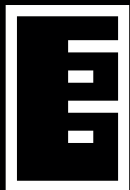




FaHCE

Elaboración, disponibilidad, acceso y consumo de alimentos en barrios populares del Gran La Plata (2022)

Luis Adriani y Jerónimo Pinedo
(Coordinadores)



EDICIONES
DE LA FAHCE

FaHCE
FACULTAD DE HUMANIDADES Y
CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA

IdIHCS Instituto de
Investigaciones en
Humanidades y
Ciencias Sociales
CONICET
UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA

Elaboración, disponibilidad, acceso y consumo de alimentos en barrios populares del Gran La Plata (2022)

Luis Adriani y Jerónimo Pinedo
(Coordinadores)

Soledad Balerdi, Mariela Cotignola, Candela Victoria Díaz
(Autoras)

Sol Cabrera, Candela Capornio, Eugenia Caronello,
Mercedes Dubrovsky, Rafael Ennis, Gonzalo Fiordelisi,
Romina Ibarra, Josefina Massigoge, Myrian Núñez,
Lara Poujardieu, Camila Ruggeri, Anaclara Sagasti,
Pilar Salvioli, Micaela Sosa, Jeremías Van der Walt,
Victoria Vizcaíno, Rocío Zapata, Mora Zuazo
(Equipo de trabajo)

Programa “Ciencia y tecnología contra el hambre”
Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación (MINCYT)
Ministerio de Desarrollo Social de la Nación
Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales
Préstamo CAF - CFA 8919

Proyecto “Elaboración, disponibilidad, acceso y consumo de alimentos en barrios populares del Gran La Plata”

Institución Beneficiaria

Centro de Investigaciones Geográficas, Instituto de Investigaciones en Humanidades y Ciencias Sociales (CIG/IdIHCS UNLP-CONICET)

Secretaría de Extensión Universitaria, Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (FaHCE/UNLP)

Institución destinataria

Consejo Social, Universidad Nacional de La Plata
Directora: Inés Iglesias

Organizaciones sociales e Instituciones que participaron del relevamiento

Movimiento Justicia y Libertad, Frente Social Papa Francisco, Agrupación María Claudia Falcone, Frente Social Patria Grande-CTA, Somos Barrios de Pie, Frente Social Carlos Cajade, Corriente Combativa y Clasista (CCC), Surge, Movimiento de trabajadores excluidos (MTE), Nuestramérica, Agrupación Evita, entre otras. Concejalxs del municipio de La Plata, Dirección de Promoción de Derechos y articulación socio-comunitaria (UNLP), Secretaría de Extensión (UNLP), entre otras.

Diseño: Delia Contreras
Tapa: Sara Guitelman

Queda hecho el depósito que marca la ley 11.723
©2023 Universidad Nacional de La Plata

ISBN 978-950-34-2245-8
Colección Informes FaHCE, 8

Cita sugerida: Adriani, L. y Pinedo, J. (Coords.) (2023). *Elaboración, disponibilidad, acceso y consumo de alimentos en barrios populares del Gran La Plata (2022)*. La Plata: Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación ; Ensenada: IdIHCS. (Informes FaHCE ; 8). <https://doi.org/10.24215/978-950-34-2245-8>

Disponible en <https://libros.fahce.unlp.edu.ar/index.php/libros/catalog/book/214>



Licencia Creative Commons 4.0 Internacional
(Atribución-No comercial-Compartir igual)

Universidad Nacional de La Plata

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación

Decana

Ana Julia Ramírez

Vicedecano

Martín Legarralde

Secretario de Asuntos Académicos

Hernán Sorgentini

Secretario de Posgrado

Fabio Espósito

Secretario de Investigación

Juan Antonio Ennis

Secretario de Extensión Universitaria

Jerónimo Pinedo

Prosecretaria de Publicaciones y Gestión Editorial

Verónica Delgado

Instituto de Investigaciones en Humanidades y Ciencias Sociales (IdIHCS-UNLP/CONICET)

Directora

Gloria Chicote

Vicedirector

Antonio Camou

Índice

<u>Presentación</u>	<u>7</u>
<u>Contextualización del desarrollo del relevamiento.....</u>	<u>11</u>
<u>Caracterización de los Sitios de Distribución de Alimentos (SDA)</u>	<u>15</u>
<u>Demanda alimentaria y recursos</u>	<u>23</u>
<u>Las prácticas de gestión alimentaria en Sitios de Distribución de Alimentos (SDA).....</u>	<u>27</u>
<u>Conclusiones</u>	<u>31</u>
<u>Quienes escriben</u>	<u>33</u>

Presentación

El presente informe recupera los resultados del relevamiento realizado a sitios de distribución de alimentos del Gran La Plata durante el año 2022. Este estudio buscó actualizar y profundizar el diagnóstico de situación en torno al acceso a alimentos que desde la Universidad Nacional de La Plata se había elaborado en años anteriores.

En el año 2017, 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 diagnósticos de situación. Se necesitaba contar con información precisa, situada y sistematizada que permitiera respaldar la demanda de ayuda alimentaria ante los organismos públicos provinciales y la Municipalidad.

A partir de esta demanda, 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 organizaciones debieron dar respuestas mediante la implementación de diferentes estrategias de obtención y elaboración de alimentos. A partir del año 2020 con la emergencia sociosanitaria 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 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 por la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. Para el desarrollo de esta iniciativa, la investigación fue llevada

¹ Aporte No Reembolsable Préstamo CAF - CFA 8919

a cabo 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**. Vale aclarar que este informe corresponde a los resultados de la primera etapa del proyecto, orientada a relevar el circuito de provisión de alimentos por parte de los SDA. El proyecto incluye una segunda instancia de investigación durante el año 2023 que estará enfocada en las unidades productivas de la Economía Popular, Social y Solidaria con el fin de analizar los canales de comercialización de alimentos de la agricultura familiar de la región del Gran La Plata y explorar su vinculación con los SDA.

En este informe nos concentramos entonces en los resultados del relevamiento de sitios de distribución alimentaria en barrios populares del Gran La Plata durante el año 2022, coordinado por la Secretaría de Extensión Universitaria e implementado junto a estudiantes avanzados/as de la carrera de Lic. en Sociología de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.

