

INFORME

«Elaboración, disponibilidad, acceso y consumo de alimentos en barrios populares del Gran La Plata»

(2022)

Convocatoria Ministerios de Ciencia, Tecnología e Innovación y de Desarrollo Social de la Nación.

Programa Ciencia y Tecnología Contra el Hambre.

ÍNDICE

Presentación.....
Contextualización del desarrollo del relevamiento.....
Caracterización de los Sitios de Distribución de Alimentos (SDA).....
Demanda alimentaria y recursos.....
Las prácticas de gestión alimentaria en sitios de distribución de alimentos.....
Conclusiones.....

1. Presentación

Ante la crítica situación socioeconómica de los barrios populares del Gran La Plata (GLP), en particular los déficits en el acceso a alimentos, las Organizaciones Sociales que integran el Consejo Social de la Universidad Nacional de La Plata requirieron la elaboración de relevamientos para contar con información sistematizada que permitiera respaldar la demanda de ayuda alimentaria ante los organismos públicos provinciales y la Municipalidad.

A partir de esto, en los años 2018 y 2019, el Consejo Social de la UNLP en vinculación con las propias Organizaciones Sociales, la Secretaría de Extensión de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (FaHCE), el Centro de Investigaciones Geográficas (CIG) y otros ámbitos del Instituto de Investigación en Humanidades y Ciencias Sociales (IdIHCS), con el apoyo de otras Facultades de la UNLP, elaboraron relevamientos de *Sitios de Distribución de Alimentos* (SDA) -comedores, merenderos, copas de leche, etc.-, y de situación alimentaria en hogares, de barrios populares del Gran La Plata.

Estos relevamientos mostraron que una importante proporción de la población de los barrios populares se enfrentaba a déficit alimentario y que numerosas organizaciones sociales se habían ocupado de una demanda creciente de alimentación por parte de un número cada vez mayor de habitantes de los barrios. Ante esto, las mismas debieron dar respuestas mediante la implementación de diferentes estrategias de obtención y elaboración de alimentos. A partir del año 2020 con la emergencia socio-sanitaria ocasionada por la pandemia de COVID-19, esta situación se vio agravada fuertemente, en un contexto en el que la provisión de recursos por parte de los organismos gubernamentales orientados a la ejecución de políticas alimentarias no lograban cubrir las necesidades de los SDA.

En este marco, y sobre la base de los antecedentes mencionados, se conformó en el año 2020 el proyecto *«Elaboración, disponibilidad, acceso y consumo de alimentos en barrios populares del Gran La Plata»*, financiado por el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación en el marco del Programa “Ciencia y tecnología contra el hambre”¹, y ejecutado conjuntamente por el Centro de Investigaciones Geográficas del Instituto de Investigación en Humanidades y Ciencias Sociales (IdIHCS), la Secretaría de Extensión de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, y el Consejo Social de la UNLP.

El proyecto se orientó a **analizar las dimensiones espaciales, socioeconómicas y las prácticas de la elaboración, disponibilidad, acceso y consumo de alimentos en Sitios de Distribución de Alimentos del Gran La Plata durante el año 2022.**

El relevamiento llevado a cabo consideró:

¹ Aporte No Reembolsable Préstamo CAF - CFA 8919

-Funcionamiento de los sitios: tipos de alimentos que se ofrecen, días por semana que lo hacen, cantidad y características etáreas y de género de las personas que asisten al sitio, dinámicas de organización del sitio.

-Características de los sitios: condiciones edilicias, disponibilidad de artefactos para cocinar, combustibles utilizados.

-Alimentación: alimentos o insumos utilizados para cocinar habitualmente, disponibilidad o insuficiencia de los mismos, estrategias de adquisición de dichos alimentos.

-Almacenamiento e implementos: disponibilidad de artefactos de refrigeración y espacio de almacenamiento de alimentos en el sitio.

-Transporte: modalidades de traslado de los alimentos hacia el sitio, disponibilidad y problemas relacionados al transporte.

-Recursos: características de las personas que atienden o trabajan en el sitio, recursos económicos con los que el sitio cuenta;

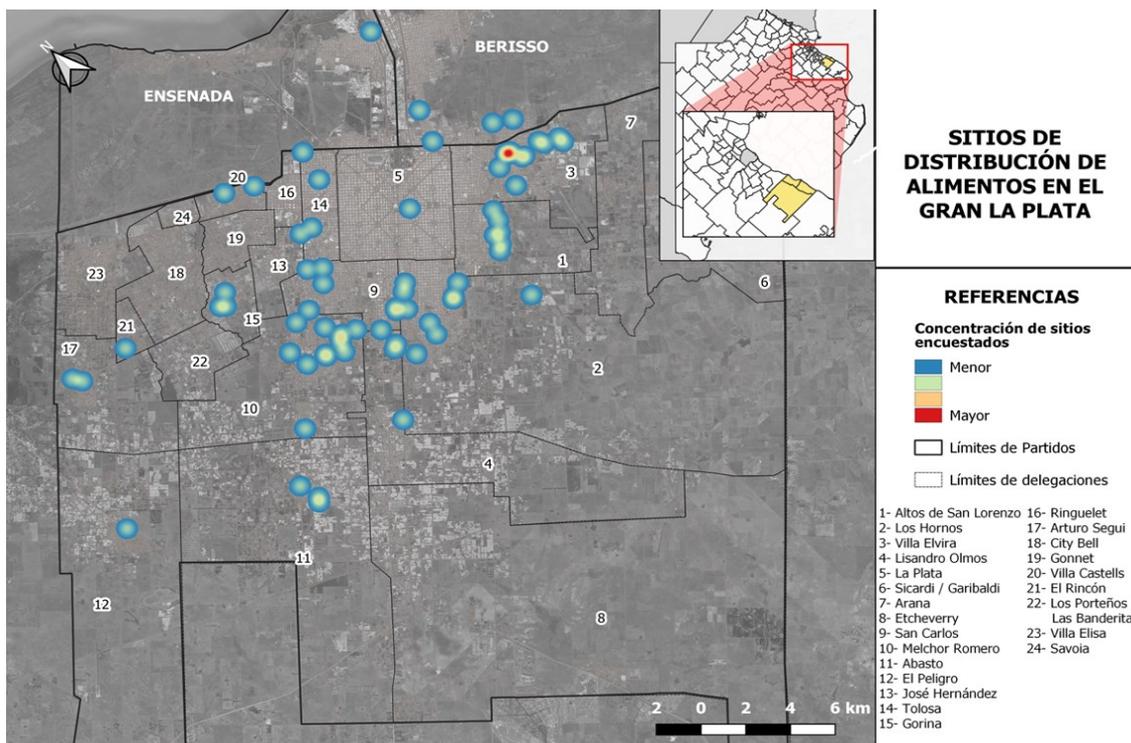
-Pandemia: de qué forma la pandemia afectó el funcionamiento del sitio, en términos de la cantidad de asistentes o el servicio brindado.

-Actualidad: si la inflación en los precios de los alimentos o la disponibilidad de recursos como la Tarjeta Alimentar modificaron de alguna manera el funcionamiento del sitio o su concurrencia.

