

Comedor Universitario UNC

Informe - Proyecto

Introducción

Con más de 50 años de trayectoria, el Comedor Universitario es la cara visible de una política de base social e inclusiva, que apunta al ejercicio pleno de la Ciudadanía Universitaria. Se constituye como un espacio de acceso a la alimentación saludable, de encuentro, debate y esparcimiento de la comunidad de la Universidad Nacional de Córdoba (UNC), cuya gestión está a cargo de la Dirección de Nutrición y Servicios Alimentarios de la Secretaría de Bienestar Universitario y Modernización.

El Comedor Universitario es un lugar emblemático de la UNC y ha sido escenario de algunos de los momentos más importantes de la historia del movimiento obrero-estudiantil de la Ciudad de Córdoba. El Comedor, a lo largo de los años, se ha constituido como un patrimonio de la comunidad universitaria y no universitaria, que lo habita por múltiples razones.

En base a la Declaración de Derechos Estudiantiles de la UNC (Declaración 8/2009 del H. Consejo Superior) y a la presentación institucional de la Secretaría de Bienestar y Modernización de la UNC se desprende que, en términos generales, el Comedor Universitario persigue los siguientes objetivos:

- Influir positivamente en la salud y en los estilos de vida saludables de la comunidad universitaria y de su entorno.
- Proponer a la comunidad universitaria, y a los estudiantes en particular, una alimentación equilibrada, variada, inocua y a bajo costo.
- Contribuir al logro de un mejor rendimiento académico y a la prevención de enfermedades crónicas.
- Educar en hábitos alimentarios saludables.
- Fomentar la construcción y consolidación del ejercicio de la Ciudadanía Universitaria.
- Garantizar la permanencia de los/as estudiantes, a través de diversas políticas como el sistema de becas y subsidios que disminuyen el costo de las raciones

En tal sentido, repasando la trayectoria histórica y representativa de este espacio, es evidente su función social. Sin embargo, en los últimos tiempos, se han presentado diversas complicaciones, caracterizadas por un aumento del valor de la canasta básica muchas veces no acompañado por los aumentos salariales, originadas en el contexto social en deterioro por el que atravesamos como país y que propician una intervención concreta en la política desarrollada hasta el momento.

En este marco, desde la Secretaría de Bienestar Universitario y Modernización, se propone repensar el Comedor Universitario con vista a los próximos 3 años. El propósito central es

IF-2022-01004440-UNC-PSG#HCS

obtener una serie de consensos sobre el rol que pretendemos que cumpla y el estado en el que queremos que se encuentre este espacio con una mirada a largo plazo. De esta manera, quienes transitamos la vida universitaria, podremos construir una serie de alternativas que nos conduzcan a ese estado que pretendemos.

Para llevar a cabo una propuesta acorde al desafío planteado, se ha puesto a disposición un diagnóstico inicial, que sirve de punto de partida para el análisis. Este se compone de detalladas explicaciones sobre la gestión llevada adelante durante la emergencia provocada por la pandemia y del estado de situación actual del funcionamiento y todos aquellos aspectos relevantes del espacio en cuestión.

Gestión de la pandemia

Los años 2020 y 2021, a raíz la pandemia por COVID-19, impusieron la necesidad de repensar estrategias para garantizar el acceso al derecho social de disponer de una alimentación adecuada por parte del estudiantado, regulado por la *“Declaración de Derechos Estudiantiles n° 8/2009, art. 1 inc 13”*.

Las medidas de restricción de circulación DISPO y ASPO, junto a la migración a la virtualidad para garantizar la continuidad educativa, generaron la necesidad de implementar políticas desde la por entonces Secretaría de Asuntos Estudiantiles, como lo es la entrega de módulos alimentarios. Dichos módulos consisten en la distribución mensual de un *box* de alimentos secos y frescos, con precisas indicaciones nutricionales que permiten la elaboración de 20 comidas, incluyendo menú celiaco diferenciado.

Específicamente, durante el año 2020, superada la primera etapa de restricción total de circulación y entendiendo las medidas de distanciamiento que se fueron flexibilizando con el correr de las semanas, se comenzó a llevar a cabo un proceso de reconversión operativa. Se trataba de tiempos donde no se podía ofrecer el servicio habitual, debido a la imposibilidad física de llevar a cabo la producción de la comida, además de la imposibilidad de acceder al espacio de la universidad por parte de los estudiantes. Es así que, a través de una convocatoria especial a fin de atender a la función esencial del comedor, se entregaron los primeros 1041 módulos alimentarios. A las y los estudiantes que residían en el municipio de Córdoba se les otorgaba el permiso necesario para garantizar el retiro de los módulos, y con respecto a las y los estudiantes de municipios aledaños, se realizaron articulaciones con las autoridades municipales respectivas para que dichos insumos llegaran a los domicilios correspondientes. En algunos casos, donde las distancias superaban los límites provinciales, se recurrió a esquemas de ayuda económica para asegurar esta política.

