo de nuevas salas para procesos en el depósito actual, tal obra tuvo su inauguración parcial en Junio de 2019.

5.2. Metodología de trabajo

La estructura organizacional de la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba incluye como máxima jerarquía, una Comisión Directiva compuesta por referentes de sectores estratégicos que ad honorem dedican tiempo a dirigir estratégicamente las actividades de la Fundación. Los integrantes de esta comisión integran sucesivamente los cargos de presidencia, vicepresidencia, secretaria, tesorería y vocales, los cuales son anuales y solo se renuevan en una ocasión. Los demás integrantes colaboran específicamente con áreas o actividades del staff.

A la comisión le sigue un equipo de empleados contratados por la fundación que componen el staff de la misma, y es elegido y armado estratégicamente por la Comisión Directiva, a la cual reporta mensualmente. El staff lo integran actualmente dos coordinadores, de operaciones y desarrollo institucional, cada uno tiene a cargo las áreas respectivas a sus objetivos, con un total de 15 empleados.

A continuación se detalla la función de cada coordinación, área y sección:

- Coordinación de Operaciones: coordina las actividades que van desde la gestión del ingreso de mercadería, hasta el egreso final de la misma y como se lleve a cabo todo el proceso que los alimentos estén en el banco de alimentos.
    - Área de Generación de recursos y donantes: responsable de gestionar el recupero, donaciones e ingreso de alimentos con empresas, supermercados

y otros donantes que pueden no ser de alimentos, sino de servicios que respondan a triangulaciones.

- Área de Logística: se encarga de la recepción de todos los alimentos, coordinar la logística de búsqueda y recepción de los mismos; el acopio y proceso interno del stock; y el egreso en forma de pedido a organizaciones sociales beneficiarias.
    - Sección Depósito: trabaja en el ingreso, acopio, clasificación, fraccionado y egreso de los alimentos físicamente.
    - Sección Recupero de Frutas y Verduras: responsable de todo el proceso de las frutas y verduras, desde el pedido de la donación en el mercado, pasando por la clasificación hasta el acopio final listo para la entrega.
    - Sección Gestión de Pedidos: realiza la preparación del pedido en sistema para cada organización y cobra la contribución. Responsable del egreso de mercadería por remito, que luego la sección de depósito entrega físicamente.
- Área de Calidad: controla, audita y genera procesos que respeten las normas de seguridad alimentaria para la certificación, y desarrolla actividades para aplicar normas de calidad en todas las áreas de trabajo.

❖ Coordinación de Desarrollo Institucional: coordina las actividades relacionadas a la fundación por fuera de las operaciones diarias, aquellas que responden a nuevas iniciativas, relación con públicos, beneficiarios, instituciones, así como toda acción que promueva una mejora en las operaciones.

- Área de Contabilidad: gestiona los ingresos y egresos de dinero, audita el stock y bienes, gestiona documentos contables y ejecuta todas las operaciones contables.
- Área Social: gestiona la información, altas, bajas, seguimiento y estado de las organizaciones beneficiarias regulares y eventuales. Además coordina las actividades que buscan el fortalecimiento de las organizaciones o beneficiarios.
- Área de Nutrición: responsable de la continua medición del estado de los beneficiarios, capacitación de las organizaciones y generación de sugerencias para dirigir las actividades de las áreas y fundación a la problemática actual de los beneficiarios.
- Área de Voluntariado: coordina las actividades de voluntarios y empleados por planes dentro de la fundación, gestionando su acercamiento y dando seguimiento a cada uno e institución por la que arriben.
- Área de Comunicación y Eventos: responsable de la comunicación externa e interna, generación de contenido y el posicionamiento e imagen de la Fundación. También de la recaudación de fondos o alimentos a través de eventos.

Tanto las coordinaciones como las áreas y las secciones tienen objetivos anuales a los cuales se les realiza un seguimiento mensual, y en el caso de alcanzarlos a fin de año los empleados son premiados económicamente. Existen objetivos generales para todas las áreas, que son los cuatro más representativos a la misión y sustentabilidad de la organización:

1. Kilos de alimentos entregados
2. Índice de valor nutricional (resultante de una ecuación entre los alimentos de alto, medio, bajo y nulo valor nutricional)
3. Kilos de alimentos decomisados (indicador negativo)

4. Ingresos de dinero.

Y otros tres que responden a conservar la calidad en el trabajo: Resultados en auditorias IRAM, Resultado en auditoria interna de calidad y Resultado en aplicación de normas de trabajo interno. El resto de los objetivos responden específicamente a cada área o sección, detrás de los cuales se desglosan sus tareas diarias y actividades más relevantes, y se les realiza el seguimiento pertinente. Además el objetivo general de kilos de alimentos entregados se distribuye mensualmente durante todo el año, y cada vez que es alcanzado los empleados son premiados con un incentivo no económico.

Los objetivos se plantean antes del inicio del año, y surgen a partir de las consideraciones que se realizan de la misión, informes del año previo y presupuesto, utilizando la metodología OGSM (por sus siglas en inglés: Objetive, Goals, Strategy, Measure): que trabaja con Objetivos, Metas, Estrategias y Medidas. Los coordinadores plantean los objetivos y la Comisión Directiva determina su aprobación o modificación.

Durante el año, al seguimiento mensual del staff, se le suma un reporte mensual a la Comisión Directiva, y los coordinadores generan nuevos indicadores de medición de impacto para reportes cuatrimestrales, semestrales o el reporte final anual. Así como también desglosan los objetivos generales a indicadores menores de seguimiento diario, como puede ser cantidad de pedidos entregados por días, precio promedio del kilo, horas de voluntariado por día, kilos recuperados por semanas o resultado de auditoria de calidad semanal.

Esta metodología de trabajo permite un seguimiento preciso de las actividades, y según sea necesario tomar las decisiones necesarias para mejorar y lograr alcanzar los objetivos, y por ende cada vez generar un impacto positivo mayor disminuyendo el desperdicio y pérdida de alimentos y promoviendo una mejor nutrición en quienes padecen hambre.

5.3. Social

El área social de la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba está enfocada en la relación con las organizaciones beneficiarias que prestan servicios de alimentación de modo gratuito. La principal actividad es la de dar las altas y bajas de las organizaciones, y a aquellas que son beneficiarias darles un seguimiento que constate su correcto funcionamiento. Para que una organización sea dada de alta debe poseer una forma jurídica que como mínima sea simple asociación, dar un servicio de alimentación gratuito como mínimo de frecuencia semanal y encontrarse a menos de 30 kilómetros de distancia de la Fundación. Si cumple con estas condiciones y solicita ser beneficiaria de la fundación, se la visitara para constatar el funcionamiento y los datos, y si es aprobada se firma un convenio entre la entidad y la Fundación que se puede renovar anualmente. La organización que se convierte en beneficiaria regular puede acceder a los alimentos a través del pago de una contribución simbólica que responde a los gastos operativos de la Fundación. También accede a capacitaciones de nutrición, inocuidad y cocina saludable. Como obligaciones debe cumplir con los turnos asignados para el retiro de alimentos, actualizar los datos de la cantidad de servicios, días y horarios de los mismos, tipo de alimentos que entrega, cantidad de beneficiarios, y ubicación de donde funciona. La organización será visitada de modo sorpresivo en sus días y horarios de funcionamiento para auditar las actividades y constatar el correcto uso de los alimentos que retira de la Fundación.

El incumplimiento del convenio conlleva la suspensión por un periodo de las actividades, y si la falta se reitera o considera grave, directamente se le da la baja como organización beneficiaria.

De este modo la Fundación asegura que los alimentos recuperados terminan siendo utilizados correctamente, así se genera confianza en todas las personas o entidades que donan y trabajan junto al banco de alimentos.

5.4. Recupero de frutas y verduras

El recupero de alimentos de alto valor nutricional surge como una necesidad a partir de que en los últimos años se identifique la problemática de la malnutrición como principal complicación y no solo la desnutrición asociada al hambre como sucedía en los inicios de la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba. Entre los alimentos de alto valor nutricional recomendados las frutas y verduras son de suma importancia, y la posibilidad de recuperar estos alimentos en el Mercado de Abasto, donde la Fundación se ubica, se materializo en el año 2017. En los principios se comenzó a recorrer personalmente los puestos que comercializan frutas y verduras pidiendo la donación de aquellos bultos que no lograsen comercializar e iban a desechar. Esta actividad se hacía sin regularidad debido a que no existía personal para tal acción.

Fue en octubre de 2017 cuando por un plan de empleo se logró sumar a 4 personas que de modo diario y regular pasaran a pedir las donaciones para luego clasificar aquellos productos que recibiesen. La clasificación incluye desechar finalmente las frutas y verduras que no estén aptas para el consumo, y armar combos con las que si estén aptas. De este modo la cantidad de kilos recuperados empezó a regularizarse y ser una constante diaria.

Ya en el 2018 se inicia el año contratando una persona responsable de la actividad de recupero de frutas y verduras, y empieza a dar más importancia al área para que genera un aumento en su recupero y pueda transformarse en una opción de mayor calidad para las organizaciones y se comience a registrar más detalladamente las frutas y verduras recuperadas. En esos momentos la cantidad de frutas y verduras era irregular debido a la inconstancia del personal, teniendo un equipo reducido por momentos, de 3 personas, o grande en ocasiones, de hasta 8 personas.

A fines del 2018 se decide que la actividad de recupero de frutas y verduras será prioridad para el año 2019 y comienza el ensayo de algunas modificaciones que se establecerán de modo permanente en el caso de funcionar.

5.5. Nutrición

El área de nutrición se comenzó a desarrollar en el año 2018, junto a la carrera de Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Católica Argentina con sede en Córdoba. El principal objetivo de la creación de este eje de trabajo fue conocer con precisión la problemática para poder ajustar lo más asertivamente la solución que se plantea como institución, dentro de su alcance. Se comenzó a hacer muestreos del estado nutricional de beneficiarios, encuestas sobre hábitos para cocinar y de alimentación en organizaciones y mujeres líderes de familias beneficiarias.

A partir de los datos objetivos que se generaron se comenzó a modificar algunas gestiones de las distintas áreas del banco, dirigidas todas a dar acceso a alimentos de mayor variabilidad en nutrientes, cantidades equilibradas y educación tanto de cocina saludable como de hábitos alimenticios y buenas prácticas en el tratamiento de los alimentos.

Esta área continua funcionando de modo permanente en la Fundación y es responsable fundamental en la medición del impacto de las acciones y el trazado de los objetivos de cada planificación y proyecto iniciado.

5.6. Calidad

La Fundación toma como prioridad ser una garantía de seguridad y confianza tanto para los donantes como para los beneficiarios, es por ellos que se esfuerza en mejorar sus procesos continuamente. Desde el año 2014 se certifican exitosamente normas de Buenas Prácticas de Manufactura por IRAM (Certificado en Anexo ítem 8.1), lo que significa que los alimentos son tratados de modo correcto para conservar su estado de apto para el consumo. Así las empresas u otros donantes de alimentos se sienten seguros de que sus donaciones llegaran finalmente a los beneficiarios en buen estado y no generaran un daño que pudiese tener repercusiones negativas. También es una certeza para la organización beneficiaria que se lleva el alimento, de que el mismo estará en perfectas condiciones y los consumidores finales no sufrirán ningún daño.

