

**Informe Regional y Balance de Gestión**  
**Área de Comedores de la Secretaría de Bienestar**  
- Diciembre de 2024 -

La Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (UNCPBA) ha implementado un sistema de comedores universitarios en cada una de sus sedes, como parte fundamental de su compromiso con el bienestar de sus estudiantes. Estos comedores, autogestionados en las ciudades de Tandil, Olavarría y Azul, y concesionados en Quequén, brindan el acceso a una dieta equilibrada a un costo muy bajo, lo que resulta esencial para los estudiantes que enfrentan desafíos económicos.

En la sede de Tandil, el comedor central tiene la capacidad para albergar a 435 personas sentadas y es uno de los más concurridos, sirviendo a más de 1500 personas diariamente, incluyendo alumnos y personal docente y no docente. La universidad también dispone de dos lugares adicionales de expendio en esta sede (Facultad de Arte y Colegio Sabato), lo que facilita el acceso a este servicio. Por otro lado, en sede Olavarría se cuenta con un comedor para 250 personas, mientras que Azul tiene una capacidad para 90, y Quequén ofrece espacio para 40 comensales. Esta distribución demuestra la importancia de garantizar que cada sede cuente con instalaciones adecuadas para satisfacer las necesidades alimenticias de la comunidad universitaria.

El menú ofrecido en los comedores es elaborado semanalmente por una nutricionista y se enfoca en brindar un plato principal, postre y pan, garantizando una alimentación saludable que aporte las proteínas, vitaminas y fibras necesarias para enfrentar jornadas de estudio. Además, se ofrecen opciones “clásicas”, “vegetarianas” y “celíacas”, asegurando la inclusión de todos los estudiantes, independientemente de sus necesidades dietéticas. Los comedores también permiten la opción “para llevar”, lo que facilita aún más el acceso a la comida.

La Secretaría de Bienestar de la UNCPBA busca que el Área de Comedores se constituya como un pilar en las políticas de bienestar universitario, derribando barreras económicas y ofreciendo un servicio esencial como lo es la alimentación. Este enfoque integral sobre la salud y el bienestar de los

estudiantes no solo contribuye a su desarrollo académico, sino que también promueve un entorno inclusivo y equitativo en la universidad. En conclusión, los comedores universitarios son un ejemplo claro de cómo una institución puede apoyar a sus estudiantes a través de iniciativas que priorizan su salud y bienestar.

Este informe presenta un análisis de las mejoras implementadas y en proceso en los comedores autogestionados de las sedes de Tandil, Azul y Olavarría de la Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (UNICEN) durante el último año, además de un análisis comparativo de las ventas de menús entre 2023 y 2024.

### Mejoras implementadas

#### 1. Equipamiento e Infraestructura

- a. **Tandil:** Se incorporó una heladera industrial para mejorar la conservación de alimentos y optimizar la cadena de frío.
- b. **Olavarría:** Se adquirió una heladera industrial, mejorando la capacidad de almacenamiento.

#### 2. Estandarización y Gestión

- a. **Tandil:** Mejora del sistema de stock con la incorporación de un encargado del sector, lo que optimiza los controles y reduce el desperdicio de alimentos.  
Cambios en horarios de cocina para mejorar procesos y aumentar la productividad.
- b. **Azul:** Incorporación a planta de Tatiana Conte, quien anteriormente trabajaba bajo contrato.
- c. **Quequén:** Tercerización del servicio de viandas, bajando costos y mejorando la eficiencia.
- d. **Olavarría:** Traslado del comedor a la Facultad de Salud, facilitando el acceso a un mayor número de estudiantes y generando un aumento en las ventas.
- e. **En todas las sedes:** Estandarización de menús: Se implementó un menú unificado en las tres sedes, lo que facilita la gestión de compras y asegura una experiencia uniforme. Optimización del sistema de compras, realizando una ampliación de red de proveedores

### 3. Proceso

- a. **Tandil:** Implementación de un sistema de preventa con entrega de turnos en franjas horarias, lo cual permitirá mejorar la atención al usuario, optimizar la planificación de la producción y facilitar la gestión de compras.

#### Cantidad mensual de menús del año 2024

A continuación, se detallan las ventas mensuales de menús y el porcentaje de disminución entre los años 2023 y 2024:

	Ventas 2023
Marzo	20,347
Abril	21.267
Mayo	24.098
Junio	22.416
Julio	6.267
Agosto	20,555
Septiembre	21.728
Octubre	23.498
Noviembre	18.092

### 4. Conclusiones

Las mejoras implementadas han optimizado la infraestructura y los procesos de los comedores en las distintas sedes, lo que ha contribuido a una mejora en la calidad del servicio y la eficiencia operativa. Sin embargo, las ventas de menús muestran una disminución en 2024, lo que podría estar relacionado con cambios en la demanda u otros

En conclusión, en el área de Comedores Autogestionados, las principales líneas de acción se han dado en términos de equipamiento e infraestructura, la incorporación de heladeras industriales tanto en Tandil como en Olavarría ha optimizado la conservación de alimentos. La estandarización y gestión han mejorado con la implementación de mejores prácticas en el control de stock y la contratación de personal clave en Azul. En todas las sedes, la unificación de menús y la ampliación de la red de proveedores han facilitado la gestión y asegurado una gestión uniforme. El análisis comparativo de ventas revela una disminución significativa en expendios de menús en 2024 respecto a 2023, especialmente en marzo y octubre, lo que puede atribuirse a factores

externos como paros y cambios en la demanda. En la actualidad en los comedores se está probando un nuevo sistema de compra y reserva de turnos, con el mismo se podrá mejorar la gestión y tener más y mejores datos cuantitativos.