



Buenos Aires, 21 de noviembre de 2011

Sres. Miembros de la Comisión de Extensión

De mi consideración:

A continuación les acercamos las apreciaciones de la Secretaría de Extensión, Graduados y Bienestar sobre el contenido del documento denominado "Anteproyecto de Comedor Universitario", incorporado al expediente N° 500369.

Objetivos del Comedor Universitario

Como se dijo en reuniones previas de la Comisión de Extensión, consideramos que los objetivos generales enunciados en el "anteproyecto" forman parte de las metas que actualmente la Facultad busca alcanzar, a través de los términos y condiciones establecidos en los acuerdos que rigen el funcionamiento de los comedores.

El menú estudiantil económico que ofrecen ambos comedores busca satisfacer las necesidades alimenticias cotidianas de mediodía de aquellos estudiantes que optan por adquirir sus alimentos en la Facultad. El precio de venta de este menú, constituido por plato y postre, es controlado por la Facultad y está fijado en un valor reducido.

Para favorecer el acceso y permanencia de estudiantes de bajos recursos, la Facultad ofrece un amplio programa de becas entre las que se encuentran las becas de comedor, que cubren el 100% de los gastos de almuerzo de los



estudiantes beneficiados. En el segundo cuatrimestre de 2011, 184 estudiantes solicitaron la beca de comedor y, al 10 de noviembre, más del 90% de los inscriptos obtuvo el beneficio (se completaron y reasignaron vacantes a más de 170 solicitantes). Cabe señalar que desde el año 2008 existe el programa de Becas Bicentenario para Carreras Científicas y Técnicas del Ministerio de Educación de la Nación, destinado a los Ingresantes al CBC, que se difunde en las escuelas secundarias de todo el país.

El Servicio de Higiene y Seguridad de la FCEN realiza inspecciones bromatológicas periódicas en los locales de venta de comida. Los informes elaborados pueden consultarse en la página exactas.uba.ar Extensión > Bienestar > Comedores. A partir de esta información, la SEGB confecciona carteles indicadores que informan a toda la comunidad el grado de cumplimiento de los distintos requerimientos.

Actualmente la Secretaría, a partir de sugerencias surgidas de la Comisión Comedor y en coincidencia con lo mencionado en el "anteproyecto" se encuentra realizando las gestiones necesarias para contar con el asesoramiento permanente de especialistas en nutrición, con el fin de que brinden pautas generales, sugerencias específicas e información detallada sobre la composición y valores nutricionales de los platos que componen el menú estudiantil económico. Mediante la participación de estos profesionales se elaborará un plan de recomendaciones tendientes a mejorar los hábitos alimenticios de la comunidad de la FCEN.



Acerca del funcionamiento

Actualmente la Facultad da respuesta a la necesidad de contar con servicios de alimentación mediante un sistema mixto conformado por un comedor concesionado a una empresa privada (Comedor Pabellón 1), un comedor cedido a una Asociación Civil (Comedor Pabellón 2) y un bar gestionado por la Asociación Mutual Ciencias (Bar 2º piso Pabellón 2). El control por parte de la Facultad del cumplimiento de las obligaciones de estos establecimientos recae sobre la SEGB, que cuenta con el asesoramiento de la Comisión Comedor y los informes bromatológicos del Servicio de Higiene y Seguridad para cumplir este objetivo.

El actual Comedor del Pabellón 2 abrió sus puertas a fines de 2002, durante la profunda crisis económica que marcó los comienzos de esa década en nuestro país. El hecho fue reflejado en un artículo del diario Página/12 publicado el martes 24/9/02 (<http://www.pagina12.com.ar/diario/universidad/10-10578-2002-09-24.html>). A continuación reproducimos algunos fragmentos de esa nota:

"La explotación la cedemos sin cobrar canon. A cambio, la asociación civil nos garantiza precios económicos, los más bajos de Ciudad Universitaria, y triplica las becas de comida para estudiantes", contó a Página/12 el secretario adjunto de Extensión, Graduados y Bienestar Estudiantil, Diego Weinberg.

"De alguna manera, la idea es aprender a manejar una alternativa a las recetas del mercado. Y cambiar la política de privatización que se fue instalando en la universidad en los últimos años", destacó Armando Doria, subsecretario de Extensión.



"Lo fundamental del proyecto es el compartir. Sumar a la universidad a la nueva red económica que se empezó a gestar con la crisis y tratar de incluir a la mayor cantidad de beneficiarios", agregó Weinberg.

Salvando las distancias, debido a que en el presente la realidad económica es muy distinta a la de aquella época, los conceptos vertidos por las autoridades de la Facultad de entonces en aquella entrevista tienen plena vigencia.