En relación con contexto del año 2021, con el avance de las políticas de vacunación y la vuelta progresiva a la presencialidad en las distintas facultades, se fueron implementando modelos de cursado híbridos que implicaron el retorno a las aulas y espacios universitarios; lo que llevó a la normalización de la producción de raciones del Comedor Universitario. De este modo, se retornó a la entrega de viandas en la sede del comedor central, junto a la entrega de módulos para los estudiantes que continuaban bajo el cursado virtual. Se agregaron también las Becas Nutrirse de ayuda económica para quienes no podían acceder a los

módulos por razones de distancia. En cifras, se comenzó entregando un promedio mensual de casi 2000 raciones en sus distintos formatos (módulos, viandas y ayudas económicas), que luego se fue ampliando hacia el final del año cuando se llegó a completar cerca de 3000 raciones diarias.

Estas políticas puestas al servicio de la comunidad estudiantil de becarios/as garantizaron que en ningún momento a lo largo de la pandemia se viera vedado el acceso al derecho a la alimentación e incluso fue una oportunidad para implementar políticas alternativas, como lo ha sido la incorporación de la entrega de módulos alimentarios, iniciativa que subsiste al día de hoy, teniendo en cuenta la recepción positiva por parte del estudiantado que accede a esta medida.

Luego de dos años de actividad inusual a causa de la pandemia y la vuelta al desarrollo pleno de las tareas del Comedor Universitario, el diagnóstico de la situación actual indica la necesidad de llevar adelante algunos cambios.

Estado de situación actual

Para tener una idea más acabada de la situación del Comedor Universitario, hemos llevado adelante un análisis de los siguientes puntos:

- Funcionamiento habitual
 - Becas
 - Costos y financiamiento
 - Funcionamiento de otras propuestas dentro de Ciudad Universitaria
 - Funcionamiento de otras propuestas de otras universidades nacionales

Funcionamiento habitual

Con los recursos humanos, el equipamiento y la infraestructura actual, el servicio del Comedor funciona en su límite de capacidad instalada operativa. Es decir que, con la disposición de la estructura actual y la manera de llevar adelante la operación no es posible hacer más raciones que las que se producen y entregan en la actualidad con la cantidad de horas dedicadas en este momento.

Para poder hacer uso del servicio es necesario reservar el lugar a diario a través del sistema creado a tal fin. Existen momentos del año en los que la actividad universitaria es más intensa (abril y agosto, por ejemplo), donde las solicitudes superan la capacidad instalada (los picos de demanda sin satisfacer no superan las 800 personas en un día récord).

Becas

La gestión del sistema de becas que garantizan el acceso sin costo al servicio de comedor puede resumirse de la siguiente manera:

1. BECAS PARA INGRESANTES

Están destinadas a estudiantes que se disponen a ingresar a una carrera en alguna de las quince facultades de la Universidad Nacional de Córdoba, sin límite de edad y sin restricción para personas extranjeras. Consisten en una en una ayuda económica mensual que tiene por objetivo contribuir a solventar las actividades durante el primer año de la carrera universitaria y tienen una vigencia de 11 meses durante el primer año de cursado (desde febrero a diciembre). Las y los estudiantes beneficiarios/as de esta beca acceden a la cobertura de la Beca Nutrirse solo con su requerimiento.

2. BECAS FONDO ÚNICO

El Sistema de Becas de Fondo Único comprende subprogramas de diferentes becas económicas orientadas a distintas necesidades: Fondo Único propiamente dicha, para Estudiantes con hijos/as, de Terminación de Carrera, becas de Pago Único. Estas becas pueden percibirse solas o combinadas con la beca de Comedor Universitario. La modalidad consiste en una ayuda económica mensual durante el período de abril a noviembre (8 meses).

3. BECAS DE COMEDOR UNIVERSITARIO (BECAS NUTRIRSE UNC)

Estas becas garantizan el acceso a una alimentación nutritiva y de calidad para estudiantes de la Universidad Nacional de Córdoba. Están destinadas a estudiantes regulares y pueden percibirse solas o combinadas con otras becas de la UNC. A partir del año 2020, con el advenimiento de la pandemia por Covid-19, las inscripciones se realizan vía web en distintas convocatorias durante el año lectivo.