La calidad de trabajo no solo concierne a los alimentos, sino que todos los procesos de trabajo son auditados y mejorados para que la atención, los espacios, la comunicación y cada una de las acciones de la fundación respondan a las más altas normas de calidad de trabajo.

5.7. Trazabilidad

La certificación de IRAM en BPM incluye la certificación de la trazabilidad de todos los alimentos u otra mercadería que ingrese a la Fundación. Los precisos registros de trazabilidad realizados en el Sistema de Gestión para Banco de Alimentos Gianini permiten saber con detalle que ingreso, desde donde y cuando, así como también a que organización beneficiaria egresó, con el detalle de la cantidad y cuando. De este modo se generan reportes de trazabilidad a todos los donantes con una regularidad mensual, y se lleva registro de que posee cada organización para saber con qué regularidad volver a entregarles alimentos y así evitar generar un stock superior al de la capacidad de consumo, y mantener un equilibrio en el tipo de alimentos según valor nutricional.

La trazabilidad permite un trabajo completo en cuestiones de seguridad y certeza para con el stock de la mercadería que es el mayor patrimonio de la fundación, y del cual depende directamente nuestra capacidad de impactar positivamente en la sociedad, y conservar la sustentabilidad de la Fundación.

5.8. Impacto

Para la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba resulta fundamental y es de máxima prioridad saber el impacto de su accionar. Este impacto puede ser positivo o negativo, y tener un alcance directo en algunos casos y secundario en otros. A partir de esta primicia, se generan indicadores para medir el impacto, que en muchos casos también se transforman en los objetivos del staff.

El indicador principal es la cantidad de kilos de alimentos entregados, este número refiere la cantidad de alimentos que han sido brindados a los beneficiarios de la fundación, siendo el número de beneficiarios otro de los indicadores más importantes. Así poder saber qué cantidad de alimentos distribuir y a cuantas personas, siendo un impacto positivo, ya que se da accesibilidad a un alimentación de la cual carecían.

Indirectamente también saber que esos alimentos iban a ser desechados, por lo cual se evita la misma cantidad de kilos de basura en el ambiente, y con tal desecho se

desperdiciaban también todos recursos hídricos y energéticos de la producción de tales alimentos.

Otra medición importante de impacto está más relacionada a la calidad de los alimentos entregados y las facilidades que se generan para su adecuado consumo, esto se mide comparando el porcentaje en familias de alimentos entregados con las sugerencias de las Guías de Alimentación para la Población Argentina, así se sabe cuánto contribuye la Fundación a dar acceso a una alimentación ideal. Cooperativamente a esta medición también registrar todas las organizaciones que se capacitan para que brinden una alimentación más saludable, así no solo se da acceso, sino que se facilita el adecuado consumo final del alimento más saludable.

Estos principales parámetros e indicadores se comparan año a año, y con otras entidades similares para ir incrementando el impacto positivo, y de acuerdo a como varia el contexto social ir conduciendo las acciones a los grupos de personas que más requieran la asistencia brindada.

6. SEGURIDAD NUTRICIONAL ALIMENTARIA

6.1. Fundamentación

La infancia es una etapa decisiva para el desarrollo y crecimiento del niño, y si no se brindan las condiciones adecuadas puede afectarse su capacidad intelectual, creativa, física y social. La malnutrición es un concepto integrador que reúne a las carencias nutricionales no solo por déficit (desnutrición), sino también por exceso (sobre peso y obesidad).

Hay varios estudios referidos a la Provincia de Córdoba que ponen de manifiesto el incremento continuo y alarmante de estas problemáticas vinculadas a la nutrición, de destacada relevancia en los niños. De hecho, actualmente el sobre peso y la obesidad son un problema de población mundial. Ambos tienen su inicio en edades muy tempranas y con mayor incidencia que en la adultez. Estos son factores de riesgo de enfermedades no transmisibles y la principal causa de morbilidad y mortalidad en la región, que afectan gravemente el bienestar de las personas y por ende, el gobierno debe destinar recursos a atender estas necesidades.

A su vez la Organización de las Naciones Unidades para la Alimentación y la Agricultura (FAO), publicó en 2011 el “Análisis de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en el Mundo”, el cual indica que un 30% de los alimentos creados para el consumo humano no llegan a ser consumidos, y en el mundo una de cada cuatro personas no cumplen con el requisito mínimo de kilocalorías diarias aconsejado por la Organización Mundial de la Salud.

En este sentido, la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba tiene como misión “contribuir a reducir el hambre en la ciudad de Córdoba”, para lo que recupera alimentos que salen del circuito comercial por algún motivo pero que son aptos para el consumo humano, evitando así la pérdida o desperdicios de alimentos. Actualmente la fundación colabora donando alimentos a 210 organizaciones sociales que se encuentran distribuidas en más de 100 barrios de la ciudad de Córdoba, siendo receptoras de estos alimentos más de 17.500 personas, en su mayoría (73%) niños de entre 0 y 12 años. La Fundación realiza 447 servicios de racionamiento, siendo el 58% de estos desayunos/ meriendas.

El impacto de la alimentación en los beneficiarios se mide mediante indicadores antropométricos del estado nutricional de la población de destino. Estas mediciones son sumamente importantes para la toma de decisiones y los criterios de prioridad para los planes de acción, con las estrategias para contrarrestar tales problemáticas. Así, con las prioridades definidas se destinan a las organizaciones seleccionadas los “Talleres de Alimentación Saludable”. Estos talleres están destinados a los referentes de dichas organizaciones beneficiarias, de forma tal de que cuenten con herramientas para la incorporación de hábitos alimentarios saludables en sus poblaciones de destino.

Siguiendo esta línea de trabajo, se pretende focalizar tales acciones con los alimentos recuperados y seleccionados del Mercado fruti-hortícola de Abasto de la ciudad de Córdoba, por parte del Banco de Alimentos de Córdoba. Así por un lado se aprovechan alimentos de alta calidad nutricional y además, se disminuyen los desperdicios de los puesteros, facilitándoles a estos la tarea de disposición de residuos.

6.2. Objetivos

Se propone como objetivo general mejorar los índices de nutrición de la población de destino perteneciente a las organizaciones sociales beneficiarias del Banco de Córdoba que presenten mayores casos de malnutrición, ya sea por déficit o por exceso.

Para lograr el mismo se desprende una serie se objetivos específicos relacionados directamente con el objetivo mayor y cada actividad que se llevara a cabo durante la ejecución del proyecto. Los mismos son:

- Identificar las organizaciones sociales con mayores desvíos en los indicadores antropométricos, para ser consideradas prioritarias en la aplicación de estrategias para contrarrestar la problemática.
- Actualizar la información del estado nutricional de los beneficiarios de 80 organizaciones sociales que trabajan con el Banco de Alimentos de Córdoba.
- Aumentar y regularizar el recupero de frutas y verduras en un 20% aproximadamente lo que implica una disminución del desperdicio del Mercado de Abasto de Frutas y Verduras del 12%.
- Sensibilizar a los referentes en la importancia de la calidad nutricional de los alimentos para propiciar su mayor demanda.
- Incorporar a la dieta de los beneficiarios hábitos de consumo de alimentos saludables y de mayor calidad nutricional.
- Minimizar los riesgos de seguridad alimentaria.
- Contar con una base de referentes capacitados seleccionados como difusores en sus comedores de los talleres realizados y como auxiliares de próximos talleres.
- Generar un vínculo/ alianza con escuela de cocina para el dictado de los talleres.
- Fortalecer la vinculación entre referentes y el Banco de Alimentos, como así también propiciar el espacio para el intercambio de experiencias entre referentes de distintas organizaciones.
- Fortalecer vínculos de fidelización entre los puesteros del Mercado de Abasto y el Banco de Alimentos de Córdoba.

6.3. Planificación

La planificación para el desarrollo de las siete actividades principales lleva el orden a continuación descripto, con su detalle a continuación:

Actividad 1- Recupero y selección de Frutas y Verduras

En la actualidad hay un equipo liderado por personal de la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba que se dedica al recupero de frutas y verduras de los puestos del Mercado de Abasto de Fruti-hortícola de la ciudad de Córdoba, el cual funciona en el mismo predio de la Fundación, incluyendo los sectores del almacenamiento del recupero, sector de selección, preparación de pedidos y almacenamiento de los mismos.

Se observa que existe un remanente diario en los puestos que la Fundación no logra recuperar por falta de personal operativo. Además, se ha comprobado que existe una mayor fidelización al abastecimiento al Banco de Alimentos de la Fundación, en los puestos que con mayor frecuencia son captados para el recupero.

Se incorporará un asistente de recupero de frutas y verduras, que permitirá aumentar la capacidad de recupero, ya que se observa que existen sobras de frutas y verduras que el Banco de Alimentos no logra captar por la falta de personal operativo en la tarea de recupero.

La incorporación de una persona permitirá aumentar y regularizar aproximadamente el 20% de los Kg recuperados (actuales 5.000 Kg con 5 recuperadores con picos esporádicos de 6.000 Kg/mes). Se espera mantener de forma continua el recupero de 6.000 Kg/mes con un recuperador adicional.

Además, el personal participará en las tareas de selección de las frutas y verduras recuperadas. En promedio el 60% de las mismas se destina a su utilización y el 40% restante a desperdicio (dependiendo de las condiciones del material recuperado). De esta forma, con un seleccionador adicional, se disminuye el desperdicio por frutas y verduras del Mercado de Abasto en un 12% aprox.

Este personal será capacitado y supervisado por la coordinación general, nutricionistas y sus pares del equipo de recuperación y selección actual, de forma práctica (in situ en el mercado de Abasto y en el sector de selección del Banco de Alimentos de Córdoba).

Así, con la mayor disponibilidad de frutas y verduras, el Banco de Alimentos de Córdoba gestionará la inclusión de las mismas en los pedidos semanales de las organizaciones sociales.

Actividad 2- Medición Antropométrica

Se partirá de una base de pre selección de 80 organizaciones sociales beneficiarias del Banco de Alimentos de Córdoba. Las mismas se pre seleccionaron en función a los siguientes criterios: cantidad y frecuencia de servicios que brindan (desayuno, almuerzo, merienda y/o cena), cantidad de beneficiarios que atienden entre 0 y 16 años y la antigüedad de la organización como beneficiaria del Banco de Alimentos de Córdoba (lo que garantiza fidelización y sustentabilidad del trabajo).

Las licenciadas en nutrición de la dotación realizarán las capacitaciones de las 12 personas que se ocuparán de las mediciones antropométricas de cada uno de los beneficiarios pertenecientes a dichas organizaciones pre seleccionadas y se ocuparán de la coordinación de estas mediciones. Las mismas se realizarán in situ en cada organización, en horarios cercanos a los servicios aprovechando la convocatoria de los mismos. Se medirán y registrarán los beneficiarios con la franja etaria, la talla y el peso.