Diseño metodológico

El abordaje metodológico en el que se apoya esta investigación involucró la aplicación de técnicas mixtas para lo cual se desarrollaron instrumentos específicos. Por un lado, se diseñó un cuestionario estructurado con preguntas cerradas y abiertas. Por otro lado, se delineó un guion de observación a implementar durante el desarrollo del trabajo de campo. Las unidades de análisis a relevar fueron los Sitios de Distribución de Alimentos (SDA).

El universo de SDA sobre el que se construyó la muestra fue elaborado por el Consejo Social y brindado al proyecto. La nómina de SDA estuvo constituida por 524 sitios pertenecientes a 18 organizaciones sociales. De ese universo, la selección de los sitios para llevar a cabo el relevamiento estuvo determinada por dos criterios centrales: la diversidad de organizaciones sociales que participan del Consejo Social, a las que los sitios pertenecen, y su localización, buscando cubrir una amplia distribución geográfica en el Gran La Plata. A lo largo del trabajo de campo, hubo que realizar algunos ajustes a la muestra original, dependiendo de la disponibilidad de las organizaciones participantes y sus modificaciones internas, ya que al momento de realizar el relevamiento algunas de las organizaciones presentaban variaciones en la cantidad de sitios en funcionamiento. Cabe aclarar que la construcción de la muestra no respondió a criterios probabilísticos sino a una segmentación que permitió explorar y describir las principales dimensiones de análisis en las unidades relevadas según los criterios establecidos anteriormente.

El relevamiento llevado a cabo a partir del cuestionario semi-cerrado se estructuró considerando los siguientes ejes/dimensiones de análisis:

1. *Funcionamiento de los sitios*: tipos de alimentos que se ofrecen, días por semana que lo hacen, cantidad y características etarias y de género de las personas que asisten al sitio, dinámicas de organización del sitio.
2. *Características de los sitios*: condiciones edilicias, disponibilidad de artefactos para cocinar, combustibles utilizados.

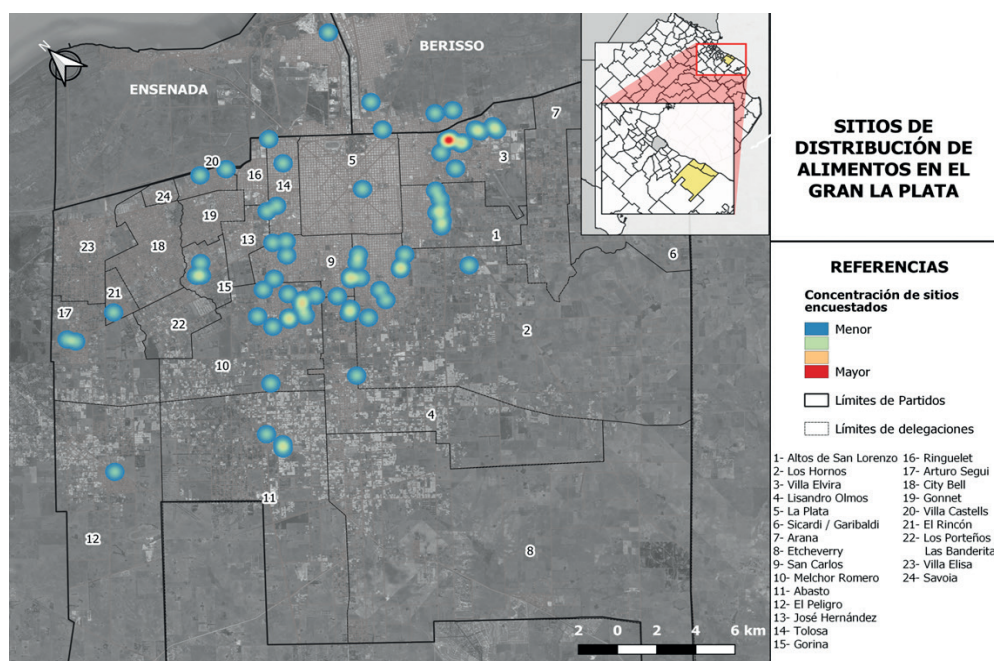
3. *Alimentación*: alimentos o insumos utilizados para cocinar habitualmente, disponibilidad o insuficiencia de los mismos, estrategias de adquisición de dichos alimentos.
4. *Almacenamiento e implementos*: disponibilidad de artefactos de refrigeración y espacio de almacenamiento de alimentos en el sitio.
5. *Transporte*: modalidades de traslado de los alimentos hacia el sitio, disponibilidad y problemas relacionados al transporte.
6. *Recursos*: características de las personas que atienden o trabajan en el sitio, recursos económicos con los que el sitio cuenta;
7. *Pandemia*: de qué forma la pandemia afectó el funcionamiento del sitio, en términos de la cantidad de asistentes o el servicio brindado.
8. *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.

Este cuestionario fue complementado con una pauta de observación cualitativa que permitía que quien realizara la encuesta describiera aspectos relevantes emergentes del trabajo de campo (cuestiones dichas por las personas entrevistadas que no encontraran un lugar para ser consignadas en el cuestionario, características de los barrios en los que se encuentran los sitios, entre otros aspectos).

Luego del ajuste de la muestra, el relevamiento fue realizado entre los meses de junio y octubre de 2022, en un total de **73 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)

El presente informe recupera los resultados del relevamiento realizado a SDA del Gran La Plata durante el año 2022, poniendo el foco en las características y condiciones de los sitios (Apartado 3), en aspectos relacionados con la demanda alimentaria que presentan y con los recursos que disponen (Apartado 4), y en las estrategias que desarrollan para la gestión de alimentos en un contexto de escasez (Apartado 5). Previamente, se presentan algunas líneas de contextualización del desarrollo del relevamiento, y datos obtenidos en los informes previos elaborados en 2018 y 2019 como antecedentes (Apartado 2). Por último, a modo de síntesis, a partir de los resultados de este relevamiento se presentan unas conclusiones atendiendo a la noción de **circuito** que comprende las prácticas y procesos de obtención, elaboración y distribución de alimentos que recorren los SDA en los barrios populares de Gran La Plata (Apartado 6).

