



## Programa Unilever de Re-educación Alimentaria (P.U.R.A.)

*Campaña de concientización externa*

### **Breve descripción de la empresa**

Unilever Argentina

Unilever es líder dentro del conjunto de empresas que proveen productos de consumo masivo. Hace más de 80 años que está en la Argentina, y cuenta con dos grandes unidades de negocio: Cuidado Personal/Limpieza del Hogar y Alimentos.

En la Argentina emplea a más de 4.500 personas. Tiene 6 plantas productivas y un centro de distribución, garantizando su presencia en todos los hogares del país.

Gracias a la calidad de sus productos, la trayectoria de su marcas, el aporte de sus programas de desarrollo sustentable, su prestigio como empleador preferido y su vínculo transparente con sus grupos de interés, es una de las compañías más admiradas tanto a nivel global como local.

Unilever cree firmemente que la excelencia en el desarrollo del negocio requiere niveles ejemplares de comportamiento con su gente, proveedores, accionistas, consumidores, el medio ambiente y la comunidad en la cual se inserta.

Esta convicción se ve reflejada en su misión “agregarle vitalidad a la vida” que se lanzó como un concepto integrador que atraviesa todas las acciones de la empresa para satisfacer la creciente demanda de marcas responsables en las que confiar para una vida más sana.

La tendencia mundial en la que los consumidores, como ciudadanos responsables, exigen a sus marcas productos de calidad que promuevan la salud, el cuidado del medio ambiente y el desarrollo de la sociedad, se satisface desde la misión de vitalidad, sobre la que se apoyan todas las acciones de la Compañía.

### **Causas que motivaron la implementación de la acción**

Una problemática social ligada a nuestro negocio

Buscando relacionar nuestro rol de ciudadanos responsables con nuestro negocio, en Unilever decidimos investigar sobre los problemas más frecuentes relacionados a la nutrición. Luego de realizar análisis de índices y sondeos, surgió como uno de las principales problemáticas sociales el tema de la diarrea infantil. Cada año, en el mundo, más de 3.500.000 niños no llegan a los cinco años de edad por enfermedades como éstas. Sin embargo, con la sola acción de lavarse las manos los niños puede prevenir la diarrea en un 50% y reducir una cuarta parte la transmisión de enfermedades respiratorias.





En la Argentina, sólo en la Ciudad de Buenos Aires (CABA), durante 2007 se registraron 1.600.000 niños con diarreas diagnosticadas por médicos. Teniendo en cuenta que la mayoría de estas dolencias no se consultan ni diagnostican, el número real de esta enfermedad sería significativamente mayor.

Un gran porcentaje de las diarreas se produce por la ingesta de alimentos que han perdido la inocuidad en algún momento del proceso de elaboración. Se trata de productos que, si bien no pierden el aroma o el sabor corriente, pueden producir enfermedades como Botulismo, Salmonelosis o el más conocido Síndrome Urémico Hemolítico. Los microbios (causantes de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria –ETA-) viven en el agua, en las mesadas, en los utensilios de cocina, en los trapos que usamos para limpiar, en los alimentos, en nuestro cuerpo, e incluso en los anillos y aros.

Por su parte, ayudar a la gente a satisfacer sus necesidades de higiene siempre ha estado en el núcleo del negocio de Unilever. Somos una empresa de productos de consumo masivo cuya misión consiste en satisfacer las necesidades diarias de nutrición, higiene y cuidado personal con marcas que ayudan a la gente a verse bien, sentirse bien y disfrutar más la vida.

Nuestro enfoque de “darle vitalidad a la vida” se basa en:

- Hacer productos efectivos que brinden beneficios para la salud y promuevan el bienestar
- Transformar los hábitos diarios de la gente por medio de campañas efectivas sobre cambio de conducta
- Trabajar con socios para lograr mejoras más amplias en salud y bienestar



En este marco, comprometidos con el desarrollo social, tomamos conciencia de la importancia de generar prácticas seguras de higiene, las cuales se multipliquen en los hogares y en los centros comunitarios.

