



"Más que una Responsabilidad, una Oportunidad, en la Ciudad de San Luis"

Responsabilidad Social Empresaria



Situación inicial

En la últimas décadas, las economías latinoamericanas procuraron adaptarse al nuevo escenario globalizado; las empresas invirtieron en programas de gerenciamiento con el objetivo de incrementar su productividad por un lado y por otro empezaron a suplir las deficiencias de los Estados en áreas estratégicas como la educación y la salud, invirtiendo en programas de alcance social.

De este modo, los aspectos sociales comienzan a formar parte de las estrategias de las empresas, asumiendo que "ser socialmente responsable no se restringe al cumplimiento de todas las obligaciones legales, implica ir más allá a través de una mayor inversión en capital humano, en el ambiente y en las relaciones con otras partes interesadas y comunidades locales, además de posibilitar una mejor gestión del cambio y una conciliación entre el desarrollo social y una competitividad fortalecida".

El presente trabajo resume un proyecto que se encuadra en el concepto de Responsabilidad Social Empresaria; está siendo desarrollado por la Unidad de Negocio Estirenos del Grupo Arcor, cuenta con el patrocinio de la Fundación Arcor y la participación activa de distintos niveles de Cáritas y la colaboración de los Proyectos de Salud de la Provincia de San Luis y del Programa Jefas y Jefes de Hogar del gobierno nacional.

A través del proyecto, se establece un plan de valorización de materiales de reproceso, pueden asociarse teorías de Desarrollo Sustentable, Ecología Industrial ó Producción Limpia.

El producto resulta una contribución, a la difícil situación socio-económica que afecta nuestro país. Es conocido el número de familias por debajo de la línea de pobreza e indigencia y resultan alarmantes los casos de desnutrición.

EL trabajo está orientado a la elaboración de un artículo con elevado poder nutritivo, que preservando las características de alta calidad que propicia la marca, se diferenciará del resto de sus productos, evitando efectos no deseados.

Junto a ello, la implementación de un ambicioso plan de capacitación a jóvenes, con cursos que son infrecuentes en el medio, con contenidos de suma utilidad. Se espera brindarles un importante antecedente que facilite la inserción, en un amplio mercado laboral, hoy carente de contenidos formales sólidos.

Objetivos

Objetivos Generales:

- Fomentar el trabajo comunitario y la conciencia solidaria.
- Promover el esfuerzo de los más pobres como protagonistas activos del mejoramiento de sus condiciones de vida.
- Brindar capacitación a un gran número de jóvenes, con cursos que son infrecuentes en el medio y con contenidos de suma utilidad.
- Permitir la creación de puestos de trabajo directo, en el proceso productivo propuesto (Taller de elaboración artesanal).
- Facilitar la inserción de jóvenes en un amplio mercado laboral asociado a la manufactura de productos alimenticios (mín. 1200 puestos en la ciudad de San Luis).
- Disponer de una importante cantidad de porciones de alimento con alto contenido energético, de alta calidad y a un costo ínfimo.
- Brindar un servicio a la Industria Local, con disposición ó reelaboración de reprocesos.

Objetivos Específicos del Proyecto

- Capacitar a 120 jóvenes por año en: Buenas Prácticas de manufactura, Conceptos generales de Calidad, Introducción a los conceptos básicos de control de puntos críticos.
- Incorporar a 6 personas permanentes en el proceso productivo de torta turron.
- Con una producción escalonada, elaborar 8.000 porciones por día, al cabo de un año, con un contenido energético mínimo de 135 kilocalorías por porción.
- La incorporación al plantel permanente de otras 6 personas, con la definición de productos y servicios adicionales.

Descripción del proyecto

Patrocinadores

Caritas Nacional, Fundación Arcor, Fundación Antorchas y Estirenos S.A. Dentro de los distintos líneas de proyectos que poseen estas Instituciones, el trabajo se encuadra

- ✓ En la denominada Acción Directa de Cáritas, en Programas de "Asistencia Inmediata" y de Promoción Humana y Desarrollo."
- ✓ En el Programa "Infancia y Desarrollo", establecido en forma conjunta por las Fundaciones Arcor y Antorchas, con el propósito de apoyar proyectos destinados a mejorar la atención de la infancia, la adolescencia y la juventud de sectores de pobreza.
- ✓ En la política ambiental del Grupo Arcor y la gestión ambiental de la fábrica Estirenos.