Contextualización del desarrollo 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). Tiene como principales características la diversidad de las economías de los tres municipios que la componen y la articulación funcional del aglomerado urbano denominado Gran La Plata que nuclea prácticamente la totalidad de su población: 917.656 habitantes (EPH, 2022). Las principales actividades económicas son las terciarias, fundamentalmente en la ciudad de La Plata dado su carácter de capital de la Provincia de Buenos Aires, sede de la Universidad Nacional y de numerosas entidades empresariales y financieras. La región cuenta asimismo con un sector industrial en el que sobresalen las ramas petroleras, petroquímicas y metalmeccánicas emplazadas en el sector portuario de Berisso y Ensenada y uno de los cinturones hortícolas y florícolas más importantes del país, por cantidad de producción y alcance de distribución, localizado en el periurbano oeste del partido de La Plata.

Producto de las políticas neoliberales y más recientemente de los efectos de la pandemia de COVID-19, el aglomerado Gran La Plata enfrenta críticas situaciones socioeconómicas. Según los datos de la Encuesta Permanente de Hogares (EPH) correspondientes al segundo semestre de 2022, período en el que se llevó a cabo el relevamiento, 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. Además, un porcentaje importante de la población bajo la línea de la pobreza se ubica en los 199 barrios populares registrados en la región por el Registro Nacional de Barrios Populares (RENABAP): las últimas estimaciones

actualizadas a marzo de 2023 dan cuenta que los habitan unas 45.000 familias (Observatorio de Barrios Populares, 2023)².

Sin embargo, la criticidad de las condiciones de acceso a infraestructuras y equipamientos del Gran La Plata no se circunscribe solamente a los barrios registrados por el RENABAP. Los Comités de Crisis Municipales y Populares, que se constituyeron en la etapa más aguda de la pandemia de COVID-19, manifestaron los déficits que presentaban los diferentes barrios de las localidades de la región con relación a: acceso a red de agua corriente, gas en red, electricidad domiciliaria y alumbrado público, redes cloacales, pavimento, veredas, alcantarillado, recolección de residuos, transporte público, conectividad, entre otros.

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. Esta será una tendencia que continuará, como se verá en el apartado 4 del presente informe sobre la demanda alimentaria de los sitios para 2022.

En el marco de la emergencia sociosanitaria desatada por la pandemia que marcó un contexto de restricción de la circulación y pérdida de ingresos, los SDA tuvieron que atender una aún mayor demanda alimentaria. Frente a esta situación, durante los años 2020 y 2021 se conformó en la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de la UNLP una Comisión de Monitoreo que llevó adelante un seguimiento de la situación de los Comités de Crisis Populares y Municipales del Gran La Plata. Este seguimiento permitió constatar que los alimentos recibidos y utilizados resultaban insuficientes tanto en cantidad como en su diversidad y, en varios casos, en calidad. Asimismo, en este período se multiplicaron las Ollas Populares y se organizaron diferentes estrategias barriales y comunitarias para sostener la demanda creciente de alimentación, entre las que se puede destacar: la provisión de viandas al conjunto de los integrantes de los hogares por parte de los SDA, que se complementaron con los alimentos distribuidos por el Servicio Alimentario Escolar (SAE) destinados a los/as niños/as en edad escolar (Adriani et al.,

² El Ministerio de Desarrollo Social de la Nación a través de la Secretaría de Integración Socio Urbana (SISU) recaba información de manera permanente sobre los barrios populares de todo el territorio nacional a los fines de contar con datos precisos y actualizados para su incorporación en el Registro Nacional de Barrios Populares. Por medio del Observatorio de Barrios Populares, esta Secretaría pone a disposición los datos registrados. Para mayor información puede consultarse en: <https://lookerstudio.google.com/u/0/reporting/0a127285-4dd0-43b2-b7b2-98390bfd567f/page/klATC>

2020)³. Si a esto se suma que en la mayoría de los SDA se venían realizando otro tipo de actividades como apoyo escolar, talleres de juegos, actividades de enseñanza, talleres de capacitación sobre manipulación de alimentos, talleres de huertas, etc. se destaca que estos sitios cumplen una importante función social en los barrios, conformando espacios de encuentro y sociabilidad entre vecinos/as.

³ Adriani, L., Santa María, J., Peiró, M. L. y Alzugaray, L. (2020). *Barrios populares del Partido de La Plata: Localización y características según delegaciones municipales*. La Plata: Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. (Informes FaHCE; 5. Informes de la pandemia; 1). Disponible en: <https://www.libros.fahce.unlp.edu.ar/index.php/libros/catalog/book/166>

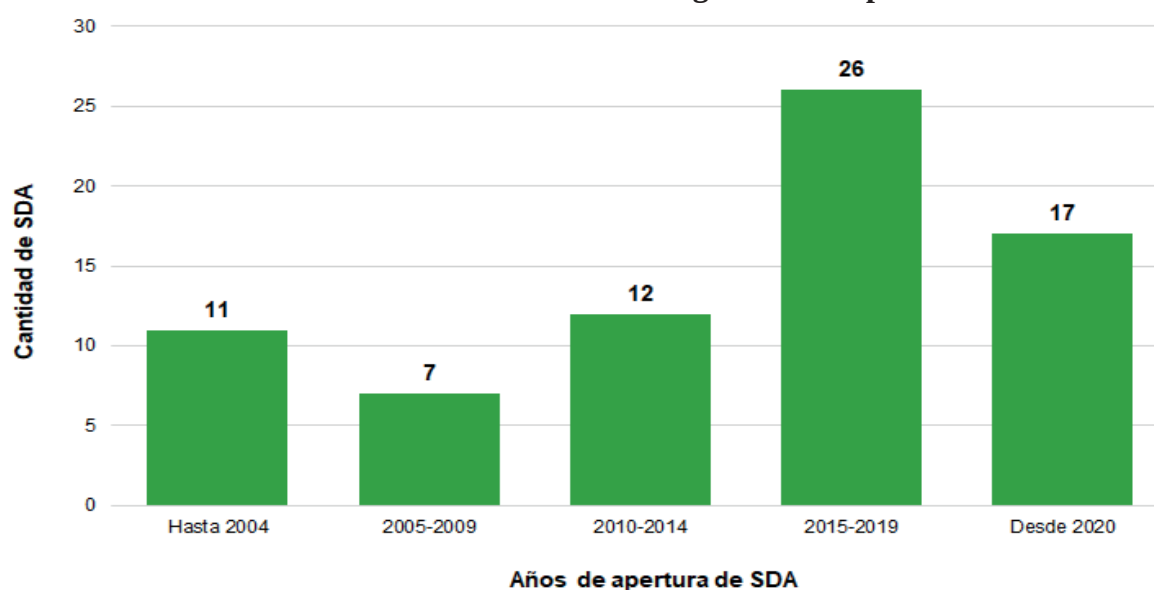
Caracterización de los Sitios de Distribución de Alimentos (SDA)

En este apartado se presentan los resultados del relevamiento sobre el funcionamiento de los sitios y sus características según año de apertura, cantidades de asistentes, personas que trabajan en ellos, frecuencia y modalidad de servicio que brindan, condiciones de infraestructura y almacenamiento.