Por eso desarrollamos el Programa de Re-educación Alimentaria (P.U.R.A.), uno de los proyectos de Desarrollo Sustentable con la Comunidad que Unilever lleva adelante en la Argentina. Su objetivo es prevenir enfermedades y mejorar la calidad de las comidas, capacitando en el seguro manejo de alimentos a aquellos que trabajan en la cocina de centros comunitarios y otras instituciones que luchan contra el hambre.

Estas prácticas no requieren de inversión alguna, sino atención a detalles y procesos, para prevenir enfermedades. Si conseguimos que por medio de esta formación menos personas mueran, habremos hecho algo bueno y eso es lo que buscamos: impulsar un cambio que se vuelva estructural. El lavado de manos, la medición de la temperatura de los alimentos, el orden en la heladera, la higiene en la cocina, el refrigerado a tiempo, son algunos de los ejercicios con los que trabaja el programa para fijar conceptos y hacer una actividad de cocina más segura.



## TARGET

### Principales Objetivos

#### Objetivos

El Ministerio de Desarrollo Social del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires trabaja actualmente con más de 300 organizaciones donde se brinda desayuno, almuerzo, merienda o cena en diferentes barrios. La responsabilidad de quienes manejan los comedores comunitarios no pasa sólo por alimentar a cientos de personas (muchas son población de riesgo), sino por hacerlo en las mejores condiciones de higiene posibles.

En este contexto, el PURA se vuelve una oportunidad para trabajar en conjunto con el sector público y mejorar la calidad de las comidas que los centros comunitarios proveen a niños, adolescentes y adultos en situación de vulnerabilidad. De esta manera, acercamos a la comunidad las herramientas para elaborar de manera higiénica los alimentos y, a su vez, ayudamos a prevenir dificultades que resultan en intoxicaciones y otras enfermedades.

El Programa Unilever de Re-educación Alimentaria (P.U.R.A.) busca brindar herramientas para que la manipulación de alimentos sea higiénica y segura. Junto a la Universidad de Buenos Aires, brindamos talleres prácticos y conceptuales a personas que se encargan o trabajan en la cocina de Hogares, Comedores, Centros Comunitarios, ONGs que necesitan o desean ampliar sus conocimientos sobre la preparación de alimentos (y cuestiones relacionadas).

“Si podemos lograr que los procesos de preparación de alimentos tengan un excelente nivel de higiene, mejoramos la calidad de vida de muchas personas. Para eso, es necesario un cambio de hábitos. Los participantes del taller se muestran muy interesados en modificar costumbres que provocaban inconvenientes”, comenta Tarcisio Mulek, Coordinador de Responsabilidad Empresaria de Unilever Argentina.

Desde el comienzo, hemos hecho una significativa contribución a la salud e higiene de la gente tanto en el mundo desarrollado como en el mundo en desarrollo. Es en este punto donde PURA se relaciona con el negocio. Una comunidad desarrollada hace que la economía prospere y así se da la sinergia que genera una mejor calidad de vida.

## ACCIÓN

### Descripción de las medidas tomadas

#### Alianzas estratégicas para un mayor alcance del proyecto

En Unilever nos esforzamos por dejar nuestra impronta en las comunidades del país mediante iniciativas que fomentan el bien común. Este Programa vincula cuatro sectores fundamentales para el desarrollo comunitario: el Estado (Gestión de la Ciudad), la Academia (Docentes de la UBA), el Sector Social (Entidades Comunitarias) y el Sector Privado (Unilever). La relación entre estos actores multiplica la oportunidad de mejora de cuestiones vinculadas al desarrollo humano como la higiene y la salud alimentaria.





Los talleres PURA se componen por un equipo formado por asistentes sociales, nutricionistas y una coordinadora de Responsabilidad Social por parte del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires; docentes y estudiantes de la Universidad de Buenos Aires y parte del staff de Desarrollo Sustentable de Unilever Argentina.

