CÁMARA PARAGUAYA DE EXPORTADORES Y COMERCIALIZADORES DE CEREALES Y OLEAGINOSAS

PROGRAMA COMUNITARIO

ENTE EJECUTOR

COMISION DE RESPONSABILIDAD SOCIAL

CAPECO

PERIODO DE EJECUCIÓN

2016 – 2022

ALCANCE NACIONAL

JUSTIFICACIÓN

La pobreza y la desigualdad, siguen presentando grandes desafíos en Paraguay, aunque surjan variables de reducción de la misma en la última década.

Esta situación repercute en todos los niveles de la vida familiar, y más directamente afecta a la canasta básica referida a la alimentación o la nutrición propiamente dicha.

FUENTE: DGEEC. EHP. Año 2014

La desinformación de la población respecto a la calidad nutricional de los alimentos provenientes de los vegetales, en especial de la soja, es la realidad social que debe ser abordada en la presente iniciativa.

Es importante proporcionar una adecuada información sobre la utilización de los alimentos existentes en nuestro medio, para sostener una buena salud; y para mantener la salud, será necesario que las familias, alcancen una alimentación suficiente, variada y sana, que proporcione los nutrientes esenciales: macro nutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) y micronutrientes (vitaminas y minerales).

Fuente: http://www.monografias.com/beneficios-del-consumo-soya

En ese sentido, las propiedades nutricionales de la soja adquieren mucha relevancia, por las siguientes razones:

- **Es fundamental en la dieta porque provee de la mayoría de los aminoácidos indispensables para el organismo, así mismo es rica en potasio y es una buena fuente de magnesio, fósforo, hierro, calcio, manganeso, folatos y contiene algunas vitaminas como son las vitamina E y B6.**

- **Previene enfermedades tales como: el cáncer de mamas y del endometrio en las mujeres y próstata en los hombres, cáncer de colon, enfermedades del corazón y la caída de cabellos especialmente en los hombres.**

- **Reduce los niveles del colesterol, triglicéridos en la sangre, la osteoporosis, síntomas de la menopausia y controla la diabetes.**
- **Beneficia la salud del hígado y del riñón.**
- **Es rica en proteína, lo que hace que sea una alternativa para vegetarianos.**

Según los estudios realizados, la soja es un alimento completo para mujeres gestantes y lactantes, niños en período de crecimiento, adultos y ancianos; por lo que es considerada uno de los mejores alimentos de todos los tiempos.

http://www2.esmas.com/salud/nutricion/670542/beneficios-soya

Ante la desinformación referente a los beneficios nutricionales de la soja, La Cámara Paraguaya de Exportadores y Comercializadores de Cereales y Oleaginosas (CAPECO), en su afán de ayudar a los más necesitados utilizando alternativas viables, en el marco de su Política de Responsabilidad Social, propone: Un Programa Comunitario que ofrece herramientas informativas y formativas, sobre las propiedades nutricionales de la soja, y formas de elaboración de los alimentos a base de la misma, como aporte para la vida y la salud de las familias paraguayas.

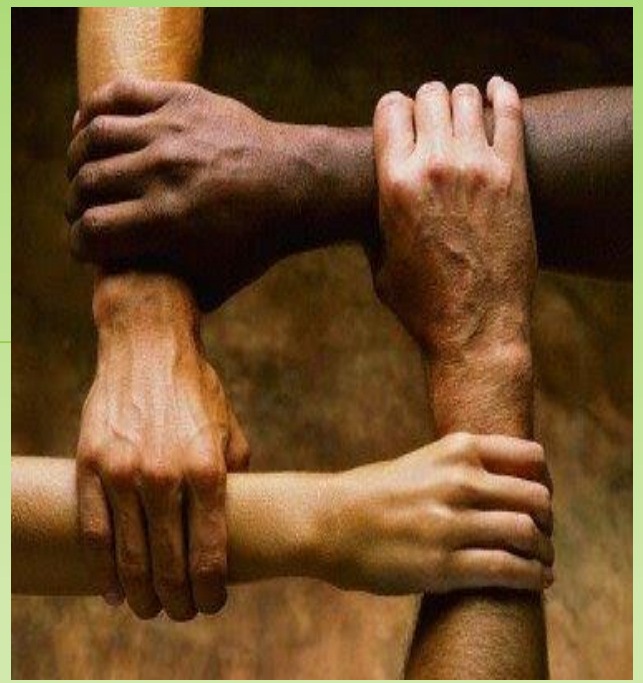
OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de las familias de escasos recursos económicos, con la utilización de la soja como un complemento en la alimentación diaria de las familias.

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

Proyectos



Proyecto
Organización Comunitaria

Proyecto
Formación de Agentes Multiplicadores

Proyecto
Fortalecimiento Comunitario

Proyecto
Organización Comunitaria

Objetivo General

Establecer un sistema de organización comunitaria y autogestionaria en las áreas de referencia del programa, promoviendo la participación, involucramiento y compromiso firme de los beneficiarios (Convenios de Cooperación Interinstitucional y creación de equipo de coordinación de apoyo al programa a nivel local)

Proyecto
Formación de Agentes Multiplicadores

Objetivo General

Formar agentes multiplicadores de las comunidades seleccionadas sobre elaboración de alimentos a base de soja, e introducirla en la dieta diaria de la población beneficiaria. (Desarrollo de talleres, degustaciones, orientaciones sobre el programa)

Proyecto
Fortalecimiento Comunitario

Objetivo General

Fortalecer las organizaciones comunitarias mediante el acompañamiento a las organizaciones de base e instaurar la valoración de la soja en la población beneficiaria del programa. (seguimiento, documentaciones, supervisiones, acompañamiento, talleres motivacionales)

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

El programa a través de los tres proyectos, tiene un alcance nacional, iniciándose en el Departamento Central, Barrios de Asunción, hasta llegar al interior del país, en forma gradual.-

ACTUALMENTE EXISTEN 5 ESTABLECIMIENTOS

- **Establecimiento 1:** **Zeballos cue - Dpto. Central**
- **Establecimiento 2:** **Santa Ana del Bañado Sur - Dpto. Central**
- **Establecimiento 3:** **Minga guazú - Dpto. Alto Paraná**
- **Establecimiento 4:** **Iturbe - Dpto. Guairá**
- **Establecimiento 5:** **San Juan del Paraná - Dpto. Itapúa**

EXPERIENCIAS

Establecimiento 1
Zeballos Cue

Establecimiento 2
Santa Ana del
Bañado Sur

Establecimiento 3
Minga guazú

Establecimiento 4
Iturbe

Establecimiento 5
San Juan del Paraná

CONVENIO

CAPECO / MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL

ESTABLECIMIENTO 1

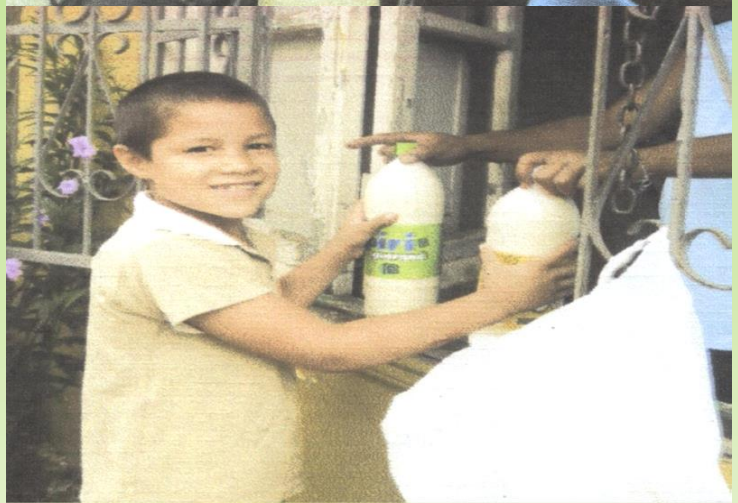
ZEBALLOS CUE

Antigua casa del Centro de Capacitación para la Familia, dependiente del Instituto de Bienestar Social del Ministerio de Salud Pública - Año 2012

Antes de la firma del CONVENIO CON CAPECO

ANTECEDENTES

El Centro de Capacitación para la Familia, es una Institución dependiente del Instituto de Bienestar Social del Ministerio de Salud Pública. Se encuentra ubicada en el Bº San Antonio de Zeballos cue, donde anteriormente se producía la leche de soja con la vaca mecánica donada por el Despacho de la Primera Dama. Como actividades paralelas, se desarrollaban diversos talleres de capacitación con el apoyo la SINAFOCAL, el SNPP y CAPECO, en el periodo comprendido entre el 2008 – 2014.-



Año: 2013

INSTITUCIÓN: CENTRO DE CAPACITACIÓN PARA LA FAMILIA, DEPENDIENTE DEL INSTITUTO DE BIENESTAR SOCIAL, MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL

Producción y Distribución de los derivados de la soja. Año 2008 - 2014

Curso de Peluquería. Año 2014

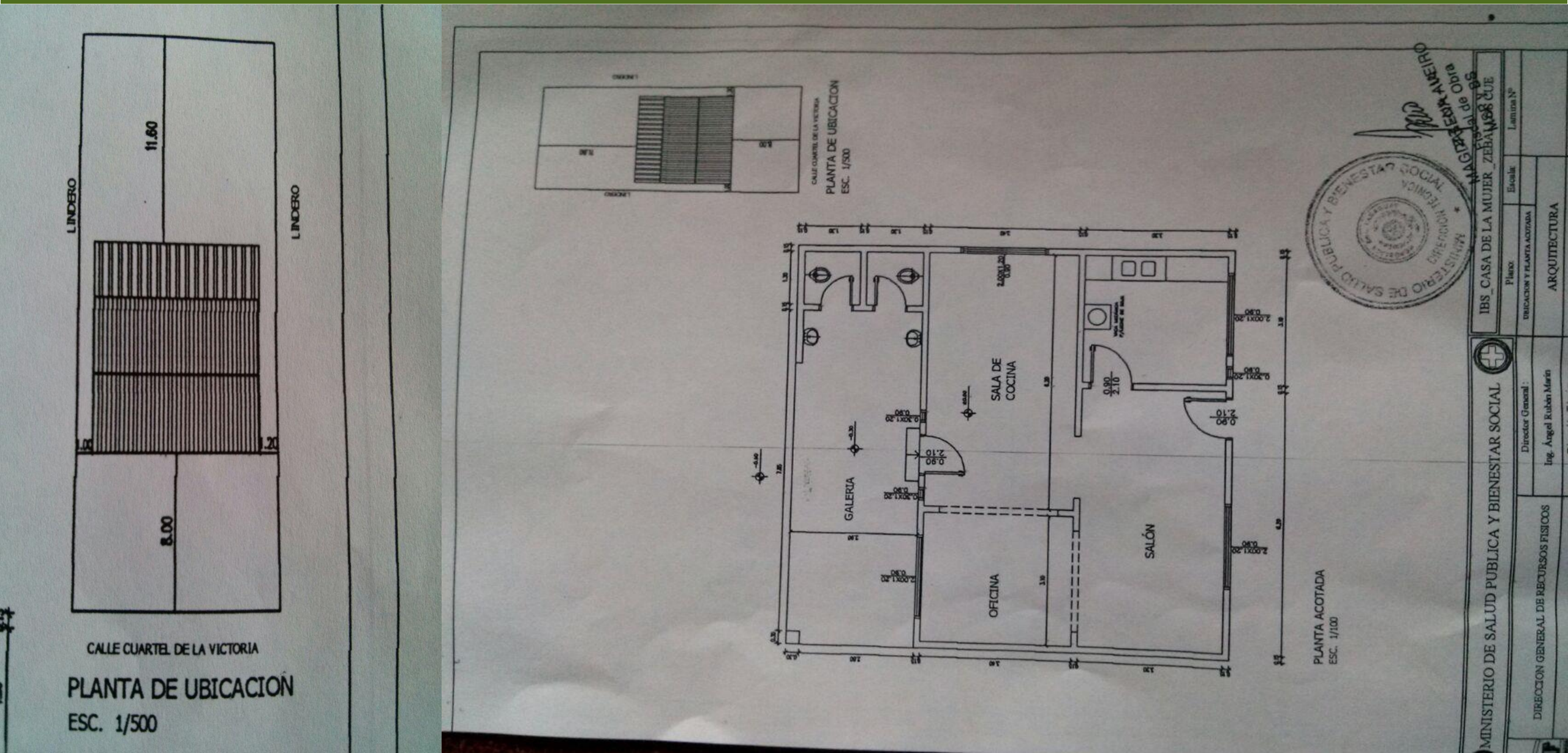
Curso Corte y Confección. Año 2014

Curso de Clasificadores de granos. Mayo 2013

Culminación de los cursos de Corte, Confección y Peluquería. Junio 2014

PROPUESTA DE CONVENIO ENTRE CAPECO Y MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA BIENESTAR SOCIAL

PLANO PARA REMODELACIÓN Y AMPLIACIÓN



FIRMA DEL CONVENIO CAPECO/MSPYBS

INAUGURACIÓN ESTABLECIMIENTO 1 ZEBALLOS CUE

NOVIEMBRE - 2015

Foto del Antes

Foto del Después

Taller sobre elaboración de comidas a base de soja, en el marco del Convenio CAPECO/MSP. Centro de Bienestar de La Infancia y la Familia (CEBINFA) “MAMA MARGARITA” de Limpio.

Noviembre – 2015

Degustación de las comidas elaboradas a base de soja, entre niños y participantes del Taller desarrollado en el Centro del Bienestar de la Infancia y la Familia (CEBINFA), del Instituto de Bienestar Social - MSP

Taller sobre “Elaboración de comidas prácticas a base de soja”

Participantes: 30 cocineras de los servicios del Instituto de Bienestar Social. Fue desarrollado en el local del Hogar Infantil Santa Teresita, en el marco del Convenio – Diciembre 2015.

CURSO DE CAPACITACIÓN DIRIGIDO A A ESTUDIANTES MICRO EMPRENDEDORES DEL COLEGIO HERMAN GMEINNER - ZEBALLOS CUE

CONVENIO CAPECO/MSP Y BS

MAYO - 2016

EVENTO DE PROMOCIÓN DEL PROGRAMA "NUTRICIÓN CON SOJA"

COLEGIO HERMAN GMEINNER – ZEBALLOS CUE. JUNIO - 2016

Taller sobre “Elaboración de comidas prácticas a base de soja”
Participantes: 27 estudiantes secundarios, del Colegio Herman Gmeiner de Zeballos Cue, en el marco del Convenio CAPECO/MSPyBS. – Julio 2016

FESTEJO DEL DÍA DEL NIÑO CON LA MESA INSTERINSTITUCIONAL “TODOS POR ZEBALLOS” – AÑO 2016

DEGUSTACIÓN DE JUGOS DE SOJA SABORIZADOS Y GATELLITAS ARTESANALES A BASE DE SOJA

FUERON BENEFICIADOS 400 NIÑOS/AS Y 300 PERSONAS ADULTAS.

Agosto, 2016

Festejo del Día del Adulto Mayor

Organizado por: Instituto de Bienestar Social.

Degustación de bocaditos elaborados a base de soja.

En total se beneficiaron 400 personas adultas mayores.

El evento se llevó a cabo en el local de la Cooperativa de Capiáta

Mayo 2017

Festividad de San Juan en Pequeño Cotolengo.

Stand del Programa “Nutrición con Soja”, con comidas y postres a base de soja.

11 de junio – 2017

Inauguración del lavadero de envases estandarizados, para la distribución de leche de soja. Zeballos Cue.

Estuvieron presente el Señor José Berea, Presidente de CAPECO, y la Lic. Celia Barrios, Directora General del Instituto de Bienestar Social

Julio 2017

PROGRAMA “NUTRICIÓN CON SOJA”
Implementación de envases estandarizados en el Establecimiento 1 de Zeballos cue

Familias damnificadas por la creciente del río Paraguay, asentamiento de Puerto Botánico ingresan al Programa retirando granos, leche y bagazo de soja, para su alimentación. Julio 2017

Taller sobre “Elaboración de comidas a base de soja”
Con profesionales nutricionistas del Instituto de Bienestar Social, en el local del Hogar Sustituto del IBS.
Julio - 2017

Taller sobre “Elaboración de comidas a base de soja”
Participantes: 40 amas de casa de Tablada Nueva.
En el local de la Fundación CONIN Paraguay.
Agosto 2017

ESTABLECIMIENTO 2

PARROQUIA SANTA ANA DEL BAÑADO SUR

ENTREGA DE LA VACA MECANICA A LA COMUNIDAD DE SANTA ANA DEL BAÑADO SUR - Marzo 2016

CONVENIO

CAPECO / PARROQUIA SANTA ANA

1º y 2º Taller de Capacitación en Santa Ana.
Elaboración de comidas nutritivas y económicas, a base de soja.
Abril y Mayo – 2016

Estudiantes de Trabajo Social Desarrollando un Proyecto Comunitario, en el marco del Programa “Nutrición con Soja”

Convenio CAPECO/UTCD

A beneficio de la Comunidad Santa Ana del Bañado Sur

INAUGURACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO 3

SANTA ANA DEL BAÑADO SUR

Inauguración oficial del Establecimiento Santa Ana del Bañado Sur, con Festejo del día del niño. Agosto 2017

TALLER DE CAPACITACIÓN SOBRE COMIDAS SALUDABLES A BASE DE SOJA, EN MINGA GUAZÚ, PREVIO INAUGURACIÓN DEL LOCAL. 11 DE AGOSTO 2016

PROCESAMIENTO DE LA SOJA PARA LA ELABORACIÓN DE LA LECHE Y EL BAGAZO

DEGUSTACIÓN DE BOCADITOS DULCES Y JUGOS AROMATIZADOS A BASE DE SOJA. MINGA GUAZÚ. AGOSTO - 2016

OPERADORES DEL ESTABLECIMIENTO 3 DE MINGA GUAZÚ

TÉCNICOS DEL PROGRAMA “NUTRICIÓN CON SOJA” - CAPECO

INAUGURACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO 3 MINGA GUAZÚ - AGOSTO - 2016

INAUGURACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS A BASE DE SOJA. AGOSTO - 2016

FESTEJO DEL DÍA DEL NIÑO, CON DEGUSTACIÓN DE BOCADITOS DULCES A BASE DE SOJA, EN MINGA GUAZÚ AGOSTO - 2016

PROGRAMA TELEVISIVO EN CANAL 13 CON JORGITO HEISECKE

SETIEMBRE 2016

PROGRAMA TELEVISIVO, MAÑANA EXPRESS DEL CANAL 13 – PRESENTACION RECETAS A BASE DE SOJA SETIEMBRE -2016

MAÑANA EXPRESS DEL CANAL 13 – PRESENTACION RECETAS A BASE DE SOJA

Setiembre -2016

MAÑANA EXPRESS DEL CANAL 13 – PRESENTACION RECETAS A BASE DE SOJA

Setiembre -2016

Programa “Nutrición con Soja” presente en Teletón, Años 2014, 2015, 2016

Programa “Nutrición con Soja” presente en Teletón Año 2016

PRIMER CONTACTO Y REUNIÓN COMUNITARIA EN LA LOCALIDAD DE ITURBE
INICIO DE UN TRABAJO EN ALIANZA CON COOPEDUC, EN EL MARCO DE UN CONVENIO, PARA DESARROLLAR EL PROGRAMA “NUTRICIÓN CON SOJA”

EL DÍA DE LA INAUGURACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO 4, INSTALADO EN EL COLEGIO TELÉMACO SILVERA DE ITURBE - NOVIEMBRE 2016

EL DÍA DE LA INAUGURACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO 4, INSTALADO EN EL COLEGIO TELÉMACO SILVERA DE ITURBE

11 DE NOVIEMBRE 2016

Segundo Taller en Iturbe, sobre “Comidas a base de soja”

Mayo - 2017

