
La UNAM y la Red de Cocineras Comunitarias de Misiones siguen relevando los Comedores y Merenderos en Posadas

En una colaboración estratégica entre el Observatorio de Datos Socioeconómicos de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales de la Universidad Nacional de Misiones (UNAM); la Red Alimendar y Cocineras Comunitarias de Misiones, se ha presentado el informe de la segunda etapa de relevamiento exhaustivo sobre los comedores y merenderos en la zona oeste de Posadas.

Este informe ofrece una visión integral sobre el funcionamiento y las necesidades de estos espacios cruciales para la asistencia alimentaria en una de las regiones más empobrecidas de Argentina. La provincia de Misiones, históricamente afectada por altos índices de pobreza, ha visto en estos comedores y merenderos un recurso vital para las familias más vulnerables.

El relevamiento se llevó a cabo mediante un cuestionario estructurado aplicado a los responsables de comedores y merenderos en la zona delimitada por las siguientes avenidas: San Martín, Quaranta, Jauretche y Río Paraná. La encuesta realizada en el mes de octubre 2024, a un total de 16 comedores/merenderos, abarcó aspectos como infraestructura, servicios básicos, financiamiento, servicios que ofrecen, forma de provisión de alimentos y características de las personas a cargo de dichos espacios. Los datos fueron recopilados y procesados a través de Google Forms, facilitando una base de datos detallada y robusta.

Resultados Clave

- **Contexto de los Comedores y Merenderos:** En la zona oeste de Posadas, el 56% de los comedores y merenderos cumplen funciones combinadas de comedor y merendero. Estos establecimientos enfrentan condiciones de gran precariedad, donde 15 de los 16 estaban en funcionamiento. Los principales desafíos identificados son el conseguir alimento y el aumento de personas que asisten al comedor.
- **Infraestructura:** Más de la mitad de los comedores operan en espacios no exclusivos, ubicados en los hogares de los referentes (66%). La infraestructura es limitada, con más de la mitad de los comedores careciendo de conexiones adecuadas a redes cloacales y áreas específicas para cocinar.
- **Servicios Ofrecidos:** Los comedores y merenderos atienden a un promedio de 121 personas, siendo en el servicio del desayuno donde concurre la menor cantidad de personas (20) y en los almuerzos llega a 250. La mayoría de estos establecimientos ofrece alimentos para llevar a casa, una práctica que se consolidó durante la pandemia (87%). Además, muchos brindan talleres y actividades educativas y recreativas como ser: apoyo escolar, campañas de vacunación, talleres de nutrición, etc.
- **Financiamiento y Recursos:** El financiamiento se comporta de manera dispar; los que cuentan con recursos provincial son el 33%, municipal 13% y el resto depende económicamente de otras instituciones/organizaciones. En cuanto a si el establecimiento se autogestiona mediante la venta de productos ninguno de los comedores/merenderos de la zona 2 recurren a esta estrategia. Ahora bien el 86% recibe donaciones.

- **Alimentos y formas de provisión:** en las comidas que sirven habitualmente predominan los siguientes alimentos: carne de pollo y/o cerdo; aceite para cocinar; verduras crudas, polenta entre otras ningún comedor relevado utiliza habitualmente carne vacuna y la presencia de legumbres es escasa. Las comidas son elaboradas principalmente por bolsas o cajas brindadas por el Estado y en menor medida recurren a la compra en comercios minoristas.
- **Característica del Referente a cargo del comedor/merendero:** son mayoritariamente mujeres donde el 69% tienen 40 años o más. En cuanto a la actividad que realizan, no recibe reconocimiento monetario por su labor, accediendo alguna de ellas a planes o programas sociales como Potenciar Trabajo (37%). El nivel educativo de más de la mitad de los referentes no supera el secundario completo.

Carolina Bulloni, directora del Observatorio, destacó: “este trabajo es crucial para comprender la situación actual de estos espacios y para desarrollar futuras políticas públicas”. Bulloni también subrayó que, “en esta zona en particular los primeros comedores/merenderos datan de 1985 pero es partir del 2013 donde comienzan a aparecer estos espacios año tras año”, reflejando el crecimiento de la red de apoyo alimentario en tiempos de crisis. La información obtenida en el relevamiento es clave para justificar la necesidad de recursos y acciones concretas por parte de los gobiernos y otras instituciones.

El informe subraya el papel esencial de los comedores y merenderos en la provincia de Misiones, destacando su importancia en la asistencia alimentaria y social para las familias vulnerables. A pesar de su impacto positivo, estos espacios enfrentan desafíos significativos debido a la infraestructura inadecuada y la falta de recursos. Se requiere un mayor apoyo estatal y comunitario para asegurar la sostenibilidad y eficacia de estos centros de asistencia.

Contacto para Más Información:

Observatorio de Datos Socioeconómicos

Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales - UNAM

Directora: Mgtr. Bulloni María Carolina

Mail: mcbulloni@fhycs.unam.edu.ar

Teléfono: 3764649081