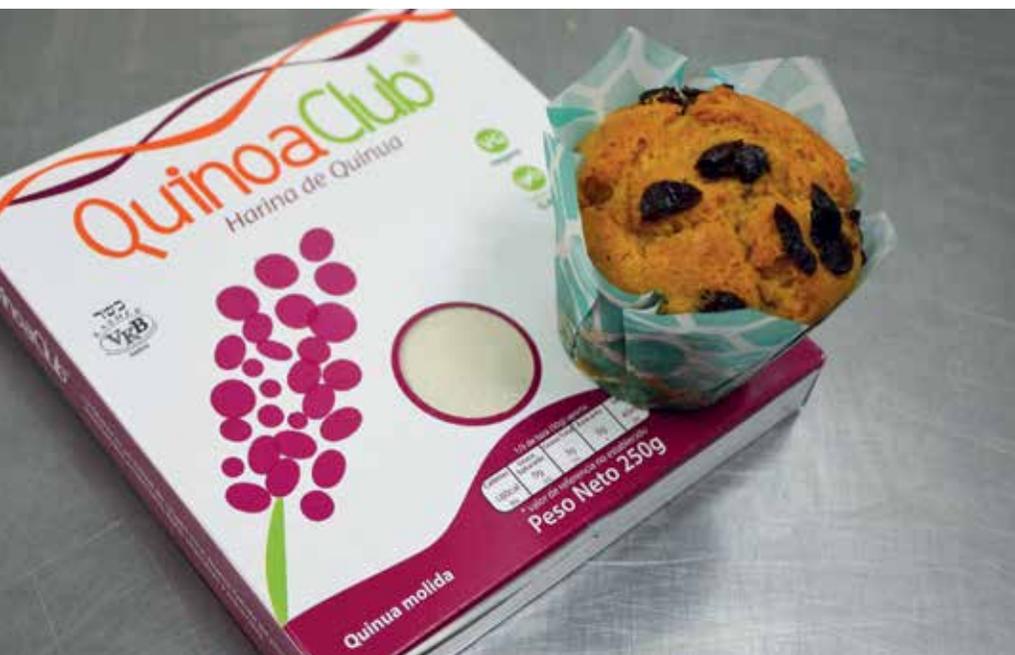


Del campo a la mesa: responsabilidad social javeriana

Los Servicios de Alimentación de la Universidad Javeriana trabajan para contribuir en la reconstrucción y mejoramiento social del país, por medio de la compra de insumos a proveedores asociados, comunidades indígenas, líderes campesinos y pequeños emprendedores.

Nicolas Bello Pinto*



Esta es la presentación en la que los campesinos e indígenas de Popayán entregan la Quinoa a la Javeriana, para la producción de cupcakes.

18 actualidad

Para la Javeriana la responsabilidad social es un imperativo ético de coherencia con sus estatutos, su misión y su proyecto educativo. A la Universidad le corresponde realizar a través de sus funciones y actividades una contribución socialmente responsable orientadas a promover tres factores que miden la sostenibilidad y el impacto ético del *endowment*: medio ambiente, sociedad y gobierno, articulando así a diferentes unidades para su correcto cumplimiento.

Los Servicios de Alimentación, de la Dirección de Servicios Universitarios de la Vicerrectoría Administrativa, es una de estas unidades. Cuenta con 320 empleados y 20 puntos de venta en el campus, ofreciendo cuatro servicios especiales: área de eventos, área de refrigerios, área de domicilios y área de máquinas. Su misión es entregar a los javerianos los alimentos y bebidas que desean, garantizando su inocuidad, un excelente servicio y el mejor precio posible.

Los Servicios de Alimentación apoya empresas, sociedades y cooperativas que tengan alguna fundación o razón de desarrollo con comunidades o grupos sociales

Pero su aporte trasciende más allá de solo cumplir con su misión. Los Servicios de Alimentación apoya empresas, sociedades y cooperativas que tengan alguna fundación o razón de desarrollo con comunidades o grupos sociales. Su sentir es acompañar al proveedor por medio de distintas visitas para conocer y fortalecer el proceso de producción de sus productos, desarrollar un empaque, mejorar la infraestructura, capacitar los empleados y verificar que cumpla las normas de asepsia. Este proceso no tiene ningún costo para los proveedores, sino que es una labor por parte de la Javeriana comprometiéndose así a la compra del producto.