El relevamiento fue realizado entre los meses de junio y octubre de 2022, en una muestra de 73 SDA sobre el total de 524 SDA. Estos sitios se encuentran ubicados principalmente en Melchor Romero, San Carlos, Abasto, Olmos, Villa Elvira, Altos de San Lorenzo. En menor medida, también se relevaron sitios ubicados en Los Hornos, El Peligro, Arturo Seguí, Tolosa, Villa Elisa, Gonnet, Gorina, (Villa Argüello, El Carmen) Berisso, Ensenada.

En el siguiente mapa puede observarse la distribución de los sitios relevados según su grado de concentración en los diferentes barrios del Gran La Plata.

Mapa N°1. Sitios relevados según grado de concentración en el Gran La Plata.



Fuente: Lic. Santiago Báez (CIG/IdiHCS-FaHCE)

2. Contextualización del relevamiento

La región del Gran La Plata está compuesta por los municipios de La Plata con una población de 772.618 habitantes, Berisso con 101.263 y Ensenada con 64.406 (INDEC, datos provisorios Censo 2022). Según los datos de la Encuesta Permanente de Hogares (EPH) correspondientes al segundo semestre de 2022, período en el que se llevó a cabo la encuesta, la situación de pobreza e indigencia en el aglomerado es la siguiente:

Cuadro N°1. Pobreza e indigencia en el Gran La Plata, segundo semestre 2022.

	Pobreza		Indigencia	
	%	Totales	%	Totales
Hogares	25,9	85.675	5,9	19.502
Personas	34,8	319.317	9	82.439

Fuente: EPH INDEC (2023)

Como puede observarse, casi un tercio de los hogares no logra cubrir necesidades alimentarias y no alimentarias esenciales y un 9% es población indigente.

La pandemia contribuyó a agravar una situación socioeconómica que ya era crítica para el período 2015-2019. Hacia fines de 2019 la emergencia alimentaria había sido declarada como problema público a nivel nacional. A su vez, en el contexto específico

del Gran La Plata, los informes elaborados en 2018 y 2019 -mencionados anteriormente- ya señalaban el crecimiento exponencial de los SDA en la región a partir de los años 2015 y 2016, y el aumento constante de personas que asistían a los mismos en busca de alimentos.

Allí también se indicaba que los/as asistentes no eran únicamente niños/as y adolescentes, sino personas de todas las edades. En el informe del 2018, la población asistente a los sitios relevados oscilaba entre 20 y 230 personas. Casi dos tercios de los sitios atendían a más de 50 personas por día. Para el 2019, el informe estimaba que 71 sitios relevados atendían alrededor de 5.800 personas.

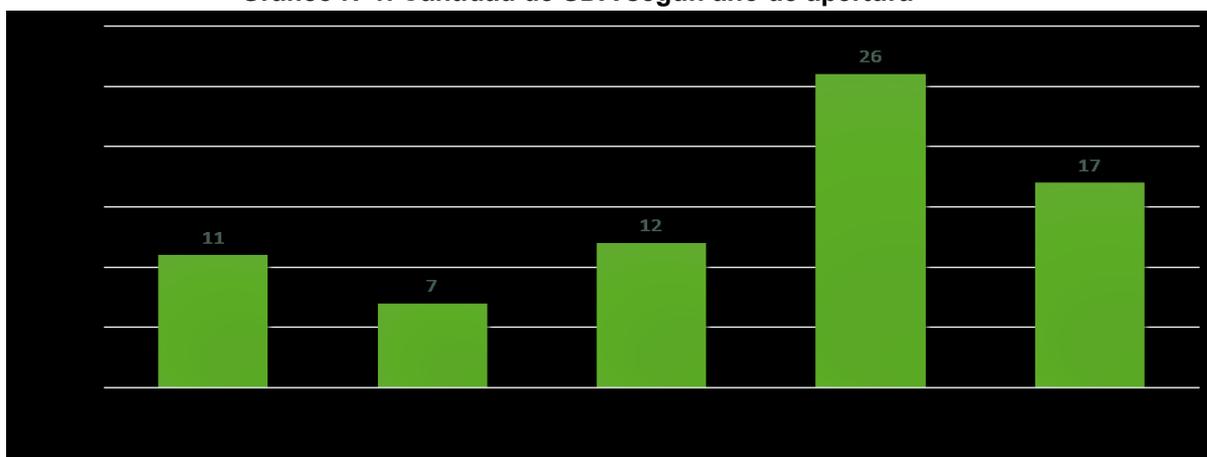
Por su parte, en ambos informes la consideración por parte de la/os referentes de los sitios sobre la disponibilidad de provisiones para elaborar las comidas, era la misma: la insuficiencia de insumos era una característica general para todos los sitios, tendencia que continuará en el 2022.

3. Caracterización de los Sitios de Distribución de Alimentos (SDA)

Año de apertura de los SDA

Desde su apertura a la actualidad, se registró un incremento en la creación de nuevos SDA en el periodo 2015-2019 en un contexto de crisis socioeconómica que se vio recrudecido durante el año 2020 con el desarrollo de la pandemia. Ante la urgencia con la que irrumpió la demanda alimentaria durante los primeros meses de la emergencia sanitaria por COVID-19, surgieron en la región rápidamente nuevos sitios. En este sentido, el estudio mostró que de un total de 73 sitios relevados, 26 se abrieron en el período 2015-2019 y 17 en el período 2020-2021.

Gráfico N°1. Cantidad de SDA según año de apertura



Fuente: Elaboración propia.

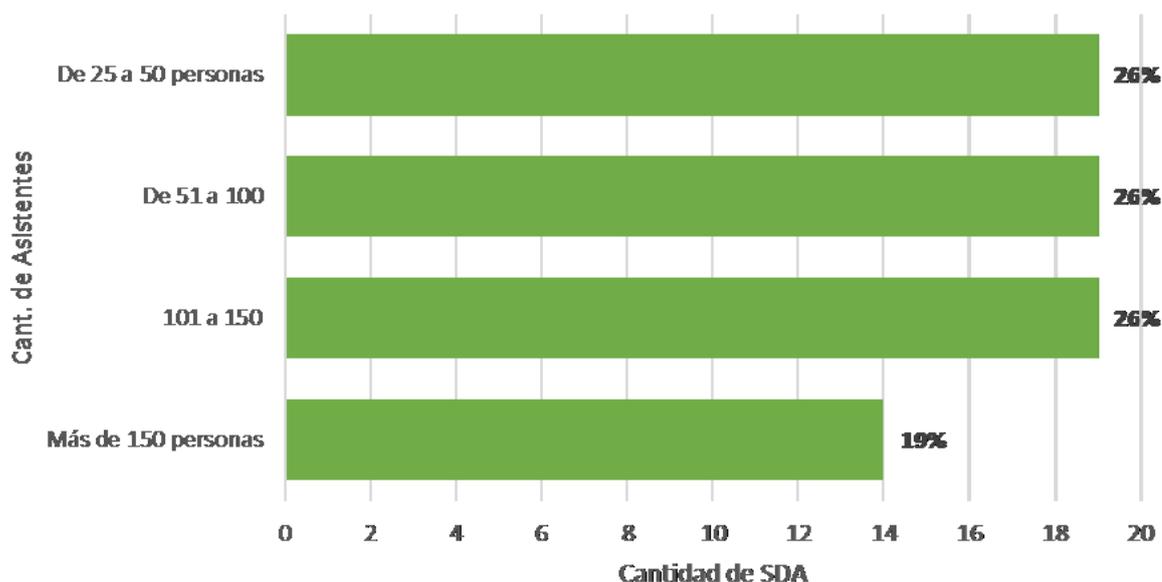
Más allá del año de apertura, en el 70% de los sitios, la cantidad de asistentes se incrementó cuando comenzó la pandemia, independientemente de sus edades, y la provisión de alimentos se consideró insuficiente en la mayoría de estos, sin embargo el suministro de alimentos durante la pandemia fue mayor con respecto al recibido durante el año 2022.