Actividad 3- Carga y análisis de datos - Evaluación de Estado Nutricional

El equipo de nutricionistas, realizará el procesamiento y análisis de los datos registrados en la actividad anterior y concretará la evaluación del estado nutricional, en primera instancia de forma individual de los beneficiarios. Se calculará el IMC - Índice de Masa Corporal - y se realizará la evaluación del estado nutricional según tablas de la Organización Mundial de la Salud.

En segunda instancia, de forma colectiva, se obtendrá la evaluación de estado nutricional de las organizaciones sociales.

Actividad 4- Selección de organizaciones

El equipo de nutricionistas y la coordinación general, mediante la evaluación nutricional realizada en la actividad anterior, seleccionará cuarenta (40) organizaciones

sociales cuyos indicadores del estado nutricional requieran la más inmediata intervención, como prioridad del Banco de Alimentos.

Además se realizará el relevamiento de los insumos/recursos que disponen estas organizaciones para la preparación de los talleres de alimentación saludable.

Actividad 5- Preparación de capacitaciones

Bajo la gestión del Coordinador de Talleres, se realizarán las tareas de gabinete de preparación de las capacitaciones teórico prácticas de los talleres. En este sentido las recetas que se dicten en el taller se desarrollarán atendiendo los criterios de utilización de alimentos que provea con frecuencia la Fundación, con la incorporación en mayor proporción de frutas y verduras y además, que puedan elaborarse sin mayores dificultades con los recursos de las organizaciones seleccionadas.

Se prepararán 2 módulos de talleres de 4 clases, compuestos por 2 talleres de cocina saludable, 1 taller de inocuidad alimentaria y un taller de nutrición. Además se realizará la coordinación con los referentes de las organizaciones y la escuela de gastronomía donde se realizarán los talleres, incluyendo las tareas logísticas.

Actividad 6- Talleres de Alimentación Saludable

Se trata de la concreción propiamente dicha de los talleres de capacitación desarrollados en la actividad anterior.

El desarrollo de las clases de cocina saludable estará a cargo del Chef de la dotación, los talleres de nutrición a cargo de las licenciadas en nutrición y los de inocuidad alimentaria a cargo de la Coordinadora de talleres.

La población de destino serán los referentes de cada organización seleccionada (20 máximos por cada taller, 40 en total). Preferentemente se incluirán a los cocineros de los comedores y a los responsables de las compras de cada organización. Se entregarán recetarios del taller.

Además el coordinador de comunicación realizará el registro audiovisual en los talleres, contenido, redes y narrativa (videos y fotografías)

Actividad 7- Análisis de resultados y Conclusiones generales

Se informará respecto de los resultados de cada taller, con el grado de satisfacción de los mismos y se seleccionará a los referentes con el perfil más adecuado para conformar una base de disertantes y promotores de futuras capacitaciones a otras organizaciones.

Se brindarán espacios para la manifestación de requerimientos y acciones que permitan la mejor comunicación y vinculación entre las organizaciones y la Fundación, como así también para el intercambio de experiencias entre los referentes.

Se evaluará el incremento de la demanda de alimentos de mayor valor nutricional al Banco de Alimentos, el cual estará en condiciones de atenderlas dado el mayor recupero. Se incluirán las conclusiones generales del trabajo.

6.4. Recupero de frutas y verduras

Como primer acción se incorpora una asistente al equipo de recupero frutas y verduras, tal persona posee experiencia que incorporo durante un voluntariado previo en el mismo equipo y tiene conocimientos del manejo de las herramientas como transpaleta manual, carros, vehículo y Buenas Prácticas de Manufactura. El asistente comienza con un esquema horario de trabajo de 4 horas diarias, siendo los lunes de 8:30 a 12:30 horas y de martes a viernes de 14 a 17 horas, correspondiendo a los horarios de funcionamiento del Mercado de Abasto de Fruti-hortícola de la Ciudad de Córdoba, donde se lleva a cabo el recupero en los puestos.

Además para incrementar el recupero y la selección de frutas y verduras se coloca dentro del organigrama de la Fundación como un sector debajo del área de logística, el cual depende de la Coordinación de Operaciones. De esta manera el trabajo se coordina más ordenadamente y la cooperación de las áreas que interactúan presenta un mejor funcionamiento. Como primer medida resultante de esta modificación, el recupero se pasa a realizar todos los días en un espacio físico específico dentro del depósito con independencia de herramientas y sector. Con estas acciones se busca mayor facilidad para la incorporación de voluntarios al recupero, y un menor decomiso debido a las mejores condiciones de conservación y manejo de las donaciones recibidas y aún no seleccionadas.

El objetivo tras estas actividades en el recupero de frutas y verduras tiene como fin aumentar en un 20% y regularizar este número durante el proyecto, y en comparación a sus resultados históricos. También se intenta disminuir el decomisado en un 12% que durante el año 2018 fue del 40%, siendo 60% el recuperado. Todos estos datos son relevados del sistema de gestión Gianini que se utiliza para el manejo de stock de toda la mercadería que ingresa a la Fundación, y es propio de los bancos de alimentos de la Argentina, y especialmente desarrollado por el Banco de Córdoba.

Los resultados arrojados al cierre del proyecto son muy positivos, como se puede ver en las tablas 1 y 2, durante el periodo enero a julio de 2019 se han recuperado 19.827 kilogramos de frutas y verduras en promedio, lo que significa que aumentó casi el doble (88%) en comparación al promedio que se obtuvo en el año 2018. Cabe destacar que el primer trimestre de 2019 ha sido muy variable respecto a lo donado, ya que en enero fue muy alto el volumen, luego descendió en febrero debido a cuestiones de oferta y demanda que se suceden dentro del Mercado de Abasto y a las cuales la fundación es ajena. En marzo además de recuperarse las cantidades percibidas provenientes del recorrido regular en el mercado, existió una donación especial de un productor de choclos por más de 10.000 kilos de primera calidad. Por ello el excelente número del mes de marzo. En abril y mayo se ha encontrado una estabilidad con grandes números de kilos donados, existiendo dos donaciones especiales de choclos, provenientes de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba, de 15.000 y 10.000 kilos respectivamente. Durante los meses de junio y julio la Fundación estuvo operando por debajo de su capacidad debido a que se habilito el nuevo depósito y hubo días de inactividad y adaptación a los nuevos espacios, sin embargo, se lograron buenas cifras de recupero, aunque aumento el decomiso. También se ha notado una mayor especulación en los puesteros debido al contexto económico del país que genera cierta incertidumbre en los precios, y la especulación para la durabilidad de las frutas y verduras es pésima al afectar directamente su estado.

Tabla 1 -Resultados de recupero de Frutas y Verduras en 2018

Referencia	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sep	oct	nov	dic	Promedio	Total
Donado	8.683	7.881	8.145	9.358	7.492	13.028	8.218	10.826	12.824	18.926	15.206	5.920	10.542	126.507
Recuperado	4.498	5.130	4.830	6.354	4.480	7.940	5.569	6.220	7.664	9.641	9.103	3.310	6.228	74.739
	52%	*65%*	*59%*	*68%*	*60%*	*61%*	*68%*	*57%*	*60%*	*51%*	*60%*	*56%*	*59%*	*59%*
Decomisado	4.185	2.751	3.315	3.004	3.012	5.088	2.649	4.606	5.160	9.285	6.103	2.610	4.314	51.768
	48%	*35%*	*41%*	*32%*	*40%*	*39%*	*32%*	*43%*	*40%*	*49%*	*40%*	*44%*	*41%*	*41%*

Sistema de Gestion Gianini para Bancos de Alimentos - Modulo Stock

Tabla 2 - Resultados de recupero de Frutas y Verduras en 2019

Referencia	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sep	oct	nov	dic	Promedio	Total
Donado	15.078	8.263	31.472	29.102	27.845	15.794	11.236	-	-	-	-	-	19.827	138.790
Recuperado	14.550	5.630	29.854	27.906	24.476	11.516	9.228	-	-	-	-	-	17.594	123.160
	96%	*68%*	*95%*	*96%*	*88%*	*73%*	*82%*	-	-	-	-	-	*89%*	*89%*
Decomisado	528	2.633	1.618	1.196	3.369	4.278	2.008	-	-	-	-	-	2.233	15.630
	4%	*32%*	*5%*	*4%*	*12%*	*27%*	*18%*	-	-	-	-	-	*11%*	*11%*

Sistema de Gestion Gianini para Bancos de Alimentos - Modulo Stock

Respecto al decomiso de frutas y verduras, el mismo en el periodo de enero a julio del 2019 fue del 11%. Durante el 2018 el porcentaje de decomiso fue del 41% en total, es decir, que se ha iniciado un 2019 con una reducción enorme del decomiso de frutas y verduras gracias a las actividades conjuntas que se han tomado para mejorar el proceso de clasificación, el egreso rápido de la mercadería y una mejor calidad de las frutas y verduras donadas. El objetivo de reducirlo en un 12% se ha logrado y con la puesta en marcha de las nuevas instalaciones se espera conservarlo, y hasta seguir reduciéndolo. Es destacable que en el primer semestre del año se logró recuperar más frutas y verduras que en todo el año 2018.

6.5. Mediciones antropométricas

En el mes de enero se comenzó a realizar la medición antropométrica de beneficiarios de las organizaciones regulares de la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba. La medición consiste, primero en coordinar una visita con la organización, a través de su referente, en la que estén realizando el servicio regular para lograr medir a la mayor cantidad de beneficiarios posibles. Una vez en agenda la visita, se asiste con el equipo de nutricionistas y asistentes de medición, junto al coordinador para realizar la toma de las medidas a cada niño, niña y adolescente presente. Este registro será luego la base de datos con que se realice la valoración nutricional de cada organización.

En el periodo del 10 de enero al 15 de febrero de 2019 se realizaron 46 mediciones antropométricas, este número está por debajo del planificado debido a dos complicaciones que han surgido durante el principio del año. Por un lado un alto porcentaje de las organizaciones se encuentran de vacaciones y no están realizando sus actividades regulares, por lo cual es imposible juntar a los beneficiarios para llevar a cabo la acción de toma de medidas, y por otro en enero se han registrado días de importante caída de precipitaciones con la situación de negar el acceso a las entidades, y suspensión de servicios por la no asistencia de beneficiarios en días de lluvias debido a la suspensión del servicio en si por problemas edilicios o encontrarse gran dificultad para llegar a la sede.

A partir del 16 de febrero se continuó trabajando esforzadamente en alcanzar a realizar todas las visitas, lográndose el objetivo a tiempo para continuar el análisis de todos los datos. Alcanzando finalmente el objetivo de realizar la medición antropométrica de 2.438 niños, niñas y adolescentes (NNA) entre las edades de 1 a 18 años; los cuales pertenecen a 75 de las organizaciones beneficiarias de la fundación Banco de alimentos de Córdoba. Las 5 restantes en las que se realizó la medición pero no se incluyen en la

evaluación final para la preselección han sido suspendidas o dadas de bajas en el transcurso del periodo que va entre la medición y la presentación de este informe. De cada una se detalla la razón por la cual no son incluidas.