Este proyecto social inició hace cuatro años, primero fortaleciendo el tema ecológico por medio de la erradicación de plásticos y fijando parámetros y condiciones para el uso de bolsas biodegradables. Y luego con la adquisición de productos alimenticios. "Hay ciertos parámetros que se tienen en cuenta para la elección de los proveedores, uno de ellos es asegurarnos que no haya intermediarios, sino dirigirnos directamente al productor por medio de visitas en distintas zonas del país para la verificar que sí son ellos quienes producen, cosechan y comercializan sus productos",

explicó María Consuelo Villamil, jefe de los Servicios de Alimentación.

En la actualidad Servicios de Alimentación adquiere sus productos en distintas zonas del país: desde Cuzucá, mujeres cabeza de hogar, compran el plátano, yuca y papa en la plaza de mercado, haciendo luego un proceso de lavado, desinfectado y empaque al vacío para finalmente entregarlo a la Javeriana. Comunidades rurales en Mocoa cultivan distintas plantas frutales, a las que se les realiza un proceso de extracción de la pulpa y se convierten en los helados 'Selva Nevada'. Mientras que la quinua es cultivada artesanalmente por campesinos e indígenas en Popayán, producto que se convierte en distintos bizcochos de panadería, que posteriormente son distribuidos en los puntos de venta de la Javeriana. Y desde Mitú, Putumayo, se compran los palmitos, donde los cultivadores cambiaron sus siembras de coca por este producto.

El convenio

Existe una serie de condiciones para hacer la alianza con el proveedor. La más importante es que debe ser un producto alimenticio, también debe existir un desarrollo de producto para ser ubicado en una de las cartas y un punto de venta efectivo para su comercialización.

Este trabajo se lleva a cabo por medio de una verificación del área de mercadeo y auditorias de la Universidad que

comprueba sus condiciones necesarias y que revisa que sea un producto óptimo para el mercado, logrando que no solo lo vendan a la Javeriana, sino que logren distribuirlo con otros compradores.

La Asociación de Productores Agropecuarios de Vergara, APAVE, constituida por 2020 personas es uno de los distribuidores actuales. Esta ubicada en el municipio de Vergara con 20 años de experiencia desde su fundación y se ha expandido en la región central de Colombia, es decir Tolima, Meta, Boyacá y Cundinamarca.

Desde enero de 2018 APAVE se encarga de proveer tres productos a la Javeriana: naranja, papaya y mandarina. Con ellos se estableció una relación que data desde 2011 durante una serie de foros, donde la Universidad, por medio de la Facultad de Estudios Ambientales y Rurales, conoció su proceso de producción y realizó la gestión para establecer con ellos un convenio marco.

"Este convenio consiste en la articulación y la priorización en los temas de innovación productiva, plataforma campesina-indígena, capacitación y empoderamiento permanente, comunicación y divulgación, ofertar colectivamente la producción y articular los programas institucionales con las estrategias de la mesa provincial", explicó Navia Beltrán, representante legal APAVE.

Semanalmente se provee entre una tonelada y media y dos de sus productos



↑ Los jugos de mandarina y naranja que se encuentran en las cafeterías de la Universidad, son 100% de fruta.

alimenticios, con la proyección de aumentar esta producción y favorecer a las dos partes. Los productos cumplen con prácticas más aceptables que la siembra normal sin alterar los procesos de maduración, llegando así a ofrecer un producto de calidad a todos los javerianos.

Los productos son seleccionados por tamaño y peso, posteriormente se hace una limpieza básica de los mismos para no encontrar residuos y almacenarlas en canastas previamente desinfectadas. El proceso finaliza transportando los productos desde el campo directamente a la Universidad. "Es un trabajo del cual nos sentimos muy orgullosos y todo gracias al impacto que la Javeriana genera en las personas" explicó Navia Beltrán y añadió: "he probado los deliciosos productos procesados en los puntos de venta, lo cual nos motiva y nos hace muy feliz" 📺

*Practicante de la Oficina de Información y Prensa



Las frutas que se consumen en la Universidad cumplen con los estándares de prácticas de siembra y maduración requeridos por la FAO.