Los/as estudiantes que resulten beneficiarios/as de la beca acceden a la posibilidad de almorzar en el Comedor Universitario, sede Ciudad Universitaria, o bien de retirar la vianda o ración de almuerzo diaria (de acuerdo a la cantidad de días y raciones becaadas) en la sede de Ciudad Universitaria o en la sede Centro del Comedor Universitario (calle Belgrano N°170, Barrio Centro). Como alternativa a esta modalidad, y desde el 2020, existe la posibilidad de optar por la entrega mensual de un módulo de alimentos a los/as estudiantes beneficiarios/as que tengan residencia lejana a las sedes del Comedor Universitario (más de 3 km) y que no se encuentren cursando la carrera universitaria de manera presencial o que acrediten otro motivo justificable. Esta modalidad suplente el almuerzo en las instalaciones del Comedor Universitario o la entrega de viandas o raciones diarias, y su aprobación está supeditada a la valoración de la solicitud que realice el equipo evaluador y a la disponibilidad de módulos de alimentos.

4. CUADRO COMPARATIVO DE LA EVOLUCIÓN DE LOS PROGRAMAS DE BECAS DESDE 2012 HASTA LA ACTUALIDAD:

Año	Fondo Único	Ingresantes	Nutrirse
2012	832	100	

2013	793	100	
2014	888	120	
2015	767	135	
2016	798	135	595
2017	753	135	485
2018	771	135	560
2019	748	135	597
2020	692	135	953
2021	921	250	1912
2022	783	409	12715 (*)

(*) se encuentran activos el 60%

En vistas de los resultados arrojados, podemos señalar que el crecimiento de la cantidad de becas de alimentación desde 2017 hasta la actualidad es sostenido. Es notable también el aumento del 100% de la cantidad de becas de 2020 a 2021. Este crecimiento tiene que ver con el advenimiento de la pandemia y el posterior retorno progresivo de las y los estudiantes a la presencialidad en 2021, donde se continuó con la entrega de módulos de alimentos. Se observa, también, una caída en el uso efectivo del beneficio por parte de los/las estudiantes, evidenciado en el 40% de becarios/as que no se encuentran activos/as en la actualidad. Esta tendencia se corrobora, además, en que menos del 80% de la población de estudiantes beneficiarios/as de las becas de fondo único están haciendo uso de estas.

Costos y financiamiento

A continuación se expone en cuadros la información contable que releva los costos asociados al servicio de comedor según el funcionamiento actual.

La estructura de costos asociada está conformada de la siguiente manera:

1. Costos directos: son los insumos destinados a la preparación de las raciones, que incluyen los alimentos, ingredientes necesarios para las recetas y los materiales necesarios para realizar la entrega.
2. Costos indirectos: son aquellos en los que se incurre para el desarrollo de la actividad pero que no pueden identificarse en cada ración, como por ejemplo, el combustible y la limpieza. Es importante aclarar que estos costos no incluyen ni los gastos de energía ni las amortizaciones del equipamiento.
3. Contratos: se corresponde con los pagos de haberes del personal contratado que se financia con fuente 11 del presupuesto de la Secretaría.
4. Personal: se corresponde con los haberes del personal de planta de la Universidad.

COSTOS AGOSTO 2022			
ALMACÉN	\$ 1.669.936,80	48657	\$ 34,32
CARNES	\$ 4.804.025,20	48657	\$ 98,73
PAN	\$ 335.460,00	48657	\$ 6,89
VERDURAS	\$ 2.476.681,05	48657	\$ 50,90
DESCARTABLE	\$ 298.396,42	48657	\$ 6,13
COSTOS DIRECTOS	\$ 9.584.499,47	48657	\$ 196,98
COSTOS INDIRECTOS	\$ 1.571.365,65	48657	\$ 32,29 (*)
CONTRATOS	\$ 1.804.619,64	48657	\$ 37,09
PERSONAL	\$ 12.592.765,82	48657	\$ 258,81
COSTO UNITARIO FUENTE 11			\$ 266,36
COSTO UNITARIO TOTAL			\$ 525,17
MENÚ SIN TACC	\$ 263.965,70	727	\$ 363,09

COSTOS SEPTIEMBRE 2022			
ALMACÉN	\$ 1.230.762,31	47711	\$ 25,80
CARNES	\$ 5.096.352,85	47711	\$ 106,82
PAN	\$ 415.520,00	47711	\$ 8,71
VERDURAS	\$ 3.991.260,29	47711	\$ 83,65
DESCARTABLE	\$ 67.492,75	47711	\$ 1,41
COSTOS DIRECTOS	\$ 10.801.388,20	47711	\$ 226,39
COSTOS INDIRECTOS	\$ 1.856.157,52	47711	\$ 38,90 (*)
CONTRATOS	\$ 1.858.565,26	47711	\$ 38,95
PERSONAL	\$ 13.288.239,33	47711	\$ 278,52

COSTO UNITARIO TOTAL			\$ 304,25	
COSTO UNITARIO TOTAL			\$ 582,77	
MENÚ SIN TACC	\$ 333.476,80	691	\$ 482,60	

De esta información se desprende que el costo unitario (a valores de septiembre) ronda los 300 pesos si no consideramos aquellos vinculados al personal. El costo total asciende a casi 600 pesos.