La encargada de Responsabilidad Social del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, explica: “PURA es un proyecto desarrollado por Unilever para y con la comunidad. La empresa sabe muy bien que si la comunidad mejora también lo hará el negocio. Buscar el beneficio para todas las partes es el nudo de un buen programa de Responsabilidad Empresaria”.



### Implementación del Programa: modalidad de los cursos

Los cursos tienen una duración de dos jornadas completas y se realizan en un comedor por zona geográfica donde se reúnen todas las entidades de la zona. La capacitación en el seguro manejo de alimentos se trabaja a través de la enseñanza e implementación de cuatro pasos.

En el primer paso, se presentan los animadores (capacitadores), quienes explican lo que hacen y dónde trabajan. Asimismo, se les pide a los asistentes que cuenten qué saben sobre el tema higiene, el lavado de manos, la cocción de los alimentos, la refrigeración, etc. Se toman ejemplos de los mitos que están instalados y se crea un afiche para ir trabajando sobre los conocimientos de los asistentes. En esta instancia, buscamos dejar en claro que las manos son importantes fuentes de contaminación y un vehículo para transportar los microbios. Por eso, se insiste en lavarse las manos correctamente: veinte segundos de enjabonado, frotar entre los dedos, las palmas, el dorso (incluyendo el antebrazo) y las uñas, enjuagar con abundante agua y secar bien. Una buena higiene de manos es fundamental para realizar trabajos como cocineros. Dentro de este paso se realiza la práctica del lavado con participantes voluntarios. Cada participante se lleva una jabonera y un jabón para multiplicar los conocimientos en su núcleo de pertenencia. Se toman muestras para cultivo de manos antes y después de la limpieza que serán retomadas en el segundo día para ver las implicancias de una deficiente higiene.

El segundo paso consiste en mantener limpias las superficies y utensilios del lugar que se utilizan para elaborar alimentos. Para ello, se llevan a cabo ejercicios prácticos con productos de higiene y limpieza que hacen más didáctico el aprendizaje. En este punto se





tratan formas de higiene que permiten entregar alimentos seguros y evitar la contaminación cruzada (contacto entre alimentos crudos y aquellos que van a comerse inmediatamente). También se toman muestras de superficies antes y luego de la limpieza. Las placas de cultivo se llevan el siguiente encuentro junto con las que contienen muestras de manos para comparar la cantidad de bacterias antes y después de la higiene.

En los pasos tres y cuatro (segundo día) se trabaja sobre la cocción correcta de cada alimento y las formas de mantenerlos a temperatura segura. Evitar la zona de riesgo y refrigerar a tiempo son puntos principales que se fijan con la práctica de la toma de temperatura, con termómetro gastronómico y la ubicación de cada producto alimentario en la escala de temperaturas seguras. Además, en el segundo día, los participantes ven las colonias de bacterias provenientes de la muestra que se tomó de manos, cabello, mesada y utensilios antes y después de la higiene del primer paso en la jornada anterior.

Al finalizar la capacitación, cada participante se lleva de los talleres (además de información, conocimiento y práctica) un kit PURA que contiene una jabonera, un jabón, una carpeta con material bibliográfico, un póster, un imán para pegar en la heladera con los 4 pasos y un termómetro gastronómico. Por último, invitamos a todos los asistentes a completar una encuesta de satisfacción para conocer su percepción sobre el aporte que les brindó el curso. Este procedimiento nos permite analizar oportunidades de mejora y evaluar resultados para seguir creciendo.

### **Algunos conceptos básicos que son brindados en la capacitación:**

- El Botulismo, Síndrome Urémico Hemolítico (mal de la hamburguesa), Triquinosis y Hepatitis Infecciosa, son algunas de las ETA.
- Siempre hay que lavar todos los vegetales antes de su preparación aunque aparenten estar limpios. La contaminación cruzada directa se produce cuando un alimento crudo toma contacto con otro ya cocido. No usar la tabla de la carne cruda para cortar la ensalada.
- Se deben mantener los alimentos por debajo de los 5° C o calentarlos por encima de los 72° C para que se mantengan aptos para ingerir.