Ámbito de aplicación

Producto alimenticio:

El producto elaborado se distribuye según el siguiente criterio:

- ✓ *Geográfica*: El proyecto cubre el aglomerado San Luis-Juana Koslay, Provincia de San Luis.
- ✓ *Demográfica*: Se incluye como destinatarios del producto alimenticio a niños asistentes a comedores dependientes de Cáritas Diocesanas.
- ✓ *Caracterización del Segmento*:

Podemos realizarla teniendo en cuenta el estado nutricional de la población destinataria: con retraso de talla, como la forma más común de desnutrición en nuestro país; con carencia o falta de proteínas, calorías y nutrientes esenciales, tales como el Calcio, Hierro, Zinc; caracterizada con desnutrición "oculta"; aquella que no es siempre evidente por signos clínicos.

Capacitación

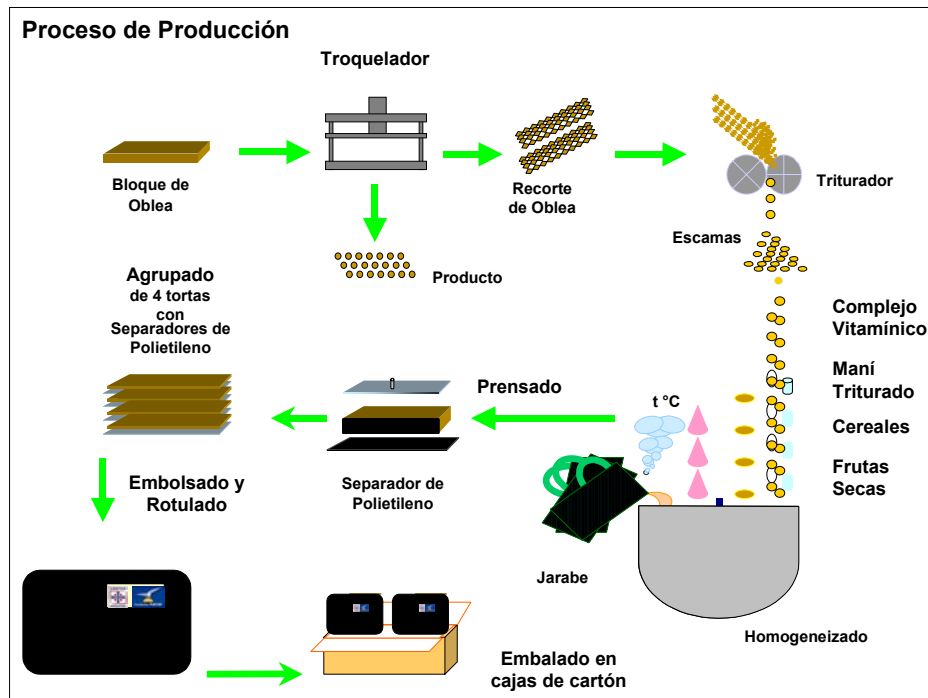
La formación está dirigida a jóvenes menores de 25 años, desempleados, vinculados a las parroquias ó incluidos en el Plan Jefas y Jefes de Hogar y a los jóvenes empleados en establecimientos de manufactura de alimentos, sin formación básica específica.

Elaboración de la "torta turrón"

El proceso

El alimento se elabora utilizando oblea con pasta de maní, jarabe de caramelo concentrado, masa de caramelo, otros restos de productos y premezclas de enriquecimiento vitamínico; adicionalmente se utilizan como insumos separadores, bolsas y cajas.

El proceso de elaboración se grafica a continuación:



Las instalaciones

El producto se elabora en dependencias de Cáritas en la Ciudad de San Luis.

Para disponer de las instalaciones en condiciones de elaborar el producto se adquirió equipamiento, elementos y utensilios varios; se adecuaron las instalaciones termodinámicas, civiles y eléctricas. Es importante destacar que los equipos y las instalaciones seleccionados pueden adaptarse para la elaboración de otros productos, por ejemplo conservas ó pan. Esta flexibilidad apunta a aumentar la sustentabilidad del proyecto a mediano plazo.

Junto a la sala de manufactura se dispone de recintos de control y sectores destinados a depósitos y sanitarios; en la misma localización se preparó la Sala de Capacitación.