Haciendo una proyección inflacionaria del 7% mensual, podemos proyectar los costos para los meses subsiguientes en el análisis (de octubre a diciembre), arrojando un costo unitario, sin tener en cuenta el personal, de 350 pesos aproximadamente para el mes de noviembre del corriente año.

MES	C DIR	C IND	CONT	PERSONAL	TOTAL
Inflación	7%	mens			
AGOSTO	\$ 196,98	\$ 32,29	\$ 37,09	\$ 258,81	\$ 525,17
SEPTIEMBRE	\$ 226,39	\$ 38,90	\$ 38,95	\$ 278,52	\$ 582,77
OCTUBRE	\$ 242,24	\$ 41,63	\$ 41,68	\$ 298,01	\$ 623,56
NOVIEMBRE	\$ 259,20	\$ 44,54	\$ 44,60	\$ 318,87	\$ 667,21
DICIEMBRE	\$ 277,34	\$ 47,66	\$ 47,72	\$ 341,19	\$ 713,91

En términos de costo mensual, la suma asciende a los 17 millones en promedio (a valores corrientes) para los meses que estamos transitando, vislumbrando un incremento para los venideros según se acelere el ritmo inflacionario. En términos de ejecución presupuestaria, la Secretaría de Bienestar y Modernización necesita más de 100 millones de pesos de fondos adicionales a lo presupuestado para hacer frente a los compromisos y garantizar la continuidad de la política hasta la finalización del año en curso.

MESES	DÍAS	RACIONES	CU	C MENS
AGOSTO	18	3.000,00	\$ 266,36	14.383.669
SEPTIEMBRE	17	3.000,00	\$ 304,25	15.516.792
OCTUBRE	18	3.000,00	\$ 325,55	17.579.613
NOVIEMBRE	17	3.000,00	\$ 348,34	17.765.175
DICIEMBRE	11	1.500,00	\$ 372,72	6.149.886
		COSTO F11 2 SEM		71.395.134

		MÓDULOS 2 SEM	72.420.000
COSTO TOTAL 2 SEM 2022			143.815.134
PRESUPUESTO			40.903.669
NECESIDAD FINANCIAMIENTO (sept-dic 2022)			102.911.465

Otras propuestas dentro de Ciudad Universitaria

El siguiente cuadro ilustra un relevamiento llevado a cabo en el mes de octubre por la Secretaría de Bienestar y Modernización que muestra los precios de referencia de menús y opciones de alimentación menos nutritivas dentro de la oferta que se brinda en Ciudad Universitaria.

Cantina	Costo del menú diario	Costo unitario sandwich y bebida
Arquitectura	\$600 menú \$710 con bebida + fruta	\$190 sandwich \$190 bebida
Psicología	\$500 menú sin carne \$600 menú con carne	\$180 sandwich jamón y queso \$300 a \$480 sandwich completo \$150 a \$180 bebida
Bar Marconi	\$700 menú \$850 menú + bebida	-
Bar Odontología	\$650 menú + bebida	\$370 sandwich + bebida

Puede verse con claridad que los costos asociados para cualquier integrante de la comunidad universitaria no son menores a 600 pesos, mientras que las opciones menos nutritivas implican un desembolso de más de 350 pesos.

Otras propuestas de otras universidades nacionales

Hemos realizado un relevamiento sobre la gestión y el funcionamiento del servicio de otros establecimientos en el ámbito de las universidades públicas del país. Seleccionamos aquellos que responden a características similares, tanto en el aspecto vinculado con el tamaño como también respecto de la manera de funcionamiento y organización.

Seguidamente se expone una breve explicación de estos y luego un cuadro comparativo en el que se agregan otras universidades a fin de ampliar el espectro comparativo. La información se obtuvo durante el mes de octubre del corriente.