### **Difusión Interna**

El Día Mundial del Lavado de Manos también es importante para nuestros empleados a nivel regional y local. Por eso, además de cuatro empleados de Unilever que participan de la actividad en el centro comunitario, todos los empleados pueden acceder a las siguientes comunicaciones:

1. Mailing interno (adjunto) enviado a todo el Cono Sur.
2. Afiche (adjunto) colocado en baños y enviado a todo el Cono Sur.
3. Web: nota actualizada en la home de la web de Argentina, linkeando el PURA con el Hand Washing Day.





4. Banner en Intranet de Argentina linkeando a la nota de la Web corporativa [www.unilever.com.ar](http://www.unilever.com.ar)
5. Afiche del lavado de manos subido como nota en la Intranet de Cono Sur.

De esta forma, hacemos participe a toda la compañía de la implementación del programa y concientizamos a nuestros empleados y sus familias sobre la importancia de instalar esta temática en la sociedad.

## RESULTADOS

### Resultados obtenidos

El proyecto comenzó en 2007, año en el cual organizamos una prueba piloto a través de la primera jornada del día mundial del lavado de manos. Para ello desarrollamos un taller con la participación de 60 alumnos de entre 13 y 15 años. La primera actividad fue el lavado de manos, donde se explicaron las razones científicas y técnicas para una correcta higiene de manos y las consecuencias del insuficiente aseo personal. Realizamos muestras para cultivos antes y después de la higiene, para que, luego de una semana, los participantes pudieran ver la diferencia de colonias de bacterias generadas por las muestras tomadas. También realizamos capacitación en temperaturas seguras, refrigeración apropiada, utilización eficiente del agua y cocción correcta.

Luego, en octubre de 2008, realizamos en la Ciudad de Buenos Aires dos talleres en Ciudad Oculta del que participaron más de 30 Centros Comunitarios que brindan alimentos diariamente a más de 3.500 personas en situación de vulnerabilidad. Los cursos contaron con la participación de 50 asistentes.

A su vez, en el día mundial del lavado de manos, el 15 de octubre de 2008, organizamos la segunda jornada de taller con participantes de entidades de la Ciudad de Buenos Aires. Las actividades buscaron capacitar en higiene como una herramienta fundamental para la prevención de enfermedades.

En 2009 seguimos afianzando este programa, con la organización de jornadas de capacitación y concientización.



Hasta el momento realizamos 10 talleres (cada uno consta de 2 jornadas) en la Ciudad de Buenos Aires, que alcanzaron a 122 Centros Comunitarios que luchan contra el hambre. Estos talleres contaron con la asistencia de 310 participantes, impactando directamente en organizaciones que dan de comer a más de 29.000 niños y ancianos. Las sedes de



los talleres realizados fueron los comedores El Alfarero (Villa 21-24, Barracas); Arca de Noé (Villa 31, Retiro); Por Amor y Fe (San Cristóbal); Niños Felices (Villa 1-11-14, Bajo Flores); Cacelorazo (La Boca); La Escuelita (Villa 20, Lugano), Los Vecinitos (Villa 3, Villa Soldati), Malvinas Argentinas (Villa 17, 19, 15 y aledaños), La tortuga Manuelita (Villa 6) y Cecer juntos (Chacarita).

## Día del lavado de manos – 15 de octubre de 2009

Como todos los años desde el inicio del programa, el 15 de octubre de 2009, realizamos uno de los talleres del PURA haciendo especial hincapié en la higiene de manos.

Más de 50 personas participaron de la capacitación en el Centro Comunitario Los Vecinitos, de Villa Soldati, en la Ciudad de Buenos Aires. En esta ocasión, para el momento del lavado de manos invitamos a referentes (líderes de opinión) en temática de higiene, gestión gubernamental, academia y organizaciones sociales. Cada referente se lavó las manos y pudo compartir brevemente el motivo que los convocaba: "Este tipo de herramientas son fundamentales para los Centros Comunitarios pero también para todos los hogares. Queremos que todos puedan ser agentes multiplicadores de la importancia de la higiene como forma de prevenir enfermedades" dijo María Eugenia Vidal, Ministro de Desarrollo Social del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, una de las invitadas.