SDA según cantidad de asistentes

La distribución de SDA según cantidad de asistentes es heterogénea: un 26% recibe aproximadamente hasta 50 asistentes, mientras que otro 26% recibe entre 51 y 100 asistentes, y otro 26% recibe entre 101 y 150 asistentes. El 22% restante recibe más de 150 asistentes. La mitad de los SDA recibe 100 comensales o más. La cantidad total aproximada de asistentes a los sitios es de 8.000 personas, lo que muestra un aumento respecto del año 2019.

El dato más relevante es que casi en el 60% de los SDA se señala que la cantidad de asistentes se incrementó con relación al año previo (2021), siguiendo la tendencia observada en informes anteriores (2018 y 2019) y en lo señalado a partir de la pandemia.

Gráfico N°2. Cantidad de asistentes a los SDA



Fuente: Elaboración propia

Características de los SDA según integrantes que trabajan en ellos

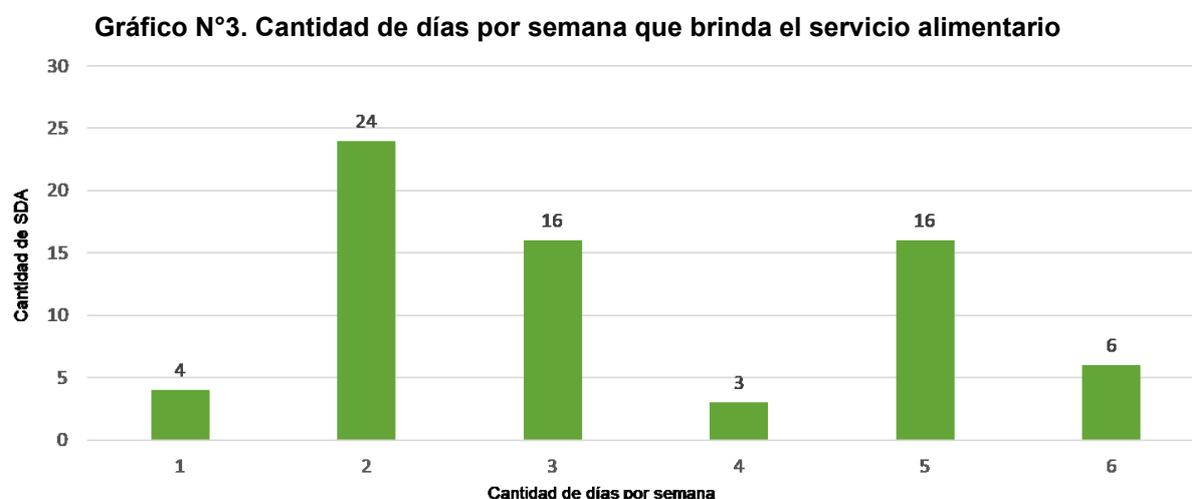
El número de integrantes que atiende los sitios se compone, en la mayoría de ellos (60), de **2 a 20 integrantes**. En la mayor parte de los SDA (el 60%), el grupo de integrantes que los atienden se mantiene estable. En casi todos los SDA (67) la mayoría de quienes trabajan son **mujeres**.

En el 80% de los SDA todos o algunos de los integrantes **perciben ingresos** por trabajar en el sitio. En su mayoría ese ingreso está vinculado a las tareas y actividades que cumplen dentro del **Programa Potenciar Trabajo**. Asimismo, en el 75% de los

SDA quienes atienden o cocinan en el sitio tienen además otro trabajo (entre los más señalados, podemos mencionar: servicios de reparación en viviendas (“albañilería”, “plomera”, “electricidad”), “limpieza de espacios públicos”, “venta de productos”, “changas varias”).

Frecuencia de funcionamiento de los SDA, modalidad del servicio que brindan y coordinación de prestaciones alimentarias

La mitad de los SDA (35) brinda alimentos entre 3 y 5 veces por semana. Un tercio lo hace 2 veces por semana. Solo 4 de los SDA relevados brindan alimentos 1 vez por semana.



Fuente: Elaboración propia

En la mayoría de los SDA (casi el 84%) **se retiran comidas elaboradas (viandas)**. De hecho en 42 de ellos (el 60%) SOLO se ofrece el servicio bajo esta modalidad. Muchos de los sitios (24 SDA), además de elaborar comidas, entregan bolsones o paquetes de alimentos sin elaborar. **En muy pocos casos (13 SDA) se come en el sitio**. Esto muestra un cambio significativo respecto a las modalidades en que los SDA brindaban comida en épocas anteriores. En los relevamientos realizados en 2018 y 2019 los porcentajes de sitios en los que se comía en el lugar eran mayores². Esta transformación puede ser explicada en gran parte por la pandemia, que obligó a los sitios a restringir la presencialidad.

En 8 de cada 10 SDA en los que se entregan bolsones de alimentos sin elaborar, la entrega se realiza 1 vez al mes. En la mayoría de los casos, se convoca a las personas a acercarse al sitio en un día y horario para retirar el bolsón.

² En los relevamientos de 2018 y 2019, en casi un 60% de los SDA se comía en el sitio (además de que en la mayoría de ellos se entregaban viandas). La entrega de viandas era una modalidad extendida, pero en menor medida a lo que sucede a partir de 2020, que se convierte casi en la modalidad exclusiva de la mayoría de sitios.

La circulación de información respecto al funcionamiento del SDA y la distribución de alimentos se produce fundamentalmente vía boca a boca y por grupos de WhatsApp, y la comunicación está a cargo de las personas que trabajan en los SDA.