1. Comedor Universitario Universidad Nacional de Litoral:

IF-2022-01004440-UNC-PSG#HCS

En la Universidad Nacional del Litoral la gestión del Comedor Universitario depende de la Secretaría de Bienestar, la provisión de servicio se gestiona a través de un sistema mixto público-privado. El proceso de gestión y provisión de alimentos, que incluye la compra, manipulación y servido es gestionado por una empresa externa, mediante un proceso de licitación pública. El precio de las raciones es fijado mediante pliegos de licitación con porcentaje de aumento estimado y actualización estandarizada. La Dirección de Comedor Universitario es la encargada de garantizar el proceso de reserva de las y los estudiantes como así también del cobro, recaudación y el otorgamiento de becas en articulación al área de inclusión universitaria.

Diariamente se producen 1500 raciones, variando en 20 menús mensuales diferentes, incluyendo una propuesta vegetariana y una sin TACC. Dichos menús son regulados bajo criterios nutricionales estrictos. El Comedor Universitario de la UNL está compuesto por tres sedes; Sede Central, Sede Esperanza y una Sede en la Escuela Primaria dependiente de dicha universidad.

El costo de las raciones se encuentra subsidiado en un 35% por parte de la Universidad, siendo que el costo real de estas es de \$400 pesos y el precio de venta a los/las estudiantes es de \$260 pesos. El personal docente y no docente puede acceder al servicio pagando el costo de ración sin subsidio.

2. Comedor Universitario Universidad Nacional de Cuyo:

El precio de la bandeja del comedor (menú) está determinado por resolución en concordancia con el precio de la harina que el Indec impone para la región de Cuyo. Por tanto, las y los estudiantes pagan un ticket equivalente a 3 paquetes de harina. Para el caso de los/las docentes y no docentes, el equivalente a 5 paquetes de harina y los invitados o personas externas a la Universidad pagan el equivalente a 6 paquetes de harina. El menú consiste en un almuerzo saludable, pensado calórica y energéticamente para transitar al menos 6 horas de trabajo/ estudio. Estos montos incluyen sólo el precio bandeja sin costes de producción.

Cuando el Indec renueva su lista de precios, se autorizan los cambios en el costo de bandeja a principio de año (que coincide con el inicio del año académico) y en agosto, es decir, a la vuelta del receso invernal. Por otro lado, en la actualidad, el subsidio de la bandeja llega casi al 40% mientras que del otro 60% se hace cargo la persona que compra el ticket.

El servicio se presta en tres sedes: Ciudad de Mendoza (Predio Universitario y sede Centro Facultad de Educación), Luján de Cuyo y San Rafael. En el servicio de comedor, la persona becada puede solicitar el menú común, vegetariano, celíaco o celíaco vegetariano. Quién solicite menú celíaco, debe presentar certificación médica.

El valor del almuerzo para los/las becados/as es gratis, estudiantes sin beca pagan \$310, el personal de la Universidad, \$520 y eventuales o invitados, \$620.

Cuadro comparativo en materia de gestión, costos y acceso a becas de comedores universitarios de universidades públicas de nuestro país:

Universidad Nacional de referencia	Gestión del Servicio	Costo de ración diaria	Cantidad de raciones diarias	Beneficiarios
Universidad Nacional de Córdoba	Secretaría de Bienestar	-	-3000 -2100 Sede Central -900 Esc. Manuel Belgrano	Estudiantes becarios
Universidad Nacional de Litoral	-Gestión mixta: -Concesionario: gestión de alimentos -Dirección de Comedor UNL: administración de la provisión	\$260 Estudiantes \$400 Docentes y Nodocentes	-1500 Sede Central Anexo Esperanza Escuela Primaria	-Estudiantes becarios -Estudiantes con subsidio -Docentes: costo real -No docentes: costo real
Universidad Nacional de Cuyo	Secretaría de Bienestar	\$310 Estudiantes \$520 Docentes \$620 Invitados	Ciudad de Mendoza (Predio Universitario y sede Centro Facultad de Educación), Luján de Cuyo y San Rafael	-Estudiantes becarios -Estudiantes gral -Docentes -Invitados
Universidad Nacional de Mar del Plata	Concesionario	\$482 costo subsidiado de la vianda \$590 costo real de la vianda	-	-Estudiantes becarios 200 -Estudiantes -Docentes -JTP -Auxiliares Docentes -Becarios

Las diferencias más importantes que se pueden observar respecto de nuestra Universidad son, por un lado, los esquemas de funcionamiento concesionado en algunos casos, la cantidad de raciones diarias que se elaboran y la población a la que está dirigida el servicio. Los costos, que no están actualizados, rondan en promedio los 350 pesos para estudiantes y 500 pesos para docentes y no docentes.

Objetivo general

El objetivo general de esta propuesta es desarrollar un plan estratégico de gestión y propuesta de valor del Comedor Universitario para los próximos 3 años que dé un marco referencial respecto del uso del espacio y de su sostenibilidad en el tiempo.