El producto

El producto elaborado es un alimento llamado Torta Turrón (se vinculó su fraccionamiento en porciones con la palabra Torta y la palabra Turrón permite, mezclar en el producto original diferentes adiciones - frutas secas, maní, cereal ó harina de soja - que no cambian el concepto del producto inicial y a su vez flexibilizan la producción del mismo, invocando siempre algo dulce con forma de tableta) que tiene la siguiente composición nutricional:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Nutrientes	En porción (42g)	Por cada 100g
Valor Energético/Calórico	134,3 Kcal	320 Kcal
Carbohidratos	89 (21,6g)	211,9
Proteínas	11 (2,70g)	28,8
Lípidos	34,3 (3,68g)	82
Grasas Saturadas		
Colesterol	0 mg	0 mg
Fibra Alimentaria	1,1g	2,62 g
Calcio		
Hierro	4 mg	10 mg
Sodio	95 mg	226 mg
Vitamina B1	0,15 mg	0,36 mg
Vitamina B2	0,09 mg	0,22 mg
Nicotinamida	1,25 mg	2,98 mg
Ácido Fólico	0,06 mg	0,14 mg

En el cuadro siguiente, se compara la porción de "Torta Turrón", con distintos menús sugeridos por el Plan Provincial Nutricional.

Menús sugeridos						
Tipo	KCAL	H. de CARBONO	PROTEÍNAS	LÍPIDOS	CALCIO	HIERRO
Merienda 1	313,80	50,98 g	10,64 g	7,45 g	229,50 mg	0,82 mg
Almuerzo 1	384,20	32,00 g	22,20 g	18,60 g	39,20 mg	4,60 mg
Almuerzo 2	254,60	47,50 g	4,90 g	5,00 g	45,20 mg	1,82 mg
Almuerzo 3	280,70	25,04 g	11,70 g	14,86 g	45,00 mg	11,21 mg
Almuerzo 4	319,20	45,50 g	14,50 g	8,80 g	22,14 mg	4,00 mg
Almuerzo 5	311,40	40,20 g	10,65 g	12,00 g	13,60 mg	2,10 mg
Almuerzo 6	298,35	29,00 g	20,05 g	11,35 g	32,30 mg	4,39 mg
Promedio	308,89	38,60 g	13,52 g	11,15 g	60,99 mg	4,13 mg
Porción Torta Turrón	134,30	21,60 g	2,70 g	3,68 g		4,00
	43,5%	56,0%	20,0%	33,0%	0,0%	96,8%

El producto alimenticio, es un complemento ideal de copa de leche u otras infusiones, de fácil digestión y enriquecido con minerales, aporta 320 kcal/100 g. No compite con otras tabletas que se comercializan en el mercado, por su presentación, peso, packaging y fundamentalmente por utilizarse exclusivamente un Canal Institucional, ya que será únicamente distribuido y administrado por Caritas Diocesanas.

Costo de la porción

Teniendo en cuenta los costos fijos, variables, el costo de la Mano de Obra Directa aportada por el Plan Jefas y Jefes de Hogar, se determina el costo unitario. Resultando un valor ínfimo, inferior a 2 centavos la porción.

Cursos de capacitación

Se ha iniciado el dictado de los cursos programados sobre Buenas Prácticas de Manufactura, Curso Básico de Calidad, Curso Introducción a los conceptos básicos de HACCP.

La Capacitación constituye otro mecanismo para asegurar la sustentabilidad del proyecto, ya que genera a través de la venta de dichos cursos a comercios y empresas locales, el aporte económico para aplicar a los costos variables.

Evaluación de Impacto Social

No resulta conveniente realizar una evaluación costo-beneficio dado que el objetivo buscado no es la rentabilidad para el organismo ejecutante y no se utilizan flujos de cajas para evaluar la inversión, sino que se buscan los menores costos, sin necesidad de venta del producto, con la mira puesta en el mayor beneficio social.

La evaluación del impacto social se realizó utilizando un modelo para los proyectos I+D+I, desarrollados para centros o institutos tecnológicos.