En el anexo 8.7 Organizaciones Beneficiarias Valoradas Nutricionalmente, se muestra el detalle de las organizaciones que se han medido con su nombre, dirección, barrio, tipo de servicio, horarios, cantidad de beneficiarios y forma jurídica.

Las siguientes organizaciones fueron dadas de baja o suspendidas:

- Asociación Civil Recursos Humanos, suspensión por no funcionar en horarios y días informados a la Fundación.
- Asociación Civil Aprendiendo a Volar, suspensión por acopio en mal estado y fuera del lugar donde se entrega el servicio.
- ONG Luz de Esperanza, suspensión por reiteradas denuncias de ventas.
- Corazoncitos contentos, suspensión por no funcionar en horarios y días informados a la Fundación.
- Corazoncitos felices, baja por suspensión de actividades de merendero.

Las 4 organizaciones que estaban suspendidas han recuperado su estado de Regular tras ser visitadas y las faltas solucionadas, por lo cual se las incluye en la evaluación de estado nutricional para ser contempladas en las capacitaciones si su valoración lo amerita. Las entidades en esta situación son Asociación Civil Recursos Humanos, Asociación Civil Aprendiendo a Volar, ONG Luz de Esperanza y Corazoncitos contentos.

6.6. Carga y análisis de datos – Evaluación del estado nutricional.

Luego de la recolección de datos, se realizó la valoración antropométrica utilizando las tablas de talla para la edad (T/E) e índice de masa corporal para la edad (IMC/E) de la Organización Mundial de la Salud y la Sociedad Argentina de Pediatría (OMS y SAP) para determinar el estado nutricional de los NNA mayores a 1 año, mientras que los niños/as menores a un año, la valoración antropométrica se realizó con las tablas de peso para la edad (P/E) y talla para la edad (T/E).

Antes de analizar los resultados es importante entender algunos conceptos básicos.

Se conoce como malnutrición a las condiciones biológicas que se pueden dar, en parte, por déficit o exceso de nutrientes en la dieta habitual de una persona, cuya expresión es:

- Sobrepeso y Obesidad: entran dentro de la clasificación de malnutrición por exceso, entendiendo por obesidad como el estado más grave de estas.
- Bajo peso y Bajo peso con baja talla: entran dentro de la clasificación de malnutrición por déficit, entendiéndose como el bajo peso con baja talla, al estado más crítico de malnutrición por déficit, debido a que se muestra como una condición crónica en los primeros años de vida.
- A su vez, se habla de estado nutricional eutrófico, cuando el niño se encuentra con un peso saludable y adecuado para la talla y edad.

6.7. Selección de organizaciones.

De todas las organizaciones evaluadas, y que no han sido dadas de bajas o estén suspendidas actualmente, se han seleccionado las 40 organizaciones con valor más elevados de malnutrición por déficit o exceso. Este detalle puede observarse en el Grafico, y a continuación se nombran las organizaciones seleccionadas que han sido incorporadas a las capacitaciones.

Organizaciones beneficiarias seleccionadas, en orden de mayor a menor según malnutrición detectada:

1. Copa de Leche San Javier
2. Caritas Contentas
3. Niños Felices - San Roque
4. Copa de Leche Los Artesanos
5. Caricias de Bebé
6. Las abejitas
7. Comedor Candela
8. Pasito a pasito
9. Sala Cuna-Pancitas Felices
10. Los pollitos de Urquiza
11. Caricias de mamá
12. Comedor Evita
13. Los Luceritos
14. Pichoncitos del Hogar
15. Rayito de Sol
16. Un día más de esperanza
17. Pasitos de Esperanza
18. Mi Grillito de Luz
19. Los Pekes
20. Pancitas llenas, corazones contentos
21. Pancitas Felices Yofre
22. La Estrella de David
23. Carita de Ángel
24. Unidos Casa de Pueblo
25. Manos Solidarias
26. Carita Sucia
27. Asociación Civil AMMAR
28. Asociación Civil Centro Comunitario Esperanza
29. Los Politos
30. Rincón de Sueños
31. Sala cuna - Arcoíris de Aventura
32. Sala cuna- Arcoíris de fantasía
33. Un Sueño para los Niños
34. La Mejor Copita de Leche
35. Fundación Jesús la Luz del Mundo
36. Pilares de Esperanza
37. ONG Futuro por Venir
38. Comedor La Lonja
39. Los Duendecitos
40. Bracitos Solidarios

Estas organizaciones serán invitadas a formar parte de las capacitaciones en alimentación saludable que organiza la Fundación Banco de Alimentos junto a escuelas de cocina de la Ciudad de Córdoba. Cada organización enviara a un representante, que se sugiere sea responsable de la cocina de la organizaciones y/o quien determina mayormente el alimento que se entrega en los servicios.

6.8. Preparación de capacitaciones.

Se ha organizado el cronograma de los talleres de alimentación saludable, los cuales se dictaran en forma paralela durante los meses de abril, mayo, junio, julio y agosto. Las clases de cocina estrictamente dicha se realizaran en las instalaciones de la escuela de cocina Pimienta Negra que cuenta con el espacio suficiente para que asistan 20 personas a cada clase, y los materiales necesarios para el correcto aprendizaje.

Los módulos de nutrición e inocuidad alimentaria se dictaran en las instalaciones de la misma Fundación, y debido a la necesidad de atención teórica de los contenidos y la importancia de dedicarle tiempo a cada asistente se dividirán los grupos en comisiones de diez personas cada uno para poder dictar la clase con mejor disposición a los alumnos.

Estas capacitaciones están planificadas según los resultados obtenidos en la valoración de los beneficiarios, la evaluación de las instalaciones con que cuentan las organizaciones y la disponibilidad de alimentos que la Fundación tiene. De este modo se procura tener un impacto del mayor alcance posible en los beneficiarios finales de la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba.

Los programas de cada taller se describen a continuación:

- Talleres de cocina:
  - Presentación de cada referente y espacio que trabaja.*
  - Presentación de disertante y la escuela de cocina.*
  - Exposición del proyecto: por qué y para que están ahí, y programa de clases.*
  - Teoría de verduras y frutas: diferencias, variedades, conservación y formas de cocción.
  - Higiene de manos y de la cocina
  - Practica de cocina.
  - Degustación y reflexiones.
  - Limpieza y orden.

  **Solo en el primer taller.*

- Taller de nutrición:
  - Presentación referentes y nutricionistas.
  - Entrega de carpetas con: resultados de estado nutricional de su organización, receta de alimento que no se sabe utilizar para su consumo y rótulo alimentario.
  - Explicación de conceptos de tipos de malnutrición.
  - Resultados generales del estado nutricional de NNA y adultos.
  - Consejos de alimentación saludable: Importancia del consumo de agua e importancia de la reducción del consumo de sal y azúcar.
  - Actividad didáctica sobre alimentos con sodio agregado.

- Explicación del Rótulo alimentario: qué es, cómo se lee, porcentaje de valores diarios, ingredientes, porciones.
- Demostración en afiche sobre la cantidad de azúcar contenida en alimentos.
- Consulta sobre dudas.
- Debate sobre los temas expuestos.
- Cierre.

- Taller de inocuidad alimentaria:
  - Presentación referentes y técnica.
  - Inducción de BPM.
  - Enfermedades transmitidas por los alimentos.
  - Contaminación: tipos y formas.
  - Puntos clave de Inocuidad.
  - Manipulación y forma de almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos.
  - Ejercicio de almacenamiento adecuado en la heladera.
  - Sugerencias de limpieza y protección de los alimentos.
  - Conclusiones y cierre.

6.9. Talleres de alimentación saludable

La ejecución de los talleres comenzó con normalidad una vez seleccionadas las 40 organizaciones, habiéndose sumado a las 75 ya seleccionadas, otras 5 que han sido valoradas para completar el cupo en las capacitaciones.

Las clases de cocina saludable en la escuela de cocina se han logrado concretar durante el actual periodo. Se separó en dos grupos de 20 organizaciones y las fechas de los talleres dados son las siguientes:

- Grupo 1
  - Viernes 12 de abril.
  - Viernes 26 de abril
  - Viernes 10 de mayo.
  - Viernes 24 de mayo
- Grupo 2
  - Viernes 3 de mayo.
  - Viernes 17 de mayo.
  - Viernes 31 de mayo.
  - Viernes 7 de junio.

Los talleres de nutrición e inocuidad tuvieron lugar durante junio y julio, siendo los días martes los de nutrición y los jueves los de inocuidad. A continuación se describe el programa:

- Grupo A:
  - 4 de Junio – Nutrición.
  - 6 de Junio – Inocuidad alimentaria.
- Grupo B:
  - 11 de Junio – Nutrición.
  - 13 de Junio – Inocuidad alimentaria.
- Grupo C:

    - 18 de Junio – Nutrición.
    - 27 de Junio – Inocuidad alimentaria.
- Grupo D:
    - 25 de Junio – Nutrición.
    - 4 de Julio – Inocuidad alimentaria.

De este modo se han concretado los talleres de alimentación saludable para todas las organizaciones sociales seleccionadas, que tienen una valoración saludable negativa y se espera puedan mejorar el estado nutricional de sus beneficiarios a través de lo aprendido para la entrega de los servicios alimentarios.

6.10 Análisis de resultados y conclusiones generales.

El proyecto de Seguridad Nutricional Alimentaria se propuso *mejorar los índices de nutrición de la población de destino perteneciente a las organizaciones sociales beneficiarias del Banco de Córdoba que presenten mayores casos de malnutrición, ya sea por déficit o por exceso,* y en el transcurso del proyecto para lograrlo se lograron los siguientes objetivos intermedios:

- Se evaluó el estado nutricional de 80 organizaciones sociales, identificándose las 40 con mayores dificultades según los indicadores antropométricos que fueron incluidas en un ciclo de capacitaciones.
- El recupero de frutas y verduras aumento en un 88%, cuando el objetivo era de 20%, y se regularizó un promedio de 19.827 kg. mensuales. Además se logró disminuir el desperdicio del recuperado a un 11%, estableciéndose al inicio el objetivo de un 12%.
- Se capacito a 40 referentes en cocina saludable (en la Escuela de Cocina Pimienta Negra), nutrición e inocuidad alimentaria con el objetivo de educar en la importancia de la calidad nutricional de los alimentos que formar la dieta de los beneficiarios, y así influir en los hábitos de consumo de los beneficiarios. Las capacitaciones suman en total 64 horas, 4 horas cada taller de cocina y 2 los de nutrición o inocuidad.

Un indicador integral de lo que se ha logrado con este proyecto se puede observar al comparar el porcentaje de frutas y verduras que retiraban las organizaciones ha aumentado a partir de las mejoras implementadas en el recupero de frutas y verduras, y se espera siga aumentando en el futuro. En el año 2018 la entrega de frutas y verduras fue del 18% y en el primer semestre del 2019 ha sido del 21%. Es decir que ha aumentado un 3% y aún se espera una mayor demanda tras las capacitaciones. También se encuentran resultados similares en las legumbres y un aumento del consumo de aguas no gasificas o azucaradas, lo cual es más saludable, y uno de los puntos relevantes de las capacitaciones de nutrición.