Los capacitadores de la Universidad de Buenos Aires (UBA) tomaron muestras de las manos de los participantes, antes y luego de la higiene, para cultivar y permitir a los asistentes reconocer lo necesario del agua y jabón para la reducción de la carga de bacterias que pueden contaminar los alimentos que preparamos.



Manuel Lozano (Responsable de Red Solidaria en Argentina), Carolina Stanley (Directora del Programa de Fortalecimiento de la Sociedad Civil), Julio Vacaflor (Emprendedor Social de Ashoka), Mariana Castro (Referente de la Organización Panamericana de la Salud en Argentina) y Juan Francisco Smart (Director de Asuntos Públicos y Comunicaciones de Unilever Cono Sur) también pudieron lavarse las manos y dejar su mensaje: "Es fundamental destacar la importancia del lavado de manos, especialmente en adolescentes. Según una investigación hecha a alumnos de escuelas en Argentina, cerca del 70 % de los encuestados no se higienizan las manos. La Organización Mundial de la Salud recomienda fuertemente el agua y el jabón como formas eficaces y económicas de prevenir enfermedades" agregó Mariana Castro (OPS).

Los demás participantes también se lavaron las manos utilizando agua potable y siguiendo la propuesta de la OMS:

- 1-Mojar las manos.





- 2-Enjabonarlas durante 20 segundos (lo que tardás en cantar el feliz cumpleaños).
- 3-Frotar entre los dedos, las puntas de los dedos, el dorso de las manos y las uñas.
- 4-Enjuagar con abundante agua.
- 5-Secar con toalla limpia. Si usás papel, cerrar la canilla con la misma toallita y desechar.

Surgieron muchas preguntas que la Dra. Andrea Calzetta Resio (una de las capacitadoras de la UBA) respondió al público allí presente. Además, la experta invitó a los participantes a ser agentes multiplicadores para que menos chicos sufran enfermedades que pueden prevenirse con una buena higiene antes de las comidas.

### **Conclusiones finales**

En Latinoamérica, la diarrea infantil es una de las consecuencias más notorias del deficiente manejo de alimentos y la falta de higiene de manos. Los países en vías de desarrollo pierden todos los años cuatro millones de niños menores de 5 años debido a estas fallas que pueden prevenirse fácilmente.

En Unilever somos concientes que en la Argentina el panorama nacional no es muy alentador. Sin embargo, creemos que haber encontrado una necesidad es una mala noticia pero también, una razón para trabajar con mayor responsabilidad y empeño.

Si logramos reducir la cantidad de diarreas y otras enfermedades de transmisión alimentaria por medio del Programa Unilever de Re-educación Alimentaria, habremos transformado una mala noticia, en una herramienta para hacer sinergia hacia el desarrollo. Por esta razón, seguiremos afianzando nuestra alianza de trabajo con el Estado (Gestión de la Ciudad), la Academia (Docentes de la UBA), el Sector Social (Entidades Comunitarias), generando oportunidades de mejora en cuestiones vinculadas al desarrollo humano.

### **Desafíos futuros**

Sabemos que simples cambios pueden prevenir muchas enfermedades. Así es que apostamos a reforzar el compromiso de alentar a la gente a cambiar sus hábitos de salud alimentaria e higiene. De esta forma, buscaremos acrecentar nuestra labor y participación en los talleres PURA, capacitando en cuestiones fundamentales para el cuidado de la salud.

En 2010 intentaremos aumentar la cantidad de centros comunitarios a los que tiene alcance el Programa, para poder beneficiar a más organizaciones que luchan contra el hambre. Asimismo, el año próximo, tendremos como objetivo sistematizar el desarrollo y evaluación de esta iniciativa. Se tratará de establecer metas claras para mejorar el impacto del programa en la comunidad y optimizar el aporte de los actores específicos involucrados.