Año de apertura de los SDA

Al relevar el tiempo que llevan funcionando los SDA, desde su apertura a la actualidad, se registró un incremento en la creación de nuevos sitios en el periodo 2015-2019 en un contexto de crisis socioeconómica que se vio recrudescido 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

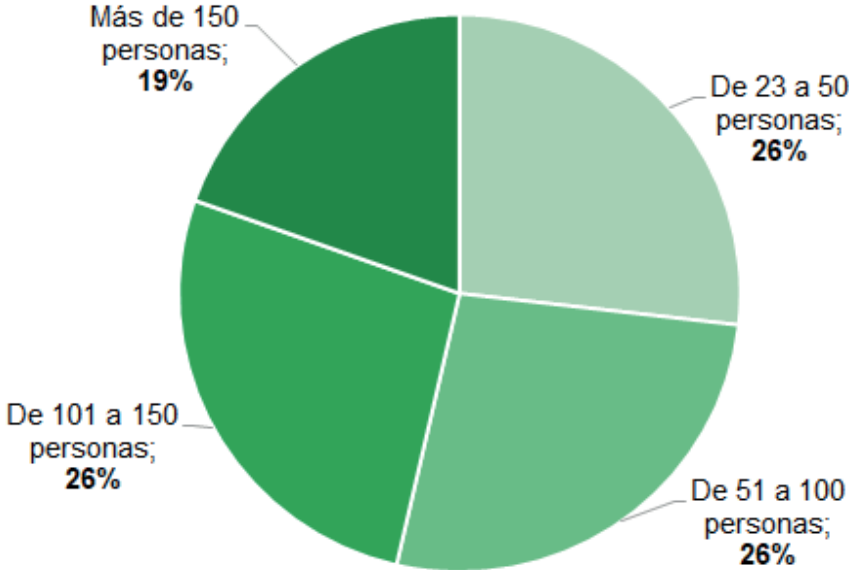
Más allá del año de apertura, en el 70% de los sitios, los/as referentes consideraron que cuando comenzó la pandemia, la cantidad de asistentes al sitio se incrementó, independientemente de sus edades, y la provisión de alimentos se consideró insuficiente en la mayoría de estos. Sin embargo, se coincidió en señalar que 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 relevados 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 personas que trabajan en ellos

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

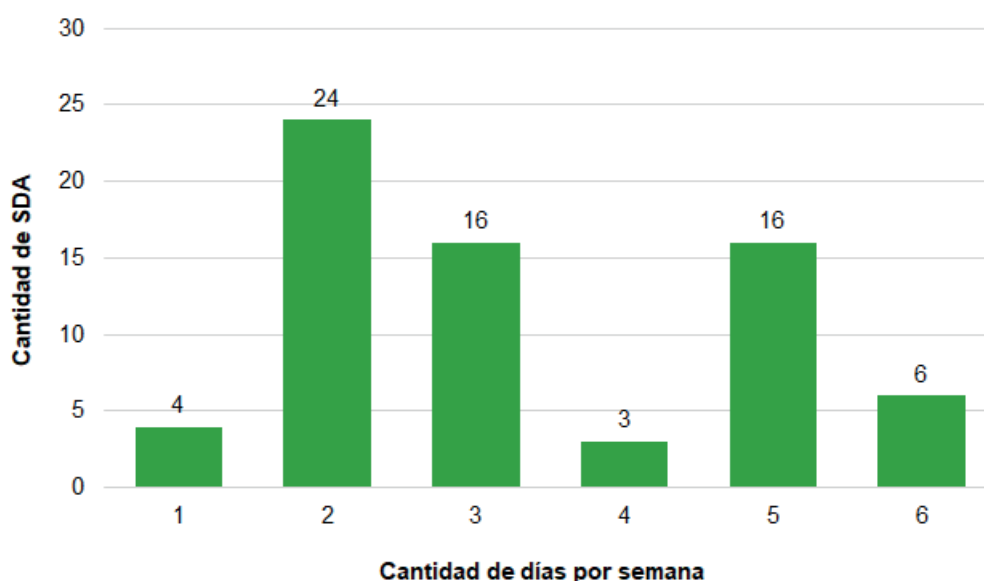
En el 80% de los SDA todas o algunas de estas personas **perciben ingresos** por trabajar en el sitio. En su mayoría ese ingreso está vinculado a las tareas y actividades que cumplen dentro

del **Programa Potenciar Trabajo**. Asimismo, en el 75% de los SDA se señaló que las personas que atienden o cocinan en el sitio tienen además otro trabajo, entre los más señalados podemos mencionar: servicios de reparación en viviendas (“albañilería”, “plomaría”, “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.

Gráfico N°3. Cantidad de días por semana que brinda el servicio alimentario



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 mayores⁴. 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.

⁴ 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 con respecto 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.