Se espera que en el 2° semestre del 2019 el consumo de alimentos de alto valor nutricional siga aumentando, así como la calidad con la que se cocina y trata a los alimentos en las organizaciones capacitadas, lo cual no es fácilmente medible. Durante los próximos meses se retomaran las mediciones antropométricas de algunas organizaciones beneficiaras para realizar comparación del estado de las misma previo a las intervenciones realizadas, esperando en ellas encontrar resultados alentadores, que por el contexto social y a nivel de salud actual pensar en valores que se conservan ya sería un éxito.

Por otro lado se destaca que actualmente el Banco de Alimentos de Córdoba tiene un precio promedio del kilo de $3.50, siendo el más bajo de los Bancos de

Alimentos de país, y la cantidad de kilos entregados ha aumentado con un promedio mensual sobre los 190.000 kilos mensuales. Sin dudas el impacto de este proyecto no es exclusivo de las 40 organizaciones capacitadas y el recupero de frutas y verduras, sino que también ha favorecido a las más de 20.300 personas beneficiaras de la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba.

A modo de conclusión sobre el impacto positivo del proyecto podemos decir con total conformidad que se mejoró la alimentación de aproximadamente 3.300 niños, niñas y adolescentes a través de la capacitación en alimentación saludable, durante 64 horas, a cada referente de las 40 organizaciones sociales beneficiarias del banco de alimentos que presentan mayores inconvenientes de malnutrición, y las mismas han aumentado su consumo de frutas y verduras respecto al año 2019. Indirectamente, también, se redujo el desperdicio de frutas y verduras, y se generó una valoración nutricional de 80 organizaciones.

7. RESUMEN

La problemática de la perdida y el desperdicio de alimentos ha variado en el tiempo pero no ha dejado de ser elevada en todo el mundo, al igual que el hambre, la malnutrición y subalimentación como problemática complejamente relacionada que crece y no logra romper las proyecciones que muestran cada vez un panorama peor a nivel mundial. La malnutrición infantil es una dificultad creciente en Córdoba y demanda ser tratada de inmediato para evitar mayores complicaciones en quienes la sufren actualmente.

El modelo de banco de alimentos se ha desarrollado en el mundo y el país como una solución para apaliar las problemáticas enunciadas, y en particular la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba promueve su práctica dirigida a promover una nutrición saludable en sus beneficiarios, acompañando no solo con los alimentos, sino también con capacitaciones dirigidas a buscar hábitos cada vez más saludables en la alimentación.

El proyecto Seguridad Nutricional Alimentaria de la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba ha concluido con un desarrollo exitoso de los objetivos respecto a la actividad de recupero de frutas y verduras, el ciclo de mediciones antropométricas y la capacitaciones de las organizaciones beneficiarias.

Consecuentemente se logró en un principio aumentar el volumen de recupero de frutas y verduras y reducir el decomiso, lo cual se logró mantener durante los meses que duro el proyecto. Durante la primera etapa también se realizaron las mediciones antropométricas de 80 organizaciones beneficiarias de la Fundación, lo cual fue complejo por situaciones externas como el clima, vacaciones y ruptura del vehículo, pero logro concluirse en tiempo y forma antes de iniciar las capacitaciones. En la segunda etapa, se concretaron las capacitaciones de cocina saludable, nutrición e inocuidad alimentaria con destino a los referentes de las 40 organizaciones con los niveles más altos de malnutrición del total de las que fueron valoradas y conservaron su estado de beneficiaria regular para el inicio de los mismos. Se concluyó con 64 horas de capacitación y la identificación de un aumento del consumo de frutas y verduras, acompañado de, por ejemplo, mayor consumo de legumbres y una reducción de las bebidas no saludables.

Se destaca que para lograr llevar a cabo un proyecto como el presente es necesario contar con instituciones con una administración organizacional sostenible, con conocimiento del territorio, y experiencia en el sector, además de una alianza con una escuela cocina profesional. Para acompañar estas iniciativas resulta fundamental el apoyo económico y una dedicada administración de los mismos, partiendo de un detallado proyecto económico y sumar consideraciones financieras para asegurar el cumplimiento de los compromisos asumidos.

El proyecto concluye de modo exitoso, logrando sus objetivos iniciales y sentando un importante antecedente para ser replicable y escalable como iniciativa en busca de promover una mayor seguridad nutricional alimentaria en la población argentina.

8. ANEXO

8.1. Certificado IRAM – BPM.

CERTIFICADO INOCUIDAD ALIMENTARIA

IRAM

IRAM Certifica que:

FUNDACIÓN BANCO DE ALIMENTOS DE CÓRDOBA

Av. De la Semillería 1552, Córdoba, provincia de Córdoba, República Argentina.

ha implementado las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, que cumple con los requisitos de la norma:

IRAM NM 324:2010 - "Buenas Prácticas de Manufactura en Industria de Alimentos".

Cuyo alcance es:

Almacenamiento y expedición de productos alimenticios a organizaciones civiles no gubernamentales en Ruta 19 km 7,5, Mercado de Abasto, Ciudad de Córdoba, provincia de Córdoba, República Argentina.

Empresa certificada desde: 21/01/2014

Validez del presente certificado:
desde: 15/12/2016
hasta: 14/12/2019
N° de Certificado: **DC/QAB F-019/1**

IRAM
INOCUIDAD ALIMENTARIA BPM

Este certificado es válido siempre que la empresa mantenga en operación, y cumpla con los requisitos establecidos para el programa de BPM Buenas Prácticas de Manufactura.

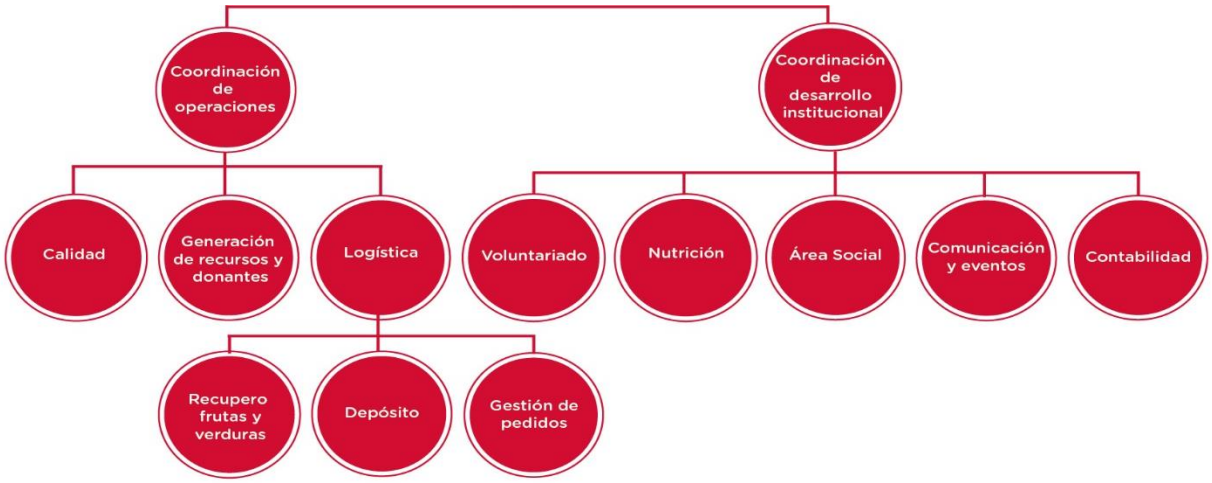
Gerencia de Área de Certificación de Alimentos

Gerencia de División

IRAM | Perú 552/6 | C1068AAB | Buenos Aires.República Argentina | certialimentos@iram.org.ar www.iram.org.ar

8.2. Ampliación del depósito de la Fundación Banco de Alimentos de Córdoba.

8.3. Organigrama 2019.



8.4. Sistema de Gestión Gianini, para Bancos de Alimentos.

Reporte de Movimientos por familia en periodo mensual.

Movimientos por Familias entre el 01/02/2019 y el 28/02/2019

		Donaciones		Entregas		
Familia	Tipo Unid.	Unidades	Kgs.	Bultos	Kgs.	Pesos
Pan, Papas, Pastas	Bulto	2059,00	7374,00	1881,00	6960,30	12699,00
	Kg.	60,00	300,00	59,00	295,00	1180,00
	Unid.	162,00	239,00	1813,00	1233,20	4874,00
	Total Pan, Papas, Pastas		7.913,00	3.753,00	8.488,50	18753,00
Frutas y Verduras	Bulto	421,00	5613,00	427,00	5668,00	15227,40
	Total Frutas y Verduras		5.613,00	427,00	5.668,00	15227,40
Aceites y Grasas Saludables	Unid.	0,00	0,00	59,00	279,00	1116,00
	Total Aceites y Grasas		0,00	59,00	279,00	1116,00
Galletas o Golosinas Salada	Bulto	619,00	1414,46	1502,00	5842,54	56850,69
	Unid.	54,00	622,08	54,00	622,08	6220,80
	Total Galletas o Golosinas		2.036,54	1.556,00	6.464,62	63071,49
Limpieza e Higiene Persona	Bulto	0,00	0,00	94,00	1535,00	15350,00
	Unid.	0,00	0,00	531,00	179,10	1791,00
	Total Limpieza e Higiene		0,00	625,00	1.714,10	17141,00
Leche	Bulto	1,00	15,00	35,00	420,00	2520,00
	Unid.	5544,00	5544,00	1788,00	1788,00	10728,00
	Total Leche		5.559,00	1.823,00	2.208,00	13248,00
Galletas o Golosinas Dulces	Bulto	15231,00	24315,28	17737,00	33153,42	97104,16
	Unid.	0,00	0,00	236,00	1109,20	4836,11
	Total Galletas o Golosinas		24.315,28	17.973,00	34.262,62	101940,27
Yogur	Bulto	1800,00	6627,78	2245,00	10080,58	19443,86
	Total Yogur		6.627,78	2.245,00	10.080,58	19443,86
Gaseosa ligth o s/azucar	Bulto	5705,00	71696,79	6023,00	71604,38	96042,08
	Unid.	60,00	135,00	47,00	105,75	1057,50
	Total Gaseosa ligth o s/azucar		71.831,79	6.070,00	71.710,13	97099,58
Jugos/Aguas Sab/Gaseosa	Bulto	2005,00	12630,00	2232,00	13374,00	56561,99
	Unid.	5575,00	1115,00	4975,00	995,00	8948,00
	Total Jugos/Aguas		13.745,00	7.207,00	14.369,00	65509,99
Aguas/Sodas	Bulto	4676,00	39844,79	4213,00	34816,20	62625,97
	Total Aguas/Sodas		39.844,79	4.213,00	34.816,20	62625,97
Legumbres/Cereales	Bulto	184,00	205,20	80,00	253,20	778,50
	Unid.	203,00	433,00	20,00	60,00	180,00

Reporte de Entrega Diaria a Organización (Carita de Ángel).