Objetivos específicos

- Generar una propuesta de valor asociada a mejorar la experiencia de usuario del Comedor Universitario.
- Garantizar el derecho de acceso a la alimentación a través de la incorporación de mejoras en la prestación de servicio y de políticas de permanencia.
- Presentar un plan de sostenibilidad.

Propuesta

Nos encontramos en el proceso de salida de una situación de emergencia que nos deja como saldo la situación actual imperante, que a su vez abre la puerta a replantearnos cómo imaginamos el emblemático Comedor Universitario en el futuro. Ante ese marco y a fin de cumplir con los objetivos planteados, la Secretaría de Bienestar Universitario y Modernización propone llevar adelante un proyecto integral denominado **Comedor 360**. El mencionado proyecto tiene como meta central **duplicar las raciones** del servicio habitual en los próximos 3 años.

A raíz de los diferentes pedidos realizados por los gremios estudiantiles, docentes y no docentes y de las sugerencias que la Secretaría recoge a través del contacto con diferentes miembros de nuestra institución, en relación con la dinámica propia de las reservas para el acceso al servicio, se identifica una demanda insatisfecha. Es muy evidente la necesidad de ampliación del servicio que se brinda actualmente, entendiéndolo de manera integral, abriendo la posibilidad para que se implemente un conjunto de acciones más variadas y diversas que la producción y entrega habitual de raciones elaboradas en las cocinas de nuestra institución.

Para su desarrollo, se propone la conformación de un equipo específico e interdisciplinario que irá desarrollando las acciones necesarias y el seguimiento de las mismas, aplicando para su fin un conjunto de metodologías ágiles que garanticen entregas sistemáticas, adaptables y validadas para los diferentes usuarios de nuestra comunidad universitaria. Este equipo se conformará por los miembros de la comisión ad hoc del HCS que elaboró esta propuesta, quien se reunirá regularmente a partir de un cronograma propuesto por la Secretaría de Bienestar Universitario y Modernización.

Este proyecto incluye, en términos generales, el abordaje de cuatro ejes en simultáneo:

1. **Propuesta de valor**
2. **Análisis del servicio**
3. **Sostenibilidad**
4. **Comedor Universitario como un derecho**

La mirada a tres años garantiza una visión de futuro a la que aspiramos, alineando los esfuerzos intermedios que podamos realizar en pos de lograr ese objetivo de largo plazo, co-construyendo las diferentes soluciones que nos permitan alcanzar la meta final propuesta.

Propuesta de valor

Para el desarrollo del proceso de análisis de valor, se avanzará en una investigación que permita comprender los fenómenos asociados a la relación entre los individuos y los espacios físicos que los rodean, en este caso, el **Comedor Universitario**.

En dicha investigación se avanzará en determinar las necesidades y expectativas de los usuarios, en gestionar los procesos de participación, determinar y prever los patrones de uso, así como también analizar el impacto de las intervenciones, partiendo de la premisa de que “El entorno modifica al individuo en la misma medida que el individuo modifica a su entorno”.

El objetivo general es lograr una mejor comprensión del proceso de apropiación de los espacios en el contexto universitario, diseñando un instrumento válido y confiable que permita generar intervenciones adecuadas para la integración de la comunidad universitaria a los espacios universitarios. Como objetivos específicos se pueden mencionar los siguientes:

- Describir los **procesos de apropiación** de los espacios públicos en la Ciudad Universitaria.
- Identificar las **necesidades y expectativas** de la comunidad respecto de los espacios públicos universitarios, y particularmente del Comedor Universitario.
- Determinar y prever los **patrones de uso** del espacio.
- Conocer los factores asociados al **apego, la identidad y la participación comunitaria**, asociados al espacio físico y al Comedor Universitario.

Para llevar a cabo esta propuesta, se propone aplicar una metodología que comprende las siguientes etapas:

Fase 1 | Investigación exploratoria: Esta etapa comenzará con una investigación de tipo cualitativa. Las técnicas de investigación a emplear serán dos: observaciones y entrevistas en profundidad. Esta etapa permitirá realizar una descripción de los principales hallazgos obtenidos, definir categorías de análisis para ser incorporadas como variables de estudio para la fase cuantitativa.

Fase 2 | Investigación cuantitativa: A partir de los hallazgos obtenidos en la fase anterior, se elaborará un cuestionario de preguntas con el fin de realizar una encuesta a la comunidad.

Fase 3 | Propuesta de intervención: A partir de los resultados de la investigación cualitativa y cuantitativa se elaborará un conjunto de propuestas de intervención para implementar en el Comedor Universitario y alrededores. Para ello, se trabajará en el diseño de los servicios y procesos que se podrían llevar adelante, haciendo los análisis pertinentes de viabilidad.