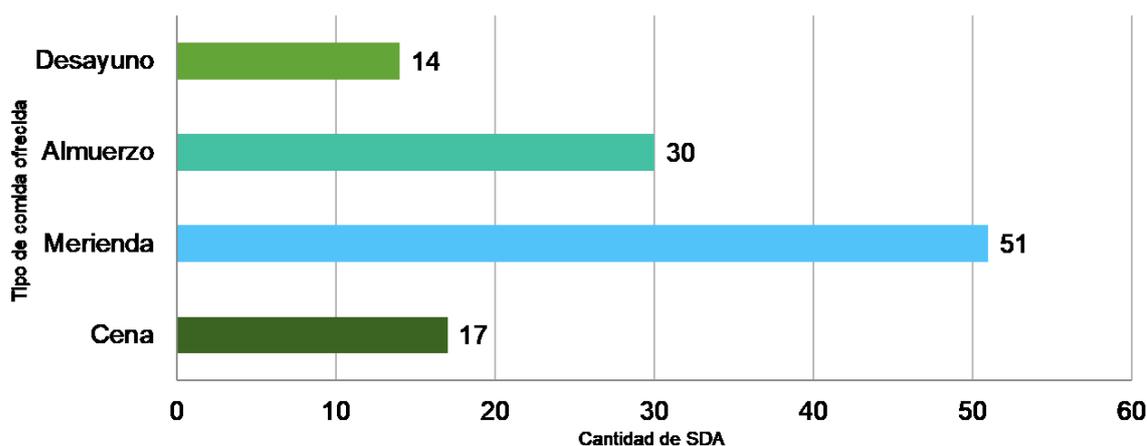
En el 75% de los sitios no se coordina con otros sitios del mismo barrio para cocinar o repartir alimentos. Mientras que el 23% restante que sí coordina, lo hace con aquellos sitios que se encuentran en el mismo barrio y/o pertenecen a la misma organización. Estos alternan los días o los tipos de comida que cada sitio brinda.

Tipos de comidas ofrecidas

Entre los SDA que ofrecen comida elaborada, los dos tipos de comida más ofrecidos son: en primer lugar, **merienda (51 SDA)** y en segundo lugar **almuerzo (30 SDA)**.

De los SDA que brindan más de un tipo de comida elaborada, la principal combinación ofrecida es la de **almuerzo y merienda**³. Aunque hay un **42%** de los SDA en que se ofrece **un solo tipo** de comida elaborada (almuerzo, cena o merienda).

Gráfico N°4. Cantidad de SDA según tipo de comida ofrecida



Fuente: Elaboración propia

De acuerdo con la provisión de insumos recibida, la elaboración de comidas suele concentrar la utilización de algunos ingredientes en particular según se trate de almuerzo/cena o merienda/desayuno. Se registró la utilización de arroz y fideos como ingredientes centrales a partir de los cuales se desarrollan comidas en los casos de

³ Los tipos de comida ofrecida se mantienen en relación a los relevamientos de 2018 y 2019. En aquellos, la merienda era el tipo de comida más ofrecida, seguida por el almuerzo. Asimismo, mayormente los sitios presentaban combinaciones en la cobertura, siendo la combinación predominante merienda y almuerzo.

almuerzo/cena. Y para los casos de desayuno/merienda, la utilización de harina, azúcar y aceite para la elaboración de variedad de panificados.

En el **Desayuno** los alimentos que se ofrecen/elaboran en mayor medida son mate cocido o té con pan casero o galletitas; con una menor frecuencia se brinda arroz con leche, té con torta frita o buñuelos o pan con mermelada o membrillo. Y en ocasiones jugo o chocolatada con bizcochuelo, pasta frola, galletitas o alfajor.

Mientras que los **Almuerzos** consisten en mayor medida en guisos de arroz o fideos (con variaciones, ya que a veces es con pollo o carne picada, a veces con salsa y algunas verduras como zanahoria, cebolla). En menor medida: arroz o fideos o polenta con tuco, guiso de lentejas, estofado con papa, sopa, pizza, bocadillos o tortillas de acelga, milanesa de pollo. Y en ocasiones empanadas de choclo o jamón y queso, albóndiga o hamburguesa de carne picada.

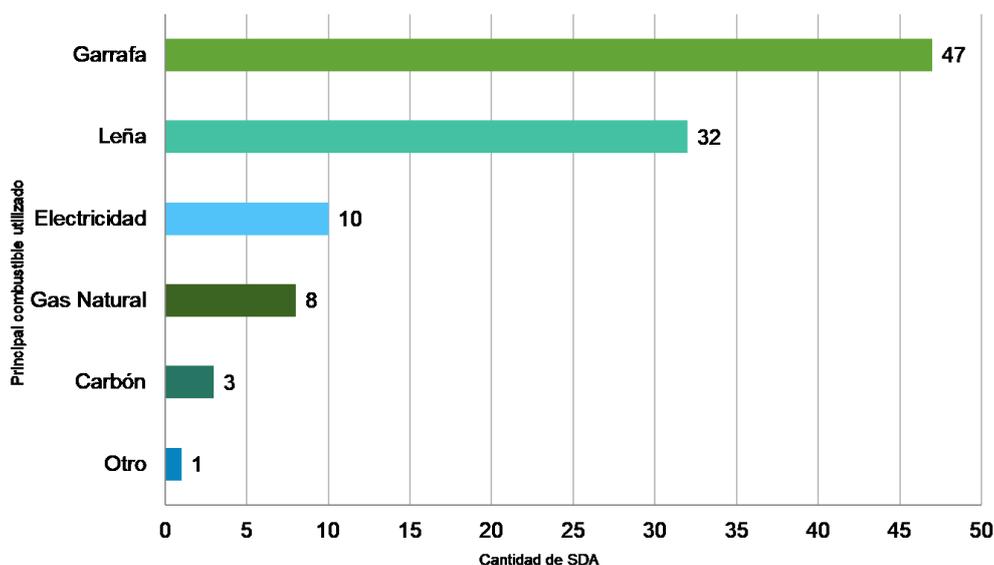
La **Merienda**, a diferencia del desayuno, incluye en mayor medida leche, leche con mate cocido o con chocolate y torta frita, mate cocido o té con pan casero, arroz con leche. Frecuentemente en la semana suele incorporarse también pastelitos, facturas, galletitas, bizcochuelos, jugo. Y en ocasiones paté o picadillo.

En la **Cena** en mayor medida se brinda pollo con arroz, fideos con tuco o arroz con lenteja, pollo, cebolla, ajo; en menor medida sopa, albóndigas, croquetas. Y en ocasiones tallarines o ñoquis con puré de tomate, estofado con carne-papa-arroz, salpichón de ave, milanesa de pollo con fideos.

Características edilicias de los SDA y usos del espacio

En el 64% de los SDA que cocinan en el sitio, el principal artefacto utilizado para cocinar es la cocina con hornalla y horno. Resulta significativo que los principales combustibles utilizados para cocinar sean la garrafa en un 50% de los SDA, y la leña, en un 33%. Esta situación replica lo observado en los relevamientos de 2018 y 2019.

Gráfico N°5. Principales combustibles utilizados para cocinar en los SDA.



Fuente: Elaboración propia

En un 25% de los SDA en los que se cocina, es necesario “salir a buscar y pedir” el combustible (según fue informado en las respuestas abiertas). **El 40% de estos sitios que elaboran alimentos tiene problemas para conseguir el combustible.** El principal inconveniente mencionado tiene que ver con el precio del mismo.

Si bien la mayoría de los SDA dispone de provisión de agua, el 74% sólo cuenta con agua fría. En 24 sitios se relevó que la calidad del agua no es buena. En estos casos el mal sabor es el principal problema. **En 40 sitios se presentan inconvenientes con el acceso o provisión del agua** siempre, casi siempre o a veces. Estos inconvenientes se relacionan principalmente con la baja presión del agua, que se presenta particularmente en verano.