Entregas Diarias del 1/3/2019 al 31/3/2019

Carita de Angel- La Esperanza

27/03/2019

Artículo	Descripción del Artículo	Unidades		Kgs.	$ Unit	Total
Remito X 0002-00015671	**Carita de Angel- La Esperanza**					
10.561	Barritas de arroz 20g *50 u x 1k	2,00	Bulto	2,00	10,00	20,00
10.478	Bombon Rellono x 6,900kg	2,00	Bulto	13,80	10,00	138,00
10.476	Bonaqua Vid. S/G 500ml x 6u (3kg)	10,00	Bulto	30,00	3,00	90,00
10.591	Caldo Knorr Cubitos 80*12*9,5g (9,120kg)	1,00	Bulto	9,12	5,10	46,51
9.293	Combo Higiene y Perfumeria x 10 kg	2,00	Bulto	20,00	10,00	200,00
10.614	Condimentos Varios x 1kg	2,00	Bulto	2,00	4,00	8,00
10.613	Gaseosa Coto Light 1,5ml*6u (9kg)	1,00	Bulto	9,00	10,00	90,00
10.582	Gaseosa Coto Naranja 6u* 2,25ml (13,5kg)	1,00	Bulto	13,50	10,00	135,00
8.814	Leche Larga Vida x 1l	24,00	Unid.	24,00	6,00	144,00
10.568	Levite Manzana 2,5,ml (6u)	2,00	Bulto	27,00	4,44	119,88
10.592	Naranja x 24kg	1,00	Bulto	24,00	4,00	96,00
8.988	Pan Dulce x 5 kg	10,00	Bulto	50,00	5,00	250,00
9.558	PRITTY LIMON 1 L (9U)	2,00	Bulto	18,00	10,00	180,00
10.056	TURRON ARCOR 4*50*25G X 5K	4,00	Bulto	20,00	10,00	200,00
10.604	Higo x 2 kg	1,00	Bulto	2,00	0,00	0,00
	Total	65,00		264,42	101,54	1.717,39

Pedidos	1
Contr.Promedio x Kg	6,49
Kg.Totales	264,42
$ Totales	1.717,39

8.5. **Programa de actividades del proyecto Seguridad Nutricional Alimentaria.**

Actividad/mes	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8
Actividad 1- Recupero y selección de Frutas y Verduras								
Actividad 2- Medición Antropométrica								
Actividad 3- Carga y análisis de datos- Evaluación de Estado Nutricional								
Actividad 4- Selección de organizaciones								
Actividad 5- Preparación de capacitaciones								
Actividad 6- Talleres de Alimentación Saludable								
Actividad 7- Análisis de resultados y Conclusiones generales								

8.6. Recupero de Frutas y Verduras

Proceso de selección y clasificación.

Acopio en seco.

Acopio en frio.

Pedido regular con frutas y verduras.

Cartelera para promover alimentación saludable.

8.7. Organizaciones Beneficiarias Valoradas Nutricionalmente.

En la tabla se puede observar el nombre de las organizaciones, dirección, barrio, horarios y días de los servicios, cantidad de beneficiarios, tipo de servicio y forma jurídica de la misma. Se incluye todas las que fueron valoradas nutricionalmente.

N°	Organización	Dirección	Barrio	Horarios	Beneficiarios	Tipo	Servicios x semana	Forma jurídica
1	**Alimentando las Bendiciones**	Calle Cabeza de Tigre M. 95 L.3	Yapeyu	Lun y mie copa de leche de 17 a 18:30 vie cena 20 a 22 hs	70	Comedor y Merendero	3	Simple asociación
2	**Angeles de Luz**	Mzna 9 Lote 9	Villa Retiro	Lun a vie 8 a 17 hs	55	Sala Cuna	15	Cooperativa
3	**Angelitos de Colores**	Rayo Cortado y Guandacol 2110	Empalme	Lunes a viernes de 9 a 16	60	Sala Cuna	15	Asociación civil
4	**Asoc. Civil Centro Comunitario Esperanza**	Cortada del Rosario 657 s/n	Guiñazu	Lunes a viernes de 9 a 17 hs	80	Sala Cuna	15	Simple asociación
5	**Asociación Civil Ammar**	Maipú 630	Centro	lun a vie de 10 a 17	135	Sala Cuna	20	Asociación civil
6	**Asociación Civil a Volar***	Sinsacate 2405	Yapeyu	Lunes a Viernes de 8.30 a 13.30 / 16 a 18	80	Sala Cuna	10	Asociación civil
7	**Asociación Civil Jovenes Por un futuro mejor**	Aldana y Ortega 3654	Patricios Norte	Lunes a Viernes de 9 a 17 - comedor de 18 a 21 hs	150	Sala Cuna	20	asociación civil
8	**Asociación Civil Luz y Fuerza**	Zuloaga 4427	San Roque	Lunes, Martes y Miércoles de 16:30 a 17:30 / Jueves 19 a 20	70	Comedor y Merendero	4	Asociación civil
9	**Asociación Civil Mi Nueva Esperanza**	Sanavirones 2551	Yapeyu	Lunes a Viernes de 8 a 19	150	Sala Cuna	20	Asociación civil
10	**Asociación Civil Ojitos Dulces**	Estados Unidos 5187	Acosta	Lunes a Viernes de 16 a 18 Copa de Leche- Lunes a viernes de 9 a 17 Sala	80	Sala Cuna	20	Asociación civil
11	**Asociación Civil Pancitas Felices**	Publica 1 Mza 27 casa 17	José Ignacio Díaz 1era Sección	Lunes a Viernes de 9 a 16:30 y miércoles 20 hs	55	Sala Cuna	16	Asociación civil
12	**Asociación Civil Recursos Humanos***	Pasaje de La Peña 3332	Muller	Lunes a Viernes de 9 a 18	90	Sala Cuna	15	Asociación civil
13	**Asociación Civil Unidos para Triunfar**	Feliciano Chiclana 3345	Muller	Lun, mie y vie 17:30 a 18:30. Sábados 11 a 13:30 hs	86	Comedor y Merendero	4	Asociación civil
14	**Asociación Todos Juntos por una Vida Mejor**	Coronel Olmedo 2044	Alta Córdoba	Lun a vie de 9 a 11 de 15 a 16 apoyo y de 17 a 19 copa	70	Merendero	10	Asociación civil
15	**Bracitos Solidarios**	Juan Cavero 1169	Pueyrredón	lun a vie 16.30	120	Merendero	5	Simple asociación
16	**Caricias de bebé**	Mzna 6 Lote 1	El Chingolo II	Lun a vie de 8 a 17 hs	54	Sala Cuna	15	Cooperativa
17	**Carita de Angel- La Esperanza**	Jose Mellian 2836	Ciudad de los Cuartetos	mar jue de 18 a 19 / lun mie vie de 20 a 21	57	Comedor y Merendero	5	Cooperativa La Esperanza
18	**Carita Sucia - Malvinas**	Salta 730	B° Malvinas Argentinas II	luN, Mier, viernes 19 a 20 hs comedor - mar jue sab 18-20 hs	80	Comedor y Merendero	6	Simple asociación
19	**Caritas Feliz**	Aviador Pettirossi 713	Las Violetas	Martes y Jueves de 18 A 19	100	Merendero	2	Simple asociación

Organizaciones Beneficiarias Valoradas Nutricionalmente.

N°	Organización	Dirección	Barrio	Horarios	Beneficiarios	Tipo	Servicios x semana	Forma jurídica
20	**CECOPAR**	Belardinelli 3578	Ejército Argentino	Lun a vie de 9 a 18 hs	70	Sala Cuna	15	Asociación civil
21	**Comedor Candela**	Milagros de la vega 600. Portón verde	remedio de escalada	Lun, Mie, Vie 18hs	144	Merendero	3	Simple asociación
22	**Comedor Caritas Contentas**	aviador valenti 582	villa Martínez	Lun a Vie 21hs	59	Comedor	5	Apadrina Kolektor
23	**Comedor Evita**	Mendiolaza 1052	Hipólito Irigoyen	Lunes a Viernes de 17:30 a 18:30	50		5	Simple asociación
24	**Comedor las Ardillitas**	Juan de Garay 2480	Pueyrredón	lun mie vie de 16hs mar y jue 19hs	58	Comedor y Merendero	5	Simple asociación
25	**Comedor villa la lonja**	Pedro del Castillo S/n	La Lonja	Martes y jueves 20 a 20:30 Lunes a viernes 17:30 a 18:30	100	Comedor y Merendero	7	Cooperativa La Esperanza
26	**Coop Trabajo Milagro para los Niños Ltda.**	Mza 47 Lote 9.	Blas Pascal	Sábado y Domingo 20 hs, lun Mier y viern 17 a 18 y 20 a 21	230	Comedor y Merendero	5	Cooperativa
27	**Copa de Leche Los Artesanos**	Mza 3Lote 33	Los Artesanos	LUNES, MIERCOLES Y VIERNES DE 6 A 10 AM. MARTES Y JUEVES 12 A 13	47	Comedor y Merendero	5	Simple asociación
28	**Copa de leche Ojitos triste**	Petirossi 1150 lote 7 casa 2	Los Filtros	Lun, mie y vie de 17 a 18:30	40	Merendero	3	simple asociación
29	**Copa de leche San Javier**	La Santa María 2596	Suarez	Lun a vie de 10 a 11 y 17 a 18 - Vier y sab de 20 a 21 hs	87	Comedor y Merendero	12	simple asociación
30	**Corazoncitos contentos***	Mzna 9 calle 5 Lote 4	Angelleli I	Lun a vie 17 a 18:30 hs y Sab 13 hs	65	Comedor y Merendero	6	Simple asociación
31	**Corazoncitos felices****	Aviador Almonacid 4315	San Roque	Mi y jue 18 a 19 hs	40	Merendero	2	Simple asociación
32	**Enriquito- La Esperanza**	Calle 100 atrás de iglesia verde	Villa el Nylon	Lunes, Miércoles y Viernes de 20 a 21 y Martes y Jueves de 17.30 a 18.30	60	Comedor y Merendero	5	Cooperativa La Esperanza
33	**Escuelita Lamadrid**	Pedro Carrasco 3941	La Madrid	Martes y Jueves 19hs	100	Merendero	2	Simple asociación
34	**Fundación Carlos Juárez**	Rio Yuspe 1360 esquina Cataneo	Villa Unión	Lunes a Viernes de 9 a 16. sab cena 19 ha, dom 20hs	60	Sala Cuna	15	Fundación
35	**Fundación Involucrarse / los luceritos**	Miguel Otero 4300 mz 12 lote 26	Las Violetas	lun mie vie y sábado de x medio de 18 a 19 / jue de 20 a 21	100	Comedor y Merendero	5	Fundación
36	**Fundación Jesus la Luz del Mundo**	Manuel Querini 431	Maldonado	Lunes a Viernes de 8 a 19	70	Sala Cuna	15	Fundación
37	**Grupo de Trabajo Comunitario de Barrio Sep**	Celso Barrios casa 252	Sep	Lunes a Viernes de 13,30 a 18.30	120	Sala Cuna	10	Simple asociación
38	**IVANA**	Mzna 71 Lote 1	23 de Abril	Lun a vie de 8 a 18 hs	187	Comedor y merendero	15	Asociación civil
39	**Juntos Podemos**	Costa Canal 340	Barrio los Filtros	Lun, mie y vie de 18 a 19:30	40	Merendero	3	Asociación civil
40	**La Abejita Picarona**	Paula Montan y Fornet 793	Villa Siburu	Lunes a Viernes de 9.30 a 16	88	Sala Cuna	15	Simple asociación

Organizaciones Beneficiarias Valoradas Nutricionalmente.