Fase 4 | Evaluación y validación: Se procederá a validar las propuestas de intervenciones aprobadas.

Fase 5 | Idear soluciones: A través de distintas dinámicas, se procederá a generar ideas sobre cuáles son las posibles acciones concretas para llevar adelante las propuestas aprobadas.

Fase 6 | Prototipar solución: en esta instancia se realizará la construcción (demo) de las propuestas.

Análisis del servicio

Sea cual fuere el resultado de las diferentes alternativas que puedan diseñarse y probarse respecto de las acciones que se puedan desarrollar en el ámbito del Comedor, debido a la función social que cumple, resulta inexorable garantizar la política de permanencia a través de su servicio habitual de producción y entrega de raciones diarias.

En tal sentido, se comenzará con un estudio pormenorizado de todos los procesos que involucra esta tarea. Este conjunto de tareas puede resumirse de la siguiente manera: compra y almacenamiento de insumos, elaboración, reserva y entrega de raciones y limpieza y ordenamiento de cocina y lugares de uso común.

A fin de llevar a cabo un análisis exhaustivo, se realizará un estudio que persiga las siguientes etapas:

1- diagnóstico: para tener una idea acabada del funcionamiento actual, se utilizarán diferentes dispositivos como ser reuniones, entrevistas, observación directa, etc. a fin de obtener una valoración sobre el estado de situación del servicio.

2- análisis: con la información recabada en el diagnóstico, se llevarán a cabo análisis vinculados con la infraestructura, el equipamiento, la disposición de los elementos, los tiempos y movimientos, la dotación de recursos humanos y todos aquellos aspectos que se consideren oportunos a la hora de llevar adelante el estudio.

3- propuestas: en función de los problemas y las oportunidades de mejora que surjan del análisis, se elevarán diferentes alternativas a fin de que sean consideradas y eventualmente implementadas por las autoridades.

Sostenibilidad

La sostenibilidad es clave para garantizar el acceso al Comedor Universitario. Las políticas públicas vinculadas al bienestar de la ciudadanía universitaria deben enmarcarse en esquemas de funcionamiento y financiamiento que le otorguen previsibilidad y posibilidad de ser sostenidas a lo largo del tiempo.

La situación de partida nos da la pauta de la existencia de una gran demanda por parte de nuestra comunidad que no es posible cubrir con las capacidades instaladas del servicio habitual. Esto implica que cualquier solución de mejora debe incluir una reestructuración que permita ampliar la capacidad operativa del servicio, debiendo encontrar esquemas de sostenibilidad a largo plazo. En esa línea, es trascendental lograr un equilibrio financiero que permita redirigir los fondos a la infraestructura, equipamiento y todas aquellas mejoras que se consideren.

En tal sentido, se propone que la comunidad universitaria asuma individualmente una parte del costo de las raciones, como un aporte solidario, en el siguiente esquema:

*Estudiantes en general: costo unitario parcial, que incluye los costos directos, indirectos y de contratos (beca del 50% aprox).

*Docentes y No Docentes: costo unitario total, que incluye el parcial y los costos de personal (sin subsidio).

*Invitados: costo unitario total más un 20% en concepto de recargo (considerándose en esta categoría aquellos que no forman parte de la comunidad universitaria pero que tienen algún vínculo con los miembros de nuestra institución). Su inclusión no afectará la disponibilidad total de raciones de los demás, cubriéndose su demanda en todos los casos con solicitudes especiales que no superen el 20% de las raciones que se producen.

En este esquema, los costos vinculados al mantenimiento, reparación, mejora e incorporación de equipamientos, infraestructura quedarán a cargo de la gestión central de la universidad.

A valores de noviembre, éstos serían los costos que deberían afrontar los diferentes miembros de la comunidad universitaria:

Comunidad	C Dir	C Ind	Cont	CU Parcial	Personal	CU Total	20%inc
Estudiantes	\$ 259,20	\$ 44,54	\$ 44,60	\$ 348,34	\$ -	\$ 348,34	
Docentes - No Docentes	\$ 259,20	\$ 44,54	\$ 44,60	\$ 348,34	\$ 318,87	\$ 667,21	
Invitados	\$ 259,20	\$ 44,54	\$ 44,60	\$ 348,34	\$ 318,87	\$ 667,21	\$ 800,65
(*) valores actualizables según índice							

Además, en función del contexto inflacionario que vivimos en el país, se propone la definición de un índice que actualice los montos que se determinen en esta oportunidad. Para el caso del componente de costo unitario parcial, se establece que un índice de alimentos podría recoger la variación de precios del rubro que compone casi todo el costo. Para el caso del personal, la variación de los salarios podría ser un indicador de ajuste razonable. En ese marco, un índice conformado en parte iguales por las variaciones del índice de la canasta básica alimentaria de INDEC y del índice de salarios de INDEC, mientras que la combinación del índice de variación de los sueldos docentes y no docentes podría completar el componente de personal para el caso del costo unitario total. Se propone además, que la actualización efectiva por parte de la Universidad se realice al inicio de cada semestre del período lectivo, a fin de ir ajustando los valores según los índices de referencia.