Con respecto a la disponibilidad de baño, 64 de los sitios cuentan con baño. La mayoría de estos poseen descarga a pozo. Esta característica se registró incluso en espacios que contaban con la infraestructura y los artefactos para la implementación de mochila con conexión a red de agua. En estos casos se recurre a la descarga a pozo, ya que el acceso a la conexión de red en el barrio resulta dificultoso, y dado que en gran parte de los SDA el baño con el que se cuenta es del hogar de la familia a cargo de la elaboración de las comidas, se trataría de un costo que esta debiera afrontar. Por otra parte, en 64 de los sitios se cuenta con canillas para higiene de los alimentos y personas que trabajan allí.

Con respecto a la estructura edilicia de los sitios un 65% se encuentra totalmente bajo techo, mientras que un 23 % de los sitios está parcialmente bajo techo, lo que condiciona el modo de organización para la distribución de los alimentos ya que lo que suele encontrarse bajo techo es el espacio para cocinar. En los sitios que cuentan con techo, el material predominante en la mayoría (52) es chapa. Por otra parte la mayoría de los sitios relevados (69) cuentan con piso de cemento cerámico o madera.

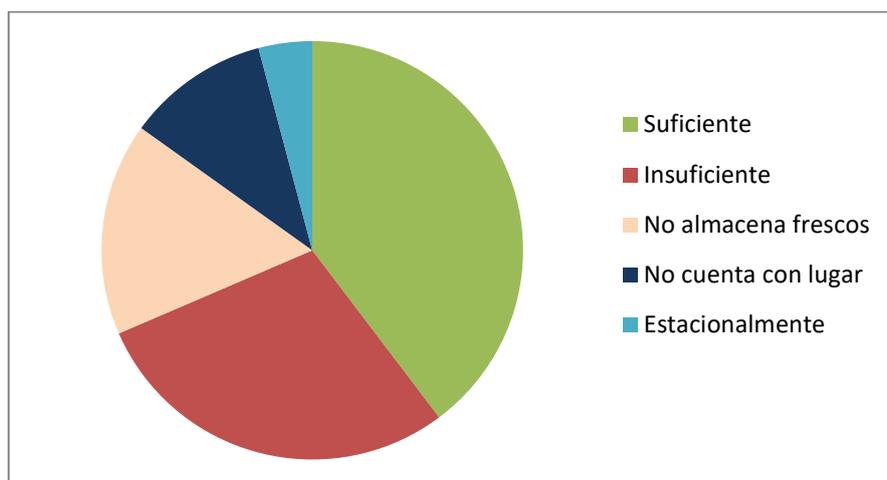
Respecto a otras actividades que se realizan en los SDA, en casi el 65% se llevan a cabo también otras actividades educativas, recreativas, deportivas y de formación en oficios (por ejemplo, talleres de música y arte, apoyo escolar, FINES, talleres de costura, juegos y deportes).

Almacenamiento de los alimentos

En el 93% de los SDA se guardan alimentos. En 4 de cada 10 (34 sitios) el espacio disponible para almacenar es considerado insuficiente. En el 34% los espacios son considerados como poco adecuados para el almacenamiento en términos de conservación, exposición de los alimentos a humedad, presencia de animales, etc.

Respecto al espacio de almacenamiento de productos frescos: a 29 sitios les resulta suficiente, a 21 les es insuficiente, en 12 no se almacenan alimentos de este tipo, en 8 manifiestan no tener lugar para guardarlos y 3 sitios señalan disponibilidad dependiendo la época del año.

Gráfico N°6. Disponibilidad de almacenamiento de productos frescos en los SDA.



Fuente: Elaboración propia

Entre los inconvenientes señalados con relación al almacenamiento, se encuentran la necesidad de mobiliario (estantes, armarios) para almacenar, la presencia de insectos y roedores, y el hecho de que algunos se ven obligados a dejar alimentos en el piso expuestos a la humedad. Los SDA que no cuentan con espacio apropiado para el almacenamiento se ven en la necesidad de llevarlos a casas de referentes, vecinos u otras entidades (como por ejemplo una parroquia cercana).

El 30% de los sitios no cuenta con artefactos de refrigeración (heladeras con y sin freezer o freezer independiente). Los SDA que cuentan con freezers son 31 de los 73, ya sea por tener heladera con freezer y/o freezer independiente. Quienes no cuentan con refrigeración, guardan alimentos perecederos en heladeras particulares (de vecinos, familiares, negocios, etc.). En 2 SDA, los/as referentes señalan cocinar los alimentos frescos al momento de recibirlos por no contar con refrigeración.

Transporte de los alimentos

En el 60% de los SDA, el transporte de los alimentos hacia el sitio es gestionado por algún miembro del sitio. La gran mayoría de los sitios no cuenta con transporte propio, sino que los alimentos son transportados en el auto particular de algún miembro o bien se contrata un flete o remis. Para solventar los gastos que ambas modalidades implican se destina parte del ingreso monetario recibido por el Potenciar Trabajo, ya sea tomándolo de manera individual o realizando una colecta entre referentes para distribuir el gasto.

Dadas estas características, la mitad de los SDA (38) tienen problemas con el transporte de los alimentos. El mayor inconveniente tiene que ver con el costo de los traslados. En menor medida problemas de coordinación por falta de disponibilidad del vehículo propio, del flete o remis para cuando se encuentra disponible la mercadería para retirar. Esta situación a su vez incrementa el costo del transporte, ya que ante diferencias en los días y horarios de entrega, se debe afrontar la doble contratación de

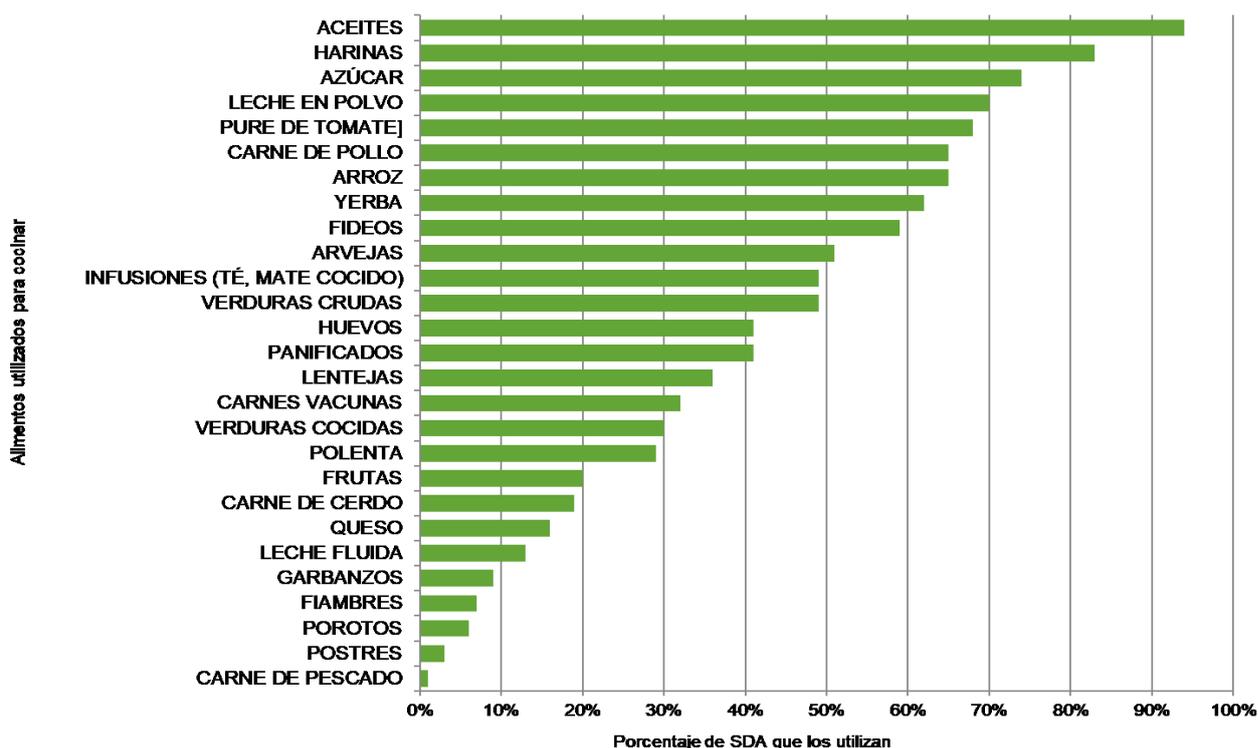
flete o remis.