N°	Organización	Dirección	Barrio	Horarios	Beneficiarios	Tipo	Servicios x semana	Forma jurídica
41	**La Barranquita**	Domingo French y Río Segundo	Maldonado	Copa de leche de LaV 17hs y escuelita de futbol 18hs. Mar y jue apoyo escolar de 19 a 21	150	Merendero	7	Simple asociación
42	**La Estrella de David**	Pública casa 49 (Circunvalación y Pedro Nahón)	Mosconi	Martes 20.30hs Jueves y sábados 18hs	80	Comedor y Merendero	3	simple asociación
43	**La Mejor Copita de Leche- La Esperanza**	Cochuna y Costa Rica	Yapeyu	Lun y jue 19 a 20:30 Mar 17:30 a 19	85	Comedor y Merendero	3	Cooperativa La Esperanza
44	**Los Bajitos del Futuro**	Guillermo Jorge Ohm 5100	Ampliación Almirante Brown	Lunes a Viernes de 17 a 21	200	Comedor y Merendero	15	Fundación
45	**Los duendecitos**	Ancalan 780 Mzna 37 C.3	Parque de la vega 2 (el Pueblito)	Mi y jue de 18 a 19 y Lun, mie, vie 18:30 a 19:30	96	Comedor y Merendero	5	Movimiento barrios de pie
46	**Los Pekes**		1° de Diciembre	Lunes, Miércoles y Jueves de 17.30 a 18.30	180	Merendero	3	Asociación civil
47	**Los peques - Sala Cuna**	Lote 2 Mzna D	Jose Ignacio Díaz 1era Sección	Lun a vie de 9 a 17 hs // Lun, mie y vie 20 hs mar y jue 18 hs	34	Sala Cuna	15	simple asociación
48	**Los Petaquitas**	Atacama 1315	Villa Unión	martes y jueves 18 a 19	70	Merendero	2	Simple asociación
49	**Los Pimpollos - Construyendo Futuro**	Juan Urdidora Sin Numero	Jose Ignacio Díaz 3era Sección	Lunes a viernes de 14 a 19	150	sala Cuna	15	Fundación
50	**Los Politos**	Mza 5 lote 7	Zepa B	lunes y miércoles de 14.30 a 16.3 y martes y jueves de 19.3 a 20.3	40	Comedor y Merendero	4	Cooperativa La Esperanza
51	**Los pollitos de Urquiza**	Miguel del Sesse 2757 / Club Pte Roca	Colon	Lun a vie de 9 a 17 hs Sala cuna y sábado y domingo 17 hs en club	64	Sala Cuna	15	simple asociación
52	**Merendero Crecer**	Pasaje Jordán Bruno Genta 1460	Observatorio	Lun y mie cena 20:30 - mar y jue 18:30 hs	95	Comedor y Merendero	4	simple asociación
53	**Mi Arco Iris guia mi camino**	Entre Ríos 5046	Acosta	Lun a vie: 2 servicios de 9 a 16.30 / almuerzo adultos lun a vie / merendero mie a vie	42	Sala Cuna	20	Asociación civil
54	**Mi Grillito de Luz**	11 de Septiembre km 10-con 60 cuadras	Zona Rural	Lunes a Viernes de 13:30 a 16	100	Comedor y Merendero	10	Asociación civil
55	**Niños Felices - Renault**	Calle Impira esq. Aran Mza 3 lote 10	Comunidad Renault	Lunes, miércoles y viernes de 18 a 19 y martes y jueves 20:30	30	Comedor y Merendero	5	simple asociación
56	**Niños Felices- San Roque**	Sargento Gómez 4835	San Roque	Lunes, Miércoles y Viernes de 16 a 17 y de 19:30 a 20:30	47	Comedor y Merendero	6	Simple asociación
57	**Ong Futuro por Venir**	Carahue 5980	Villa Unión	Lunes a viernes de 9 a 17 y de 1 a 18 (apoyo escolar)	80	Sala Cuna	15	fundación
58	**ONG Luz de Esperanza***	Córdoba y lima	Ituzaingo	Lunes a viernes de 9 a 16 sab dom 12 a 13	60	Sala Cuna	15	Fundación
59	**Pancitas felices- Yofre Sur**	Álvarez Condarco 1487 (entre Padre Luis Monti y Suipacha)	Yofre I	Lunes Miércoles y viernes de 20:30 a 21:30	40	Comedor y Merendero	3	Simple asociación
60	**Pancitas llenas, Corazones contentos Simple Asociación**	Marciano Verón 5800	Villa la Toma	lun mar mie y vie de 17:30 a 18.15 y mar, mie y vie de 19:15 a 20 cena	150	Comedor y Merendero	7	Simple asociación
61	**Panzita llena, Corazon Contento- La Esperanza**	Pasaje Lavalles 5087	Villa Urquiza	Lunes y Miércoles 17.30 a 18.30 y martes y jueves de 20 a 21	80	Comedor y Merendero	4	Cooperativa La Esperanza

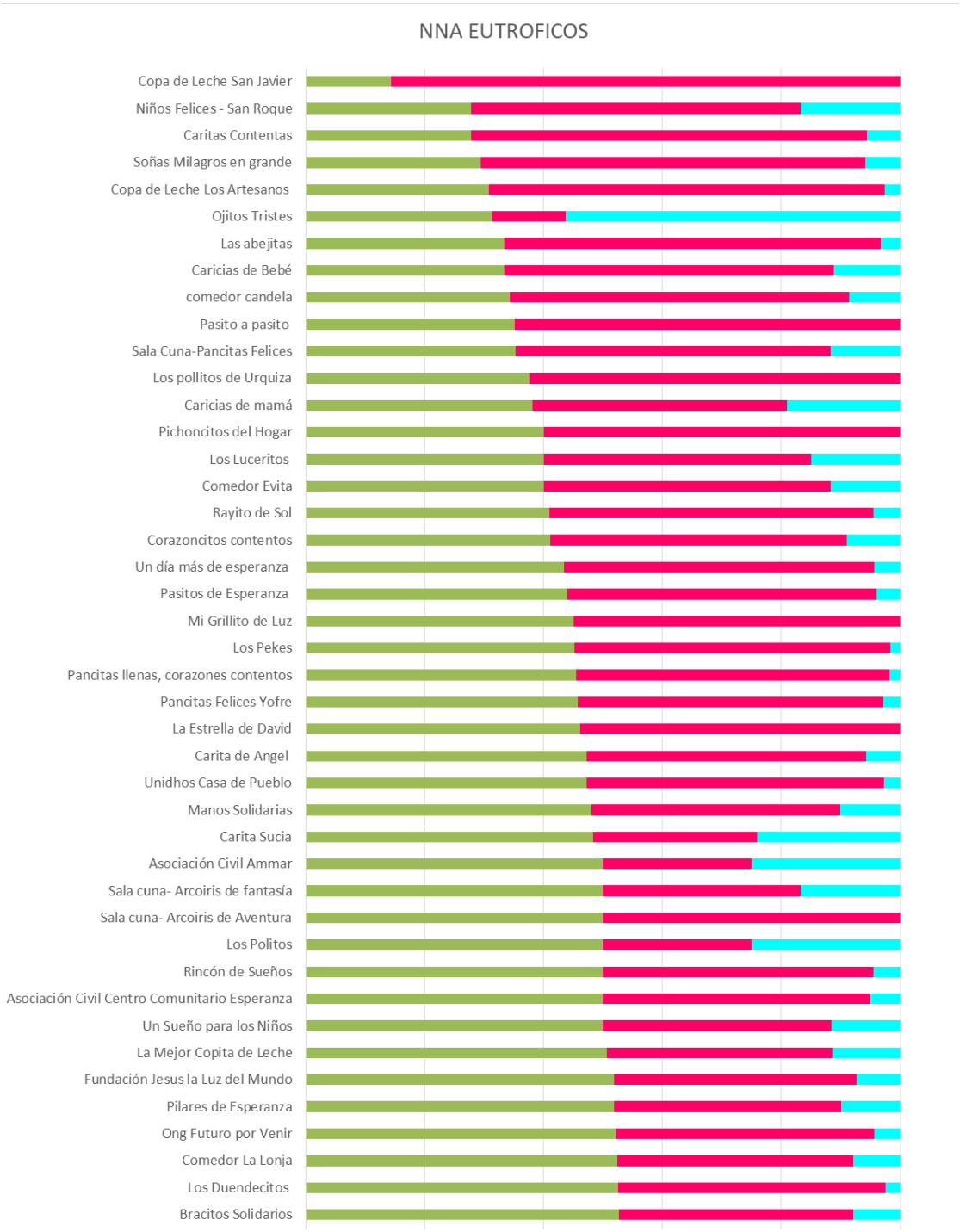
Organizaciones Beneficiarias Valoradas Nutricionalmente.