Cabe aclarar que cualquier esquema de determinación de costos y aportes a asumir por parte de quienes accedan al servicio del comedor no impide que se sostengan los esquemas de becas que la Secretaría viene impulsando desde hace muchísimos años. Los diferentes programas de inclusión determinarán, según estipulan las normativas y procedimientos vigentes, los/las titulares que accederán a las becas completas de acceso a los servicios del comedor que garanticen la alimentación de las poblaciones estudiantiles más vulnerables. Las becas de nuestra Universidad han sido una política sostenida y ampliada a lo largo de las gestiones que garantiza el acceso y la permanencia de los/las estudiantes. Es por ello que se

IF-2022-01004440-UNC-PSG#HCS

propone que no menos del 30% de las raciones totales producidas sean destinadas a becarios/as. Nuestra institución ha sido pionera en la búsqueda constante de la ampliación de derechos que permita mejorar las posibilidades de acceso y permanencia de quienes proyectan un trayecto formativo en la universidad, por lo que desde esta Secretaría se seguirá impulsando su desarrollo.

El Comedor Universitario como un derecho

Para finalizar, desde esta Secretaría presentamos la propuesta de **Comedor 360**, la cual incluye en cada uno de sus ejes el enfoque del acceso a la alimentación universitaria como un derecho y una política de base social, que debe ser garantizado por nuestra Universidad en su acceso, mejora continua y sostenibilidad a lo largo del tiempo.

Con un enfoque de derechos, desde esta Universidad se reconoce al *Derecho a la Alimentación* como un derecho humano ratificado en una serie de tratados internacionales de DDHH con jerarquía constitucional. El derecho a la alimentación es entendido como una condición de la calidad de vida. Este derecho está incluido en la Constitución Nacional Argentina en el artículo 75 inciso 22, que fue incorporado en la reforma constitucional de 1994 y enunciado en la Declaración Universal de Derechos Humanos de 1948, en su artículo 25.

Cabe destacar que una alimentación adecuada es decisiva para el desarrollo físico y social de la persona y de su autonomía y que por ello, se requiere una política activa por parte de esta gestión.

En el desarrollo intelectual y social de las y los universitarios/as, el acceso a una alimentación saludable es un requisito necesario para alcanzar un desarrollo pleno de la vida universitaria en términos amplios. En ello, entender el Comedor Universitario desde una perspectiva holística implica analizarlo también como espacio de acceso a otros derechos como los sociales y culturales, lo que dota de sentido y perspectiva rectora a esta propuesta, que está en sintonía con las normativas a nivel nacional, de nuestro Estatuto Universitario y demás normativas vigentes (Declaración 8/2009 del H. Consejo Superior) de la Universidad Nacional de Córdoba.

Consideramos asimismo, que el espacio del comedor cumple un rol fundamental como política de permanencia estudiantil, como espacio cultural que reúne a nuestra comunidad, que allí se gestan no sólo relaciones interpersonales, sino de carácter participativo e histórico, ya que aquí se han gestado grandes movilizaciones.



Universidad Nacional de Córdoba
2022 - Las Malvinas son argentinas

**Hoja Adicional de Firmas
Informe Gráfico**

Número: IF-2022-01004440-UNC-PSG#HCS

CORDOBA, CORDOBA
Martes 29 de Noviembre de 2022

Referencia: Informe / Proyecto actualizado

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 15 pagina/s.

Digitally signed by GDE UNC
DN: cn=GDE UNC, c=AR, o=Universidad Nacional de Cordoba, ou=Prosecretaria de Informatica,
serialNumber=CUIT 30546670623
Date: 2022.11.29 17:30:38 -03'00'

Cecilia Martinez
Auxiliar Administrativo
Prosecretaría General
Universidad Nacional de Córdoba

Digitally signed by GDE UNC
DN: cn=GDE UNC, c=AR, o=Universidad
Nacional de Cordoba, ou=Prosecretaria de
Informatica, serialNumber=CUIT 30546670623
Date: 2022.11.29 17:30:44 -03'00'