4. Demanda alimentaria y recursos

Alimentos usados para cocinar

Los insumos para la elaboración de alimentos más utilizados son el aceite, la harina y el azúcar (más de un 75% de los sitios declararon haber utilizado estos insumos en la semana previa a la encuesta). También en gran medida (en más del 65% de los sitios) se utilizan leche en polvo, puré de tomate, carne de pollo, arroz, fideos. Los insumos menos utilizados (utilizados por menos del 20% de los sitios) son, entre otros, carne de pescado y cerdo, porotos, garbanzos, quesos y fiambres, leche fluida, frutas. Las verduras, huevos, panificados y carne vacuna ocupan un lugar intermedio (entre un 30 y 40% de los sitios mencionan haber utilizado estos insumos para cocinar)⁴.

Gráfico N°7. Alimentos usados para cocinar, según porcentaje de los SDA que los utilizan



Fuente: Elaboración Propia

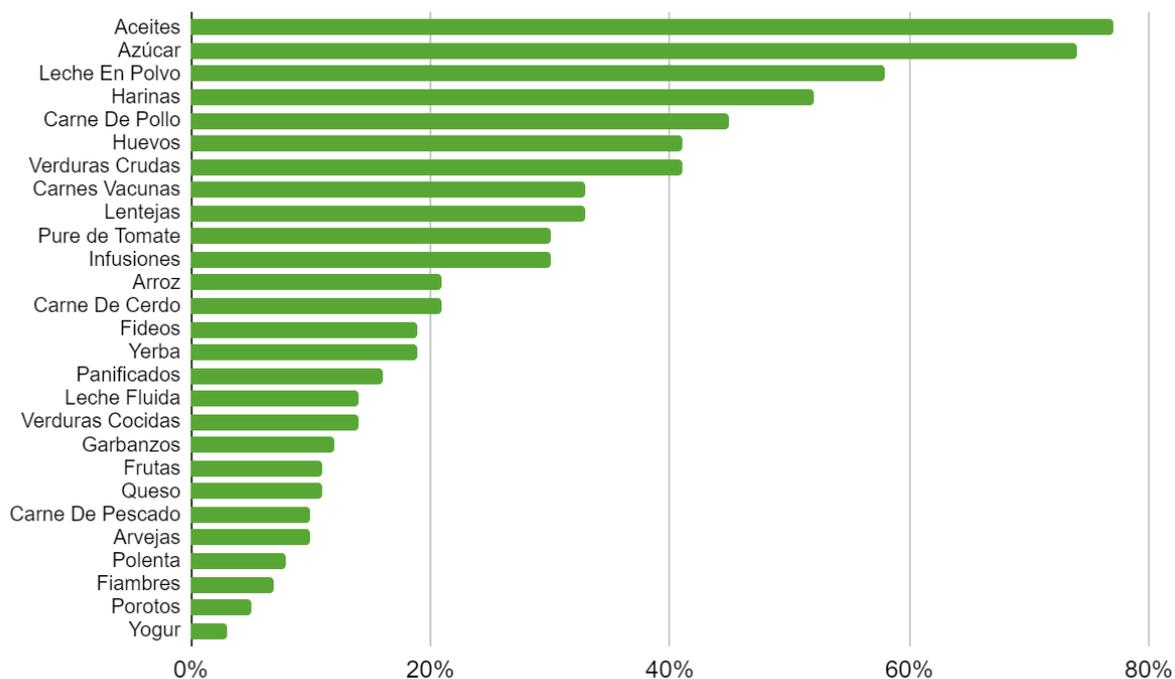
⁴ Con respecto a los alimentos más utilizados para elaborar las comidas en los relevamientos previos, el informe de 2018 señalaba: aceites, harinas y azúcar como los más utilizados (lo mismo sucede, como vimos, en 2022), seguidos por fideos o arroz, carnes, legumbres y huevos. Los menos utilizados eran: verduras, frutas y lácteos frescos. Esto se repite en el informe de 2019, salvo por la carne que deja de estar entre los más utilizados.

Consideración de insuficiencia en la provisión de alimentos (en % de SDA)

Con respecto a la relación entre la disponibilidad y la utilización de alimentos los dos insumos cuya provisión se consideró más **insuficiente** (por el 77% y 74% de los SDA respectivamente) son el **aceite** y el **azúcar**. Se trata justamente de dos de los tres insumos más utilizados.

Seguidamente, entre un 30% y un 60% de los SDA es insuficiente la disponibilidad de leche en polvo, harina, carne de pollo y vaca, huevos, verduras, lentejas y puré de tomate. Nuevamente, muchos de estos insumos (harina, leche en polvo, puré de tomate, carne de pollo) están entre los más utilizados. Otros insumos; como arroz, fideos, polenta, porotos; son suficientemente disponibles o provistos.