En un modelo mixto como el actualmente vigente, la Facultad no sólo se ocupa de controlar el cumplimiento de las obligaciones del concesionario privado (Comedor Pabellón 1) sino que también colabora con la gestión de una Asociación Civil a través de un contrato que beneficia a ambas instituciones (Comedor Pabellón 2). Es de destacar que el comedor del Pabellón 2 es el más grande de los establecimientos de venta de comida con los que cuenta la Facultad (tanto en superficie como en cantidad de usuarios) y que gracias al convenio vigente la Facultad puede hacer uso del espacio para las actividades que considere adecuadas.

Debido a la gran complejidad del rubro gastronómico, que se incrementa en un contexto geográfico como el de Ciudad Universitaria, se seleccionó una Asociación Civil con experiencia en la elaboración de comida. El administrador del comedor del Pabellón 2 es contratado por la Asociación Civil y mantiene reuniones periódicas con las autoridades de la SEGB con el objetivo de mejorar el servicio. En ocasiones, el administrador del comedor se hace presente en las reuniones de



la Comisión Comedor con el mismo fin. Los trabajadores del Comedor Pabellón 2 también son contratados por la Asociación Civil.

Desde la SEGB encontramos numerosos inconvenientes a la propuesta de que la Facultad gestione sin intermediarios y con personal no docente un comedor universitario. En primer lugar debemos señalar que los procedimientos de la administración pública para la compra de bienes e insumos no se ajustan a las necesidades de un servicio como el del comedor. Esto incluye tanto los montos máximos de compras por caja chica como los mecanismos de compra por licitación para montos mayores y la presentación de rendiciones periódicas frente a la Dirección de Presupuesto y Contabilidad. Al respecto, nos parece oportuno citar algunas declaraciones del Decano de la Facultad de Ciencias Sociales de la UBA Sergio Caletti, unidad que recientemente comenzó a gestionar un bar comedor de manera directa. Estas declaraciones fueron vertidas durante la sesión de Consejo Directivo de esa Facultad del 10/05/11:

"Sin ninguna duda faltan mil ajustes y serán bienvenidas las propuestas que las agrupaciones estudiantiles o el Centro de Estudiantes tengan para hacer, pero entiéndase que en realidad para lo que son las velocidades administrativas de la Universidad de Buenos Aires, no estamos demorados, estamos yendo a velocidades supersónicas no subsónicas, supersónicas. El tema del horno y del resto del equipamiento son procesos licitatorios lentos que tienen que cumplir plazos, que se tienen que buscar precios, hay una serie de cuestiones que lamentablemente son más "demorosas" de lo que uno quisiera, pero que la Comisión pueda analizar en detalle estas cuestiones me parece un buen camino de debate. Gracias.



...

Hemos tenido que ampliar el Fondo Rotatorio para la compra de stocks, todavía no tenemos expertos en manejo de stocks, hay distintas cuestiones que ajustar, de pronto hemos tenido que programar la máquina registradora, parece una pavada pero como no hay nadie que haya trabajado, que sepa de máquinas registradoras, se apreta un botón equivocado y se para cuatro (4) horas la venta de mercaderías, mil detalles hay que ajustar, la Facultad está poniendo mucha plata en su escala y en su medida para estas cosas, el objetivo es, por supuesto, ofrecer los precios más bajos posibles y "si encuentra otro más bajo se devuelve la diferencia", pero vamos a ir de a poco, vamos a ir de a poco porque no tenemos ni estructura contable ni estructura organizativa, estamos avanzando a la mayor velocidad posible, con el mayor cuidado posible, con la mayor apertura a sugerencias posible. Es todo."

Con respecto a la propuesta de que los trabajadores del comedor sean no docentes contratados por concurso abierto con prioridad para las personas que actualmente se desempeñan en el comedor, la consideramos inviable en primer lugar por ser contradictoria. Un concurso abierto, por definición, es incompatible con que ciertos candidatos tengan algún tipo de prioridad. Si la tuvieran, sería causa inmediata de anulación del concurso. En segundo lugar, el Convenio Colectivo de Trabajo para el Sector No Docente de las Instituciones Universitarias Nacionales (Decreto 366/06) no prevé un agrupamiento que incluya las funciones relativas a la actividad gastronómica, motivo por el cual no están contempladas las particularidades de este tipo de labor. Por último, si los trabajadores del comedor fueran no docentes se estaría otorgando un subsidio interno al comedor por el monto de la masa salarial de estos trabajadores, ya que su fuente de