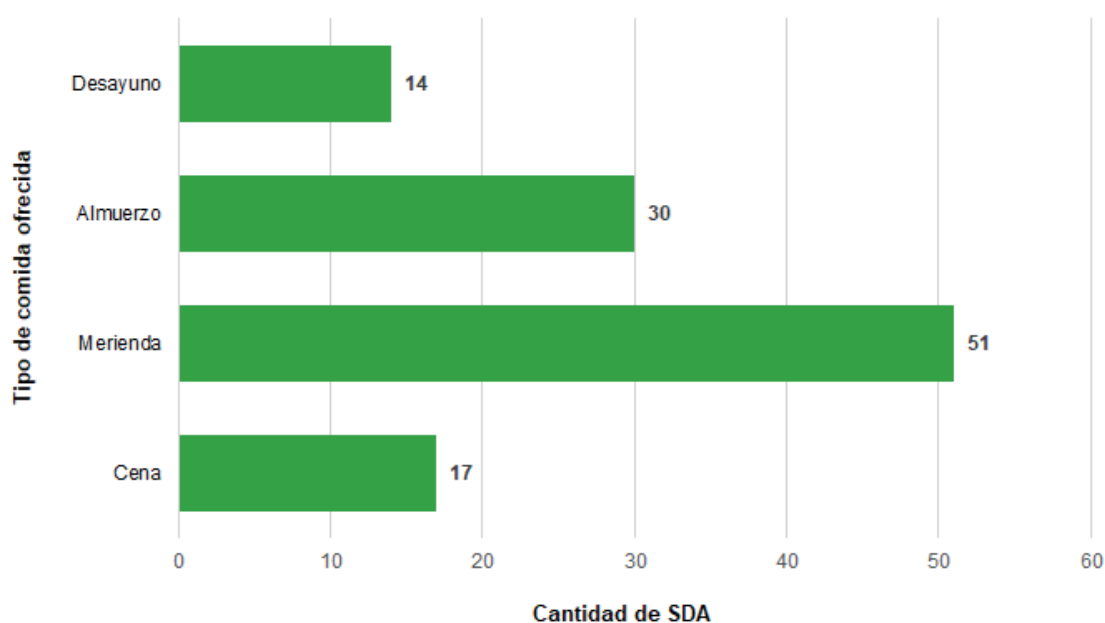
En el 75% de los sitios se relevó que no se coordina con otros sitios del mismo barrio para cocinar o repartir alimentos. Mientras que el 23% restante que sí coordina, lo hace con aquellos sitios que se encuentran en el mismo barrio y/o pertenecen a la misma organización. Estos alternan los días o los 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**⁵. 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, se registró que la elaboración de comidas suele concentrar la utilización de algunos ingredientes en particular según se trate de almuerzo/cena o merienda/desayuno. Como veremos a continuación, se registró la utilización de arroz y fideos como ingredientes centrales a partir de los cuales se desarrollan comidas en los casos de almuerzo/cena. Y para los casos de desayuno/merienda, la utilización de harina, azúcar y aceite para la elaboración de variedad de panificados.

⁵ Los tipos de comida ofrecida se mantienen con 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.

En el caso del **Desayuno** se relevó que 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.

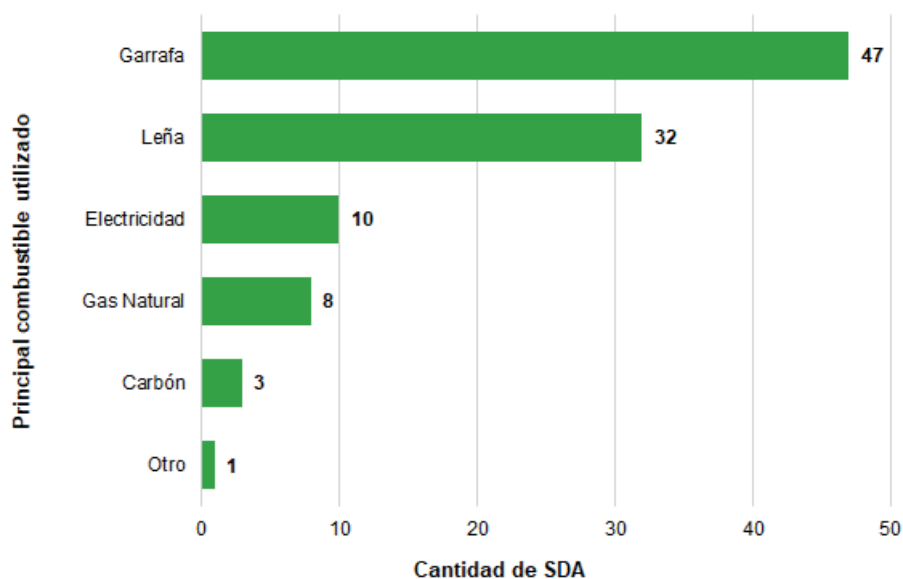
Y en el caso de la **Cena** en mayor medida se brinda pollo con arroz, fideos con tuco o arroz con lenteja, pollo, cebolla, ajo; en menor medida sopa, albóndigas, croquetas. Y en ocasiones tallarines o ñoquis con puré de tomate, estofado con carne-papa-arroz, salpicón de ave, milanesa de pollo con fideos.

Características edilicias de los SDA y usos del espacio

En casi el 65% de los espacios físicos en los que funcionan los SDA se realizan 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).

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 esta línea destacamos que un 25% de los SDA en los que se cocina, se ven en la necesidad de “salir a buscar y pedir” el combustible (según fue informado en las respuestas abiertas). **El 40% de estos sitios que elaboran alimentos declara tener 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 se señala el mal sabor como principal problema. **En 40 sitios, los/as referentes declararon que tienen 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.

En 64 de los sitios relevados se cuenta 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, las/os referentes señalaron que se recurre a la descarga a pozo, ya que el acceso a la conexión de red en el barrio resulta dificultoso. A su vez, 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 solo 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, si bien del total de los espacios relevados un 65% se encuentra totalmente bajo techo, es relevante que 23 de los sitios están 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. Y por otra parte la mayoría de los sitios relevados (69) cuentan con piso de cemento cerámico o madera.

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. Para el 34% de los/las referentes de los sitios, 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.

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 percederos 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, los/as referentes destinan parte de su ingreso monetario por el Potenciar Trabajo, ya sea tomándolo a su cargo de manera individual o realizando una colecta entre referentes para distribuir el gasto.

Dadas estas características, en la mitad de los SDA (38) declararon tener problemas con el transporte de los alimentos. El mayor inconveniente señalado tiene que ver con el costo de los traslados. En menor medida, se mencionaron 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: ante diferencias en los días y horarios de entrega, las/os referentes deben afrontar la doble contratación de flete o remis.