Gráfico N°8. Alimentos considerados insuficientes (en % de SDA)

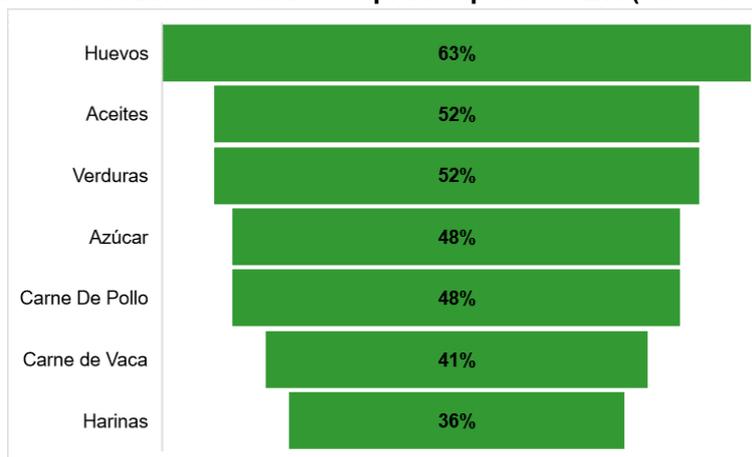


Fuente: Elaboración Propia

Modos de adquisición de alimentos

En todos los SDA, es necesario comprar alimentos, independientemente de la recepción de mercadería. Los alimentos que más se compran son (según porcentaje de SDA):

Gráfico N°9. Alimentos más comprados por los SDA (en % de SDA)



Fuente: Elaboración Propia

Todos estos insumos están entre los más utilizados, algunos por un menor porcentaje de sitios (como la carne de vaca que fue utilizada por alrededor de un 30% de los sitios) y algunos por la gran mayoría de ellos (aceite, azúcar, harina). Asimismo, la provisión o disponibilidad de todos estos insumos se plantea más o menos insuficiente, como vimos en el **gráfico N°8**.

En particular, para el caso de la provisión de verduras, casi el 54% de los sitios respondió que la **compra en verdulerías**. Del resto de los alimentos que se compran, el principal lugar de compra son el banco de alimentos o supermercados mayoristas.

Recursos recibidos

Casi todos los sitios reciben recursos, sea alimentos o dinero.

La enorme mayoría de los SDA (97%) recibe alimentos: 60 sitios los reciben de alguna instancia gubernamental, principalmente de los gobiernos nacional (42 SDA) y provincial (36 SDA), continuando la tendencia observada en los relevamientos de los años 2018 y 2019. **Solo 7 sitios reciben alimentos por parte del gobierno municipal.** De los sitios que reciben alimentos de instancias gubernamentales, 24 los reciben de más de una jurisdicción. Asimismo, 19 SDA reciben donaciones de alimentos por parte de vecinos/as y 16 lo hacen de ONGs, clubes e iglesias.

El 40% de los SDA recibe dinero (29 SDA). Casi en su totalidad estos recursos son provistos por al menos un organismo gubernamental. Con respecto a los diferentes niveles de gobierno proveedores de recursos monetarios, en 11 sitios se trata del nivel municipal, 7 del provincial y 7 del nacional.

Es importante señalar que estos resultados no son excluyentes, si bien muchos sitios sólo reciben recursos de alguna de estas fuentes, algunos lo hacen de varios simultáneamente. Son 41 los SDA que reciben sólo alimentos. Asimismo, todos los sitios que reciben dinero (29) también son provistos de alimentos. Un sólo sitio señala percibir únicamente dinero.

5. Las prácticas de gestión alimentaria en Sitios de distribución de alimentos (SDA)

Ante la dificultad en el acceso a una cantidad de alimentos que posibilite atender la demanda creciente en los barrios populares de Gran La Plata, las distintas organizaciones despliegan diversas estrategias de obtención de productos faltantes para la elaboración de las comidas que se ofrecen en los sitios.

Por otra parte, otro aspecto de relevancia en este sentido refiere a los saberes que en los SDA se ponen en juego para el sostenimiento cotidiano de los sitios con relación al almacenamiento, al uso de artefactos, implementos de cocina y gasto de servicios, a la utilización/reutilización de algunos productos y a su incorporación en las comidas así como con relación a su modalidad de distribución.

Estrategias y saberes para la provisión y gestión de alimentos en SDA

La primera acción que se registra en la gestión de los alimentos en los SDA refiere a la modalidad de “hacer rendir” de diferentes modos los ingredientes que reciben. Por ejemplo, se prefiere la leche en polvo por sobre la fluida, ya que permite utilizar mayores cantidades de agua y obtener más litros para distribuir respecto de la fluida. O se organiza la elaboración de cantidades de comida por “taper” y no por persona, ya que el contenido del “taper” puede eventualmente ser “estirado” o distribuido entre un mayor número de integrantes de la familia. Por otra parte, quienes cocinan buscan variar el menú semanal que se ofrece aun cuando sólo cuenten con los mismos insumos (harina-azúcar-huevos/leche-aceite) cambiando de tamaño, forma y/o cocción, particularmente en el caso de las meriendas con las recetas de torta fritas y similares o en los almuerzos con relación a los guisos y similares.

Por otra parte, ante las restricciones en el acceso a alimentos de los últimos años, en los SDA se apela a diferentes iniciativas. Entre ellas, el aporte del dinero que se cobra a través de Potenciar Trabajo, lo que se destina a un fondo para solventar gastos como el pago de remises y fletes, de garrafas, de artículos de limpieza o la compra de alimentos que habitualmente no reciben o no reciben en cantidad suficiente, como huevos y carnes. Otra de las estrategias emergentes es la realización de “vaquitas” o “rifas” entre los/las vecinos/as del barrio con el propósito de contar con dinero para la compra de aceite, huevos, azúcar y algunos otros productos que permitan elaborar panificados como tortas, pastafrolas, pastelitos para las meriendas de días festivos o eventos particulares como el día de niñez. En otras ocasiones se organizan diferentes actividades de venta de ropa usada o de comidas elaboradas para recaudar un fondo de dinero con el que poder realizar compras de elementos faltantes. Para la compra de estos insumos se suele concurrir a comercios cercanos donde son conocidos/as, o a comercios con precios más accesibles como el Banco de Alimentos o supermercados mayoristas o el Mercado Regional de frutas y verduras. Toda esta serie de acciones orientadas a hacerse de dinero para la compra de los insumos o alimentos insuficientes se conocen en los SDA como “hacer las finanzas”.

También se trata de completar los faltantes en los SDA con productos que se reciben del Servicio Alimentario Escolar. Por ejemplo, allí la proporción que suelen recibir de

aceite o leche admite que en ocasiones se destine la mitad al hogar y la otra mitad al SDA.

A su vez, en 15 SDA regularmente se cocinan alimentos para ser comercializados, ya que cuentan con un espacio de producción de panificados. En otros casos, la provisión de estos alimentos depende de la donación o “fiado” por parte de alguna panadería cercana al sitio en el barrio. Con respecto a las verduras, que suelen ser ingredientes faltantes para la elaboración de las comidas, en muy pocos de los sitios se desarrollan huertas propias para la provisión de verduras. Como ya se mencionó, la mayoría de los sitios compran las verduras que necesitan.

La gestión de los alimentos, su utilización, guardado y distribución para los tipos de comidas que en cada sitio se ofrecen requiere de un conjunto de saberes que se ponen en juego para la organización cotidiana de estos espacios. Como ya vimos, uno de ellos refiere al ahorro de dinero, que permite “hacer las finanzas”, no solo para la compra de insumos necesarios para las comidas, sino también para la compra de un horno o materiales de construcción para el sitio o la reposición de elementos robados del sitio como suele suceder con las garrafas.

Otro, se vincula con la organización para que dentro del poco espacio que se tiene en el sitio para almacenar los alimentos, o cuando no se cuenta con un mueble para su almacenamiento, se procura que los alimentos estén separados del piso por ejemplo, con algo de madera que se consigue para que funcione como tarima y/o la construcción de estantes para el resguardo de los productos empaquetados, o taparlos con mantas para que no estén directamente expuestos a luz solar. Asimismo, la regular limpieza del lugar con lavandina y de la cocina y sus implementos.