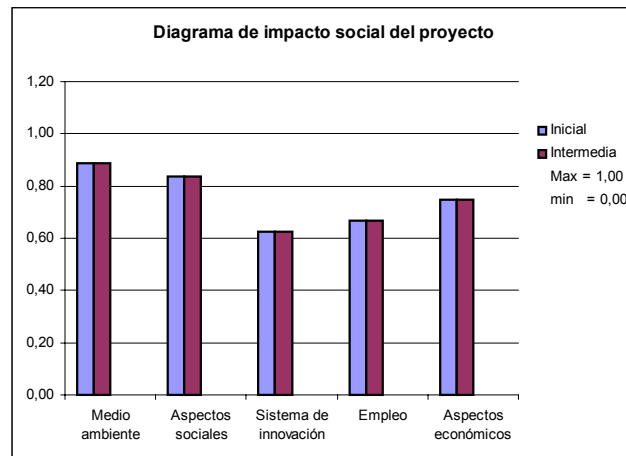
La metodología empleada consiste en una lista de control de carácter cualitativo, que recoge los impactos sociales; esa información es estructurada en forma de impactos y de factores de impactos, de modo que el impacto es la idea básica y los factores de impacto las facetas mediante las cuales se puede caracterizar aquellos. Finalmente, los impactos fueron agrupados en cinco dimensiones:

- Medio ambiente: Impactos derivados del carácter medioambiental de los objetivos o el diseño del proyecto y de los compromisos corporativos del centro tecnológico.
- Aspectos sociales: Impactos derivados del carácter social de los objetivos o el diseño del proyecto y de los compromisos corporativos del centro tecnológico.
- Sistema de innovación: Impactos estructurales y culturales sobre los agentes innovadores del sistema e impactos culturales sobre la sociedad en general (entorno del sistema).
- Empleo: Impactos sobre la creación y la transformación del empleo.
- Aspectos económicos: Consideraciones económicas de interés estratégico para la región.

Los resultados de la evaluación de impacto social indican:

- El proyecto muestra un *perfil equilibrado y favorable*, teniendo en cuenta los valores obtenidos en cada una de las categorías.

- Los valores por categorías, denotan un impacto social relevante en el ámbito evaluado.
- El proyecto obtiene en *Aspectos medioambientales* un impacto notable y muy importante en *Aspectos Sociales*; el mas reducido es el impacto en *Sistema de Innovación*, resultado lógico ya que el proyecto no involucra la adaptación de tecnologías exógenas, ni nuevas soluciones tecnológicas ó difusión de conocimiento.



Resultados

A la fecha, luego de 5 meses de la puesta en marcha del proyecto podemos enunciar lo siguiente:

- Se concretó la instalación planificada para la elaboración de productos alimenticios.
- Se ha llegado a una producción de 1.100 raciones en jornadas de 4 hs. de trabajo.
- Se aportaron el equivalente a 31.680.000 Kcal. a niños con deficiencia alimentaria.
- Se ha dado trabajo a 10 personas.
- Se ha iniciado un curso de BPM para 45 jóvenes.
- Se recuperaron 2.475 kg. de recortes de oblea y 1.485 kg. de jarabe de caramelos, materiales que de otra manera deberían haber sido gestionados como residuos.



Conclusiones

En el período de marcada crisis social y económica que nos toca vivir, las reflexiones en torno a la responsabilidad individual y de las instituciones frente a la comunidad adquiere para todos una especial atención y un particular interés puesto en los problemas de la infancia y la pobreza.

Entendemos que es necesario que las empresas además de ser productores de bienes y servicios, deben involucrarse en la solución de los problemas de su entorno y de la comunidad, asumiendo un rol proactivo en la atención de temas ambientales y sociales y deben tener una estrategia empresarial coherente con el desarrollo sustentable.

Lo consideramos una NECESIDAD porque en el largo plazo, las empresas no pueden ser exitosas en sociedades que fracasan. Y lo vemos como una gran OPORTUNIDAD para crear valor y aumentar sus posibilidades de competitividad.

Aunque las principales metas fueran sociales y ambientales, nuestro principal objetivo, fue vincular los distintos actores sociales y alcanzar con la participación de todos ellos, el ejercicio de dicha responsabilidad; nuestra mayor satisfacción será que se mantengan o mejor aún, se incrementen los resultados logrados.



Este trabajo forma parte de la tesis de maestría de la carrera de Economía y Administración Estratégica de Negocios, Universidad Católica de Cuyo de los ingenieros **José Luis Maestri** y **Héctor Gambarini**, del 19/8/03.

José L. Maestri: Tel. 02652 15642720, e mail: jm@lc.cavallaneda.com.ar

Héctor Gambarini: Tel: 02652 430150 a 56, e mail: hgambarini@arcor.com.ar