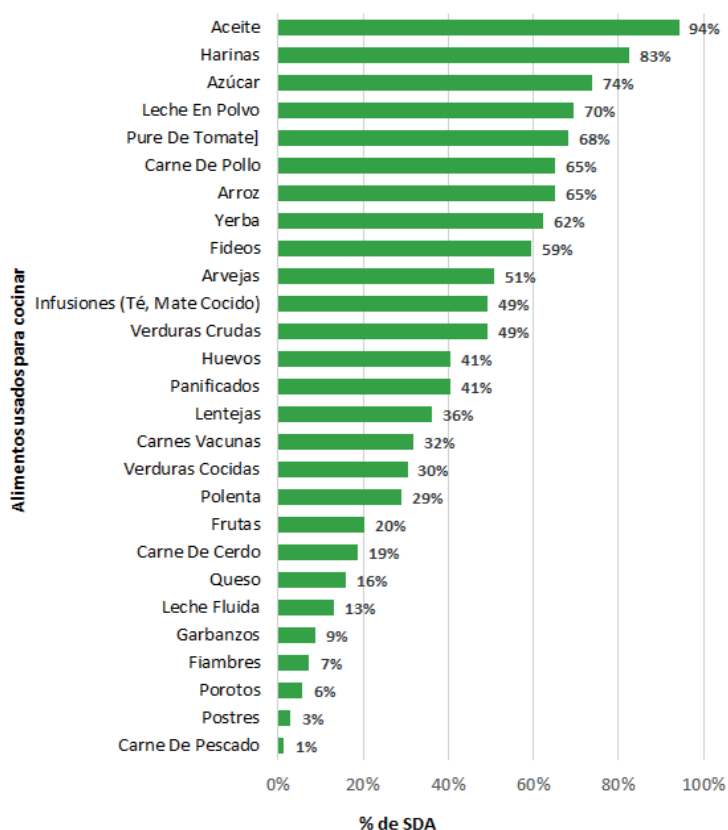
Demanda alimentaria y recursos

En este apartado se presentan los principales resultados del relevamiento con relación al acceso y uso de ingredientes e insumos utilizados para cocinar, su disponibilidad o insuficiencia y modos de adquisición de estos.

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.

Gráfico N°6. Alimentos usados para cocinar, según porcentaje de los SDA que los utilizan



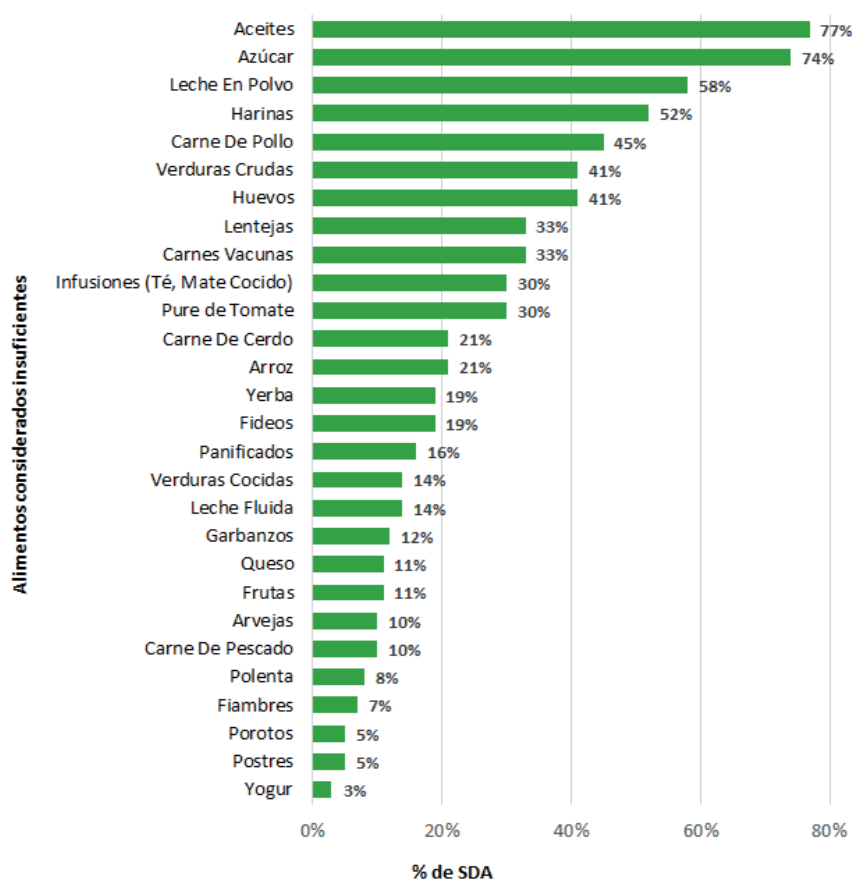
Fuente: Elaboración propia

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)⁶.

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

Con respecto a la relación entre la disponibilidad y la utilización de alimentos, se recabó que 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.

Gráfico N°7. Alimentos considerados insuficientes (en % de SDA)



Fuente: Elaboración propia

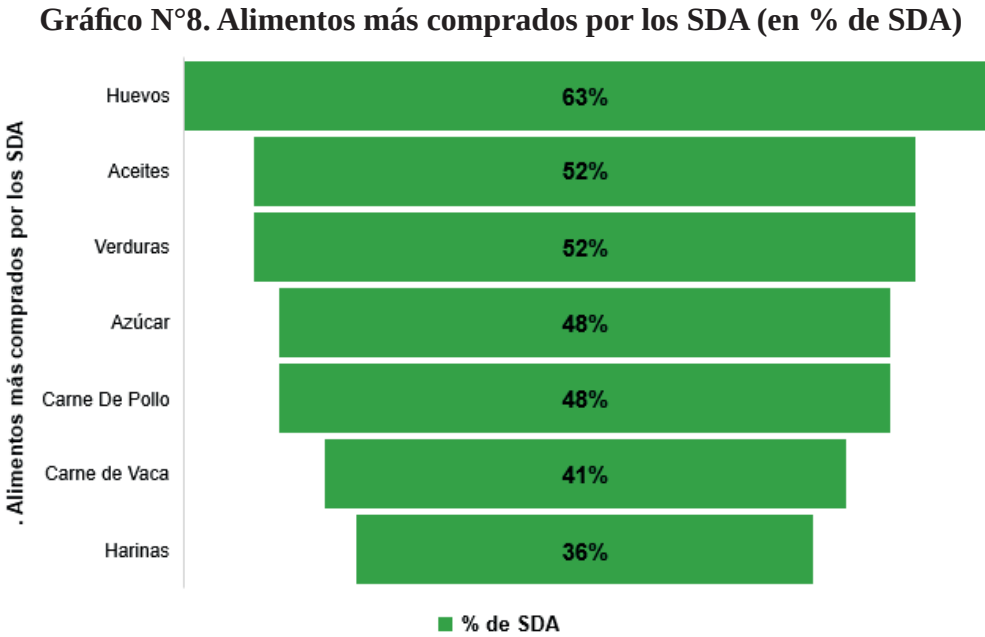
Seguidamente, entre un 30% y un 60% de los SDA consideraron insuficiente la disponibilidad de leche en polvo, harina, carne de pollo y vaca, huevos, verduras, lentejas y puré de tomate.