N°	Organización	Dirección	Barrio	Horarios	Beneficiarios	Tipo	Servicios x semana	Forma jurídica
62	**Pasito a Pasito**	Los Alamos 29	Villa los Llanos	Lun, Mier y Viernes 18 a 19	130	Merendero	3	Simple asociación
63	**Pasitos de esperanza**	Francisco de Arteaga 1598	Villa La Tela	Lun a vie de 18:30 a 19 y Martes y jueves 20:30 a 21	78	Comedor y Merendero	7	Simple asociación
64	**Patitas Inquietas**	Luis Burela M.51 L7	1° de Mayo	Lun a vie 17 hs	70	Merendero	5	simple asociación
65	**Pepi y los Amiguitos de Muller**	Learte 228	Muller	Lun a Viernes de 17 a 18 y mar y jue 20 a 20:30 (vianda)	50	Comedor y Merendero	7	Simple asociación
66	**Pichoncitos del Hogar**	Mza 7 Lote 23	Nuestro Hogar II	Lunes a Viernes de 9 a 17	40	Sala Cuna	15	simple asociación
67	**Pilares de la Esperanza-La Esperanza**	Mendoza 1802	Alta Córdoba	Lunes Miércoles y Viernes 20:30	75	Comedor	3	Cooperativa La Esperanza
68	**Proyecto socio-educativo "Che Guevara"**	Dolores Montoya 686	Malvinas Argentinas 1 sección	lun a vie de 9 a 11 y de 15 a 17	20	Comedor y Merendero	10	Asociación civil
69	**Rayito de Sol - Argüello**	MASSETTI 8115	Arguello	Lunes a Viernes 9 a 16 hs	60	Sala Cuna	15	Simple asociación
70	**Rincon de Sueños- La esperanza**	Pedro del Castillo S/n	La Lonja	Lunes y viernes 20 a 20:30 martes y jueves 17:30 a18:15	120	Comedor y Merendero	4	Cooperativa La Esperanza
71	**Sala Cuna Arco Iris De Aventura**	sofia de Luque 2548	Talleres Sur	Lun a vie de 8 a 17 hs	60	Sala cuna	15	Fundación
72	**Sala Cuna Arco Iris de Fantasia**	Carbajal y Saravia esq. lima y Melo	José Ignacio Díaz 3ra secc.	Lun a vie de 8 a 17 hs	60	Sala cuna	15	Fundación
73	**Sala cuna Caricias de mama**	Gregario Lemos 5014	barrio renacimiento	Lun a vie de 8 a 18 hs	54	Sala Cuna	15	simple asociación
74	**Salon Comunitario Mano Solidaria - La Esperanza**	mz 37 lote 13	La Huertilla	mar jue de 18 a 19 / lun mie vie de 20 a 21	70	Comedor y Merendero	5	Cooperativa La Esperanza
75	**Simple Asociación Caprichos**	11 de Septiembre 3100	Cooperativa de Familias Unidas	Lunes a viernes de 12.15 a 13	200	Comedor y Merendero	5	simple asociación
76	**Un dia más de Esperanza**	Roque Arias 1200	San Roque	Lun y vie de 20 a 22 comedor, mar, mie y jue de 17 a 19 copa	50	Comedor y Merendero	5	simple asociación
77	**Un sueño para los niños**	Ruta 19 Km 1 y 1/2	Barranca Yaco	Ma y Jue de 18 a 19. Lun, mie y vie de 19 a 20	150	Comedor y Merendero	5	simple asociación
78	**Unidos Casa del Pueblo**	Entre Ríos 5666	Miralta	Lunes a viernes de 16 a 18 sab dom 12 a 13	82	Comedor y Merendero	7	Asociación civil
79	**Vi un rayito de luz**	El Dorado 5420	Carrara	Lun, mie y vie 18 a 19 hs	45	Merendero	3	simple asociación
80	**Vocesitas de Acosta**	Samaniego 847	Acosta	Sab y dom 18 hs copa de leche Lun y jue 20:30 cena	120	Comedor y Merendero	4	simple asociación

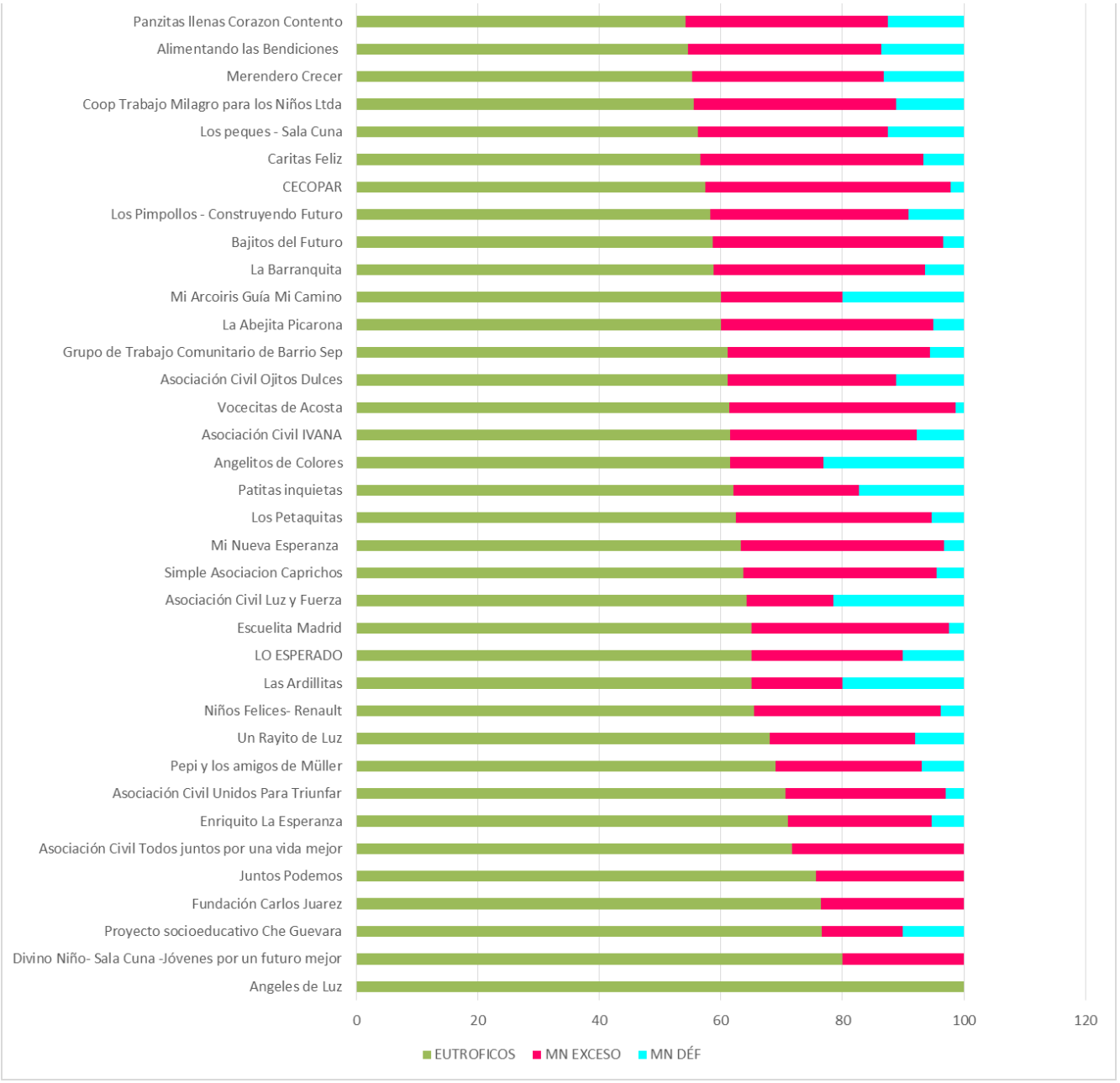
**Organización suspendida que recupero su estado de regular. **Organización daba de baja*

8.8. <u>Resultados de medición antropométrica por organización.</u>

En este grafico se observan, ordenadamente de mayor a menor según el porcentaje de malnutrición por déficit y exceso, las organizaciones valoradas e incluidas en el proceso de selección para participar de las capacitaciones.



XL


Panzitas llenas Corazon Contento
Alimentando las Bendiciones
Merendero Crecer
Coop Trabajo Milagro para los Niños Ltda
Los peques - Sala Cuna
Caritas Feliz
CECOPAR
Los Pimpollos - Construyendo Futuro
Bajitos del Futuro
La Barranquita
Mi Arcoiris Guía Mi Camino
La Abejita Picarona
Grupo de Trabajo Comunitario de Barrio Sep
Asociación Civil Ojitos Dulces
Vocecitas de Acosta
Asociación Civil IVANA
Angelitos de Colores
Patitas inquietas
Los Petaquitas
Mi Nueva Esperanza
Simple Asociacion Caprichos
Asociación Civil Luz y Fuerza
Escuelita Madrid
LO ESPERADO
Las Ardillitas
Niños Felices- Renault
Un Rayito de Luz
Pepi y los amigos de Müller
Asociación Civil Unidos Para Triunfar
Enriquito La Esperanza
Asociación Civil Todos juntos por una vida mejor
Juntos Podemos
Fundación Carlos Juarez
Proyecto socioeducativo Che Guevara
Divino Niño- Sala Cuna -Jóvenes por un futuro mejor
Angeles de Luz
0
20
40
60
80
100
120
EUTROFICOS
MN EXCESO
MN DÉF

8.9. Talleres de alimentación saludable

Taller de cocina con verduras, parte practica.

Taller de verduras, explicación teórica y práctica en cocina.

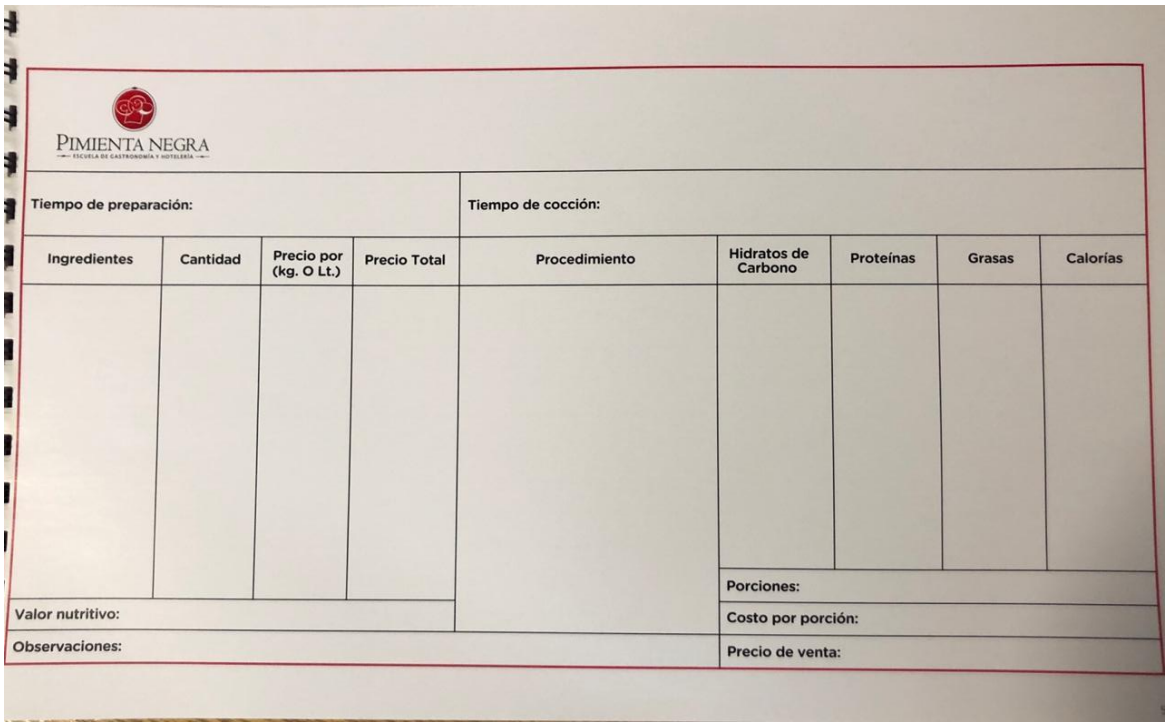
Taller de verdura, degustación.

Taller de nutrición, lectura de rotulación.

Taller de nutrición, lectura de resultados.

Material gráfico, recetario para talleres.

Planilla de recetario para apuntes de talleres.



PIMIENTA NEGRA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA

Tiempo de preparación:				Tiempo de cocción:				
Ingredientes	Cantidad	Precio por (kg. O Lt.)	Precio Total	Procedimiento	Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Calorías
					Porciones:			
Valor nutritivo:					Costo por porción:			
Observaciones:					Precio de venta:			