



ANEXO ÚNICO

PROGRAMA: "ALIMENTAR SABERES"

El programa "ALIMENTAR SABERES" tiene como objetivo promover una alimentación sana y segura desde una perspectiva integral, fomentando hábitos alimentarios saludables y buenas prácticas de manipulación de alimentos en la comunidad.

Se busca acercar a la población información confiable y accesible, aportando en la garantía del derecho a elegir alimentos culturalmente aceptados, variados, nutritivos e inocuos. A su vez, se pretende mejorar el aprovechamiento de los recursos disponibles en los hogares y espacios comunitarios destinados a la alimentación.

En este marco, se proponen dos líneas de trabajo articuladas:

1. Capacitación en manipulación segura de alimentos y entrega de carnets habilitantes, destinada a personas y grupos vinculados a la producción de alimentos, ya sea con fines comerciales o de asistencia alimentaria.

2. Formación de promotores/as de alimentación sana, segura y soberana, que actúen en sus territorios para contribuir al mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de su comunidad.

Se planificará distintos talleres en los barrios del Partido, teniendo como destinatarias a las diversas organizaciones sociales y comunitarias y/o centros educativos a fin de contribuir con herramientas que favorezcan el bienestar.

A través de la articulación con la Dirección de Zoonosis y Bromatología, se planificarán distintos talleres en los barrios de la ciudad, teniendo como destinatarias a las diversas organizaciones sociales y comunitarias y/o centros educativos a fin de contribuir con herramientas que favorezcan el bienestar.

OBJETIVO GENERAL DEL PROGRAMA:

Promover una alimentación saludable y segura desde una perspectiva integral, fomentando buenos hábitos alimenticios y buenas prácticas de manipulación de alimentos en la comunidad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Capacitar a personas y/o grupos en manipulación segura de alimentos, permitiendo su habilitación formal para tareas vinculadas a la producción, comercialización o distribución de alimentos.

Formar promotores/as comunitarios/as en alimentación sana, segura y soberana que contribuyan a una mejor situación alimentaria y nutricional.

FINALIDAD:

Contribuir a desarrollar mejores condiciones alimentarias y nutricionales de la población.

Promover que la producción de los alimentos se realice de forma segura, contribuyendo a su inocuidad.

Favorecer el aprovechamiento de los recursos destinados a la alimentación en ámbitos familiares, comunitarios y educativos.

Fomentar la adopción de hábitos alimentarios saludables y sostenibles.

PLAN DE TRABAJO:

El programa "ALIMENTAR SABERES" prevé una primera etapa de planificación, y una segunda etapa de implementación. Este esquema permite organizar los tiempos y recursos de manera eficiente, garantizando un desarrollo integral de la propuesta. La implementación y evaluación del programa se realizará en forma permanente.

Primera etapa: Armado de equipos de trabajo y planificación de encuentros

Durante esta etapa inicial se conformará el equipo de trabajo responsable de ejecutar el programa. Para ello, se convocará a estudiantes avanzados/as y/o profesionales de carreras vinculadas a la alimentación, la salud, la educación y el trabajo comunitario.

Una vez conformado el equipo se diseñará el cronograma de capacitaciones e intervenciones, definiendo contenidos, metodologías, y criterios territoriales de implementación.

Segunda etapa: Inicio y realización de intervenciones y talleres

Esta etapa contempla la ejecución territorial del programa. Se llevarán adelante talleres de capacitación en manipulación segura de alimentos y formación de promotores/as comunitarios/as en alimentación sana, segura y soberana.

La Dirección General de Acción Territorial será responsable de articular con actores locales para la realización de estas actividades. Se priorizará el trabajo con comedores comunitarios, organizaciones sociales, centros comunitarios y espacios vinculados a la asistencia alimentaria.

Asimismo, se organizarán los cursos de manipulación de alimentos, promoviendo que la población acceda al carnet de manipulador/a de alimentos que rige a nivel nacional.

Las actividades se realizarán en distintas localidades del Partido, con el objetivo de garantizar una amplia descentralización y alcance territorial.

Evaluación de las actividades

La evaluación del Programa "ALIMENTAR SABERES" se realizará de manera continua y participativa, con el objetivo de garantizar su calidad y pertinencia en los territorios. Este proceso se concibe como una herramienta de mejora permanente, que permita ajustar la



planificación, fortalecer las estrategias de intervención y valorar el impacto en las comunidades.

Durante la implementación, se relevarán datos cualitativos y cuantitativos vinculados a la organización y ejecución de las actividades, tales como: cantidad de talleres realizados, número de participantes, perfiles de los/as asistentes, materiales utilizados, dificultades y facilitadores identificados. Esta información permitirá monitorear el grado de cumplimiento de los objetivos operativos.

RECURSOS NECESARIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL PROGRAMA

Recursos humanos.

Se prevé la asignación de horas cátedra destinadas a la ejecución del programa. Las actividades estarán a cargo de estudiantes universitarios/as avanzados/as y/o profesionales de carreras afines a las ciencias de la salud, ciencias económicas, ciencias humanas y sociales, según el perfil requerido para cada instancia (talleres, capacitaciones, articulación territorial, sistematización, etc.).

Bienes de consumo.

Insumos de librería y gráfica: cuadernos, hojas, marcadores, afiches, cartulinas, impresiones, fotocopias, etc., necesarios para el desarrollo de los talleres y capacitaciones. Alimentos: para prácticas demostrativas y actividades participativas en talleres vinculados a la preparación y aprovechamiento de alimentos saludables.

Bienes de uso.

Utensilios de cocina: ollas, cuchillos, tablas, cucharones, recipientes, entre otros, para ser utilizados durante las intervenciones educativas y comunitarias.

Tabla de costos.

Este cuadro refleja un presupuesto anual estimativo de los requerimientos necesarios para llevar adelante la ejecución del programa.

RUBRO	COSTO MENSUAL
RECURSOS HUMANOS (Horas cátedra talleristas)	6 Talleristas con 80 hs cátedra mensuales cada uno 480 horas mensuales

BIENES DE CONSUMO	COSTO TRIMESTRAL
ARTÍCULOS DE LIBRERÍA	\$ 100.000
IMPRESIONES y GRÁFICA	\$ 100.000

ALIMENTOS	\$ 100.000
-----------	------------

BIENES DE USO	COSTO ÚNICO
UTENSILIOS DE COCINA	\$ 1.000.000

Dicho proyecto estará afectado a la categoría programática 01 y con fuente de financiamiento 110.