También, cuando el sitio posee menor infraestructura (es un espacio abierto o parcialmente cerrado con techo de chapa y tierra o cemento de piso) y se encuentra cercano a basurales o arroyos, se organiza el menú posible de comidas en la semana para el mayor aprovechamiento de los productos disponibles y se reparten todos los alimentos que no se llegan a utilizar, para que no quede nada en el sitio de manera de poder evitar la circulación de roedores. Asimismo, en los casos en que llega mercadería que no se utiliza o cuando desde la organización envían bolsones, los reparten a los/las vecinos/as del barrio lo más rápidamente posible para evitar que se deterioren, así como para evitar que éstos alimentos ocupen espacio físico del cual no disponen. En otros casos, por ejemplo, estos alimentos se canjean para conseguir un producto escaso como suelen ser las frutas.

Otras situaciones son aquellas en las que no se cuenta con algunos productos centrales, como carne o verduras suficientes para la elaboración de las comidas. En estos casos, se opta por entregar a las familias los alimentos secos que utilizarían para cocinar. De esta manera, no se entregan viandas que sean deficientes nutricionalmente y se les da la opción a las familias de completar lo que les entregan con otros alimentos en sus casas. Por ejemplo, si solo tienen fideos pero nada para agregarles, en lugar de hacer fideos blancos, se les entrega a las familias los paquetes de fideos para que completen la comida con algo que consigan por su parte.

A su vez en los SDA se organiza la tarea de conseguir leña para la cocción de los alimentos ya que es menos costoso al poder recolectarse de la calle o de espacios en construcción y permite suplir el uso y costo de la garrafa, un gasto que de esta manera puede destinarse a la compra de alimentos necesarios. Al mismo tiempo, hay rotaciones en la participación de diferentes tareas como cocinar, limpiar, servir la comida, conseguir productos y materiales, ir a buscar los alimentos de manera que a lo largo de la semana o entre semanas quienes reciben el Potenciar Trabajo participan de y sostienen su funcionamiento cotidiano. En algunas ocasiones, estas tareas se complementan con tareas de zanjado y limpieza en el barrio.

Por último, los SDA organizan diferentes iniciativas de formación, recreación, capacitación o control de salud para quienes asisten como para quienes trabajan en el sitio con el propósito de complementar el servicio alimentario en el barrio.

Proyecciones a futuro

Si bien los SDA presentan importantes dificultades en el acceso a alimentos y materiales, la mayoría de ellos realizan diferentes iniciativas vinculadas a la posibilidad de crecimiento del espacio o de mejora del servicio que se brinda, como construir, agrandar y/o cerrar el espacio para una mejor conservación de los alimentos, construir un techo para el lugar donde se prende el fuego y poder cocinar también los días que llueve, tirar abajo la estructura de pared y chapas con la que cuentan para construir algo nuevo o un espacio más para agrandar la cocina y poder brindar más comidas, o bien ampliar el sitio y poder realizar otras actividades allí como apoyo escolar, computación o armar una biblioteca, acondicionar una nueva cocina destinada exclusivamente a la preparación de las comidas para la venta, instalar agua caliente en el sitio, realizar análisis de agua, conseguir un transporte propio.

En todos los casos, se tratan de proyecciones que expresan la preocupación por cocinar más días con la motivación de ofrecer más tipos de comida a futuro, atendiendo a la cantidad de asistentes que reciben. Pero también refiere a su búsqueda por continuar generando diversas iniciativas que aporten a una mejora de las condiciones de niños/as y adultos/as del barrio.

6. Conclusiones

A partir de los datos construidos, el informe reafirma, en diálogo con la situación ya relevada en los años 2018 y 2019, que una solución estructural a los problemas descritos dependerá de políticas consistentes con la creación de puestos de trabajo plenos, asentadas en las potencialidades productivas de la región.

Se puede observar que entre los alimentos más recibidos, pero al mismo tiempo insuficientes, se encuentran harina, azúcar, fideos, arroz y aceite. Alimentos que conforman la alimentación cotidiana de las personas que asisten a los SDA de los barrios populares del Gran La Plata. Frente a esta insuficiencia en los sitios se realizan diversas estrategias que permitan acrecentar la provisión de estos alimentos como se mostró en el apartado anterior.

Otros productos como lentejas, garbanzos, porotos suelen ser recibidos en menores cantidades. Estos alimentos son incorporados en menor medida en la elaboración de comidas, ya que su utilización requeriría una aproximación a modos de cocción y recetas posibles para su inclusión. Ante esta dificultad, este tipo de alimentos suelen utilizarse para complementar guisos cuando no se cuenta con otros alimentos o distribuidos a las familias para que los utilicen en el hogar, o intercambiados por otros.

Con respecto al acceso a carnes, leche, frutas y verduras, son alimentos que suelen no recibirse o solo en ocasiones y en muy poca cantidad para la demanda alimentaria que se sostiene cotidianamente. Nuevamente en estos casos, resultan centrales las estrategias implementadas para su compra e incorporación en las comidas que se brindan semanalmente.

En tanto continúe la problemática alimentaria en Gran La Plata, se considera necesario avanzar en acciones interinstitucionales que, en vinculación con las organizaciones sociales, posibiliten fortalecer los SDA tanto en sus equipamientos como en la provisión de insumos y alimentos, en particular carne, leche, frutas y verdura.

Asimismo es necesario mejorar las condiciones logísticas a fin de reducir los costos y las demoras en los tiempos de entrega de los alimentos y aportar una mayor remuneración al trabajo que las/os referentes realizan para la gestión cotidiana de los sitios. Las posibilidades que presta el programa Potenciar Trabajo son un cambio favorable respecto a la situación relevada en los años 2018 y 2019, cambio que entendemos debería fortalecerse y ampliarse a través de acciones específicas que atiendan integralmente la tarea que exige la atención alimentaria en los SDA.

Por otra parte, resulta fundamental garantizar a los hogares las condiciones que permitan recuperar la comensalidad familiar, a través del incremento de sus ingresos, actualizando los montos de las tarjetas de compra de alimentos, asegurando el acceso y la provisión de la garrafa social, entre otras cuestiones. Esto es particularmente relevante ya que permitiría a las familias elegir la cantidad, calidad y variedad de los productos que conforman su alimentación cotidiana.

Por último, el relevamiento da cuenta de un circuito de medios y modos diversos de provisión, traslado, almacenamiento, elaboración, distribución, comercialización/intercambios, estrategias de complementación de alimentos por medio de diferentes canales que incluyen diferentes actores (organismos gubernamentales, comercios, organizaciones, familias). De este modo, es posible visibilizar y caracterizar a los SDA, no como unidades aisladas que reciben alimentos y ofrecen comidas, sino como espacios conectados que conforman nodos de redes más amplias. A partir de ello, se vuelve fundamental a la hora del diseño y puesta en marcha de acciones orientadas a dar respuesta o aminorar el déficit alimentario atender al entramado de actores, fases, dificultades y estrategias que intervienen en la gestión cotidiana de alimentos.