⁶ 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.

Nuevamente, muchos de estos insumos (harina, leche en polvo, puré de tomate, carne de pollo) también fueron señalados como los más utilizados. Otros insumos como arroz, fideos, polenta, porotos fueron considerados mayormente como suficientemente disponibles o provistos.

Modos de adquisición de alimentos

En todos los SDA, las/os referentes señalaron comprar alimentos, independientemente de la recepción de mercadería. Los alimentos que más se compran son (según porcentaje de SDA que señalaron comprar dicho alimento):



Fuente: Elaboración propia

Todos estos insumos fueron señalados 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 fue considerada más o menos insuficiente, como vimos en el gráfico N°7.

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 que eligen los/as referentes de los sitios son el banco de alimentos o supermercados mayoristas.

Recursos recibidos

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

La enorme mayoría de los sitios (97%) recibe alimentos. Entre los relevados, 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 indicaron que reciben alimentos por parte del gobierno municipal.** De estos 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 ONG's, 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.

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

En este apartado nos interesa hacer foco en tres dimensiones centrales de la gestión alimentaria de los SDA en los barrios populares del Gran La Plata: estrategias, saberes y proyecciones a futuro de quienes se encuentran a cargo del funcionamiento de los sitios.

Por una parte, 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/os referentes de los sitios de las distintas organizaciones relevadas implementan una serie de estrategias que emergen como dimensiones de las prácticas de gestión de los sitios registrados en este estudio. A lo largo del relevamiento se recabó que para sostener el funcionamiento de los sitios ante la insuficiencia en la provisión de alimentos y la crítica situación socioeconómica de los barrios populares, que recrudesció con la pandemia sumado al posterior impacto de la inflación en precios de alimentos particularmente, se desplegaron 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 las referentes 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 en relación con su modalidad de distribución.

Por último, se mencionan los planes imaginados o puestos en marcha para la mejora de las condiciones edilicias de los SDA, para la rotación de las personas a cargo de la cocina, para la dinámica de funcionamiento de los sitios en un mediano y largo plazo.

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

La primera acción que se registra por parte de las referentes con relación a la gestión de los alimentos en los SDA refiere a la modalidad de “hacer rendir” de diferentes maneras 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 de los almuerzos con relación a los guisos y similares.

Si bien estas resultan prácticas habituales de los “rebusques” frente a recursos escasos que señalan en la mayoría de los SDA, ante las restricciones en el acceso a alimentos de los últimos años relevamos que las referentes han ampliado su margen de acción apelando a diferentes iniciativas. Entre ellas, las personas que trabajan en los sitios hacen un aporte del dinero que cobran 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 por las referentes de los sitios, para recaudar un fondo de dinero con el que poder realizar compras de elementos faltantes. Para la compra de estos insumos, los/las referentes suelen 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 señalaban en los relatos de las referentes de los sitios como “hacer las finanzas”.

También se relevó que las/os referentes tratan de completar los faltantes en los SDA con productos que 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.

Del total de sitios relevados, se registró que en 15 de ellos regularmente se cocinan alimentos para ser comercializados, ya que cuentan con un espacio de producción de panificados. En el resto de los sitios, para algunos la posibilidad de adquirir productos para la elaboración de pan, tortas, facturas depende de las estrategias de “hacer las finanzas”. En otros, 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, relevamos que en muy pocos de los sitios registrados se desarrollan huertas propias para su provisión. Como ya se mencionó anteriormente, 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 las referentes ponen en juego para la organización cotidiana de estos espacios. A partir del relevamiento realizado podemos destacar algunos de estos saberes. 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 almacenar los alimentos dentro del poco espacio que se tiene en el sitio, o cuando no se cuenta con un mueble para su almacenamiento. Así,

para almacenar se procura que los alimentos estén separados del piso por ejemplo, con algo de madera que se consigue para que funcione como tarima. También, entre las encargadas de la cocina, se organizan para la construcción de estantes y el resguardo de los productos empaquetados, o se tapan los alimentos con mantas para que no estén directamente expuestos a luz solar. Asimismo, entre estas acciones se encuentra la regular limpieza del lugar, la cocina y sus implementos con lavandina.

También, cuando el sitio posee menor infraestructura (es un espacio abierto o parcialmente cerrado con techo de chapa y piso de tierra o cemento) 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: se reparten todos los alimentos que no se llegan a utilizar para que no quede nada en el sitio y evitar la circulación de roedores. Asimismo, en los casos en que llega mercadería al sitio que no se utiliza o cuando desde la organización envían bolsones, los reparten a los/las vecinos/as del barrio. En estos casos, nuevamente se intenta repartirlos lo más rápido posible para evitar que se deterioren, así como para evitar que estos alimentos ocupen un 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.

Otra cuestión que las referentes suelen gestionar con relación a la distribución de los alimentos refiere a aquellas situaciones en las que no cuentan con algunos productos centrales como carne o verduras suficientes para la elaboración de las comidas. En estos casos, optan por entregar a las familias los alimentos secos que utilizarían para cocinar. Así las referentes señalan que de esta manera no entregan viandas que sean deficientes nutricionalmente y les dan 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, les entregan a las familias los paquetes de fideos para que completen la comida con algo que consigan por su parte.

A su vez, las referentes de los sitios junto a las encargadas de la cocina se organizan para conseguir leña para la cocción de los alimentos. Al poder recolectarse de la calle o de espacios en construcción, el uso de leña permite suplir el costo de la garrafa, un gasto que de este modo puede destinarse a la compra de alimentos necesarios. Al mismo tiempo, se organizan para rotar en la participación de diferentes tareas como cocinar, limpiar, servir la comida, conseguir productos y materiales e ir a buscar los alimentos de manera que a lo largo de la semana o entre semanas todas las personas que reciben el Potenciar Trabajo, en el marco de su incorporación al sitio, 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, podemos destacar la organización de diferentes iniciativas de formación, recreación, capacitación o control de salud que las referentes realizan 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 sitios presentan importantes dificultades en el acceso a alimentos y materiales, en la mayoría de ellos se registraron diferentes iniciativas vinculadas a la posibilidad de crecimiento del espacio o de mejora del servicio que se brinda. En este sentido, las referentes han expresado la iniciativa de construir, agrandar y/o cerrar el espacio para una mejor conservación

de los alimentos; en algunos casos, construir un techo para el lugar donde prenden el fuego y poder cocinar también los días que llueve; en otro, 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 también, 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, jóvenes y adultos/as del barrio.

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.

A partir de lo recabado 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, las/os referentes de los sitios realizan diversas estrategias que permiten acrecentar la provisión de estos alimentos como se mostró en el apartado anterior.

Mientras que otros productos como lentejas, garbanzos, porotos suelen ser recibidos en menores cantidades. Igualmente se señala que 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 son distribuidos a las familias para que los utilicen en el hogar, o son intercambiados por otros considerados más necesarios.

Con respecto al acceso a carnes, leche, frutas y verduras, estos 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 por las/os referentes para su compra e incorporación en las comidas que se brindan semanalmente.

Dadas estas características, en tanto continúe la problemática alimentaria en el 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. También es necesario mejorar las condiciones logísticas a fin de reducir los costos y las demoras en los tiempos de entrega de los alimentos y fortalecer la remuneración al trabajo que las/os referentes realizan para la gestión cotidiana de los sitios.

Por otra parte, a partir de lo relevado 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, los datos recabados sobre la situación alimentaria en SDA en barrios populares del Gran La Plata dan 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, el estudio permite visibilizar y caracterizar los SDA, no como unidades aisladas que reciben alimentos y ofrecen comidas, sino como espacios conectados que conforman nodos de una red más amplia. 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.

Para finalizar, agradecemos especialmente a todos/as los/as referentes de los sitios participantes en este estudio. Tanto por los generosos intercambios mantenidos a lo largo de la construcción de los instrumentos de relevamiento, que aportaron a su revisión y puesta a punto durante la prueba piloto de esta investigación, así como por el tiempo y la atención dispensados en el desarrollo del relevamiento.

Quienes escriben

Luis Adriani

Profesor y Licenciado en Geografía por la Universidad Nacional de La Plata. Docente-Investigador Categoría I Secretaría de Políticas Universitarias de la Nación. Docente en carreras de grado y posgrado en la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. Director de proyectos de investigación y de extensión, radicados en el Instituto de Investigaciones en Humanidades y Ciencias Sociales y en la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. Director del Centro de Investigaciones Geográficas (IdIHCS-UNLP/CONICET).

Soledad Balerdi

Licenciada en Sociología por la Universidad Nacional de La Plata y Doctora en Ciencias Sociales (UNLP-Universidad de Amberes, Bélgica). Ayudante diplomada de “Epistemología y Metodología de las Ciencias Sociales” (FaHCE) y docente de posgrado del Doctorado en Ciencias Sociales (FaHCE). Ha integrado Proyectos de Extensión (Fahce) y de Investigación en el Instituto de Investigaciones en Humanidades y Ciencias Sociales (IdIHCS- UNLP/CONICET).

Mariela Cotignola

Licenciada en Sociología por la Universidad Nacional de La Plata. Directora de Análisis estadístico y seguimiento de trayectorias en la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, y en Universidad Nacional de La Plata (FaHCE). Profesora adjunta de “Metodología de la investigación social I” y “Análisis sociodemográfico y construcción de indicadores”. Ha integrado y codirigido Proyectos de Investigación en Instituto de Investigaciones en Humanidades y Ciencias Sociales (IdIHCS-UNLP/CONICET) y participado de Proyectos de Extensión (FaHCE).

Candela Victoria Díaz

Licenciada y Profesora en Sociología por la Universidad Nacional de La Plata. Becaria Doctoral CONICET en el Centro de Investigaciones Sociales (CIS/CONICET-IDES-UNTREF). Integrante del equipo de gestión de la Secretaría de Extensión de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (UNLP). Ha integrado y dirigido Proyectos de Extensión (FaHCE).

Integrante de Proyectos de Investigación en Centro de Investigaciones Sociales y en el Instituto de Investigaciones en Humanidades y Ciencias Sociales (IdIHCS-UNLP/CONICET).

Jerónimo Pinedo

Licenciado en Sociología por la Universidad Nacional de La Plata. Magister y Doctor en Ciencias Sociales. Profesor Adjunto de “Análisis de la Sociedad Argentina”. Docente de posgrado del Doctorado en Ciencias Sociales (FaHCE). Actualmente dirige proyectos de extensión en la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (FaHCE) y de investigación en el Instituto de Investigación en Humanidades y Ciencias Sociales (IdIHCS-UNLP/CONICET). Secretario de Extensión de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.

Este informe fue elaborado por la Secretaría de Extensión Universitaria de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación (FaHCE/UNLP) en el marco del Proyecto “Elaboración, disponibilidad, acceso y consumo de alimentos en barrios populares del Gran La Plata” del Programa “Ciencia y tecnología contra el hambre” (MINCYT), ejecutado junto al Centro de Investigaciones Geográficas, Instituto de Investigaciones en Humanidades y Ciencias Sociales (CIG/IdIHCS UNLP-CONICET) y destinado al Consejo Social de la Universidad Nacional de La Plata. El informe presenta los resultados del relevamiento realizado durante el año 2022 en sitios de distribución de alimentos (SDA) del Gran La Plata vinculados con las organizaciones sociales que integran el Consejo Social. Este estudio buscó actualizar y profundizar el diagnóstico de situación en torno al acceso a alimentos en barrios populares en el Gran La Plata realizado por la Secretaría de Extensión en los años 2018 y 2019. A partir de los datos construidos, se aporta información cuantitativa con relación a la demanda alimentaria, la disponibilidad y circulación de alimentos, así como una caracterización de la infraestructura espacial y el funcionamiento de los SDA. También se analiza el acceso a alimentos y las prácticas de gestión alimentaria en dichos espacios.



Secretaría
de Extensión

FaHCE



EDICIONES
DE LA FAHCE

ISBN 978-950-34-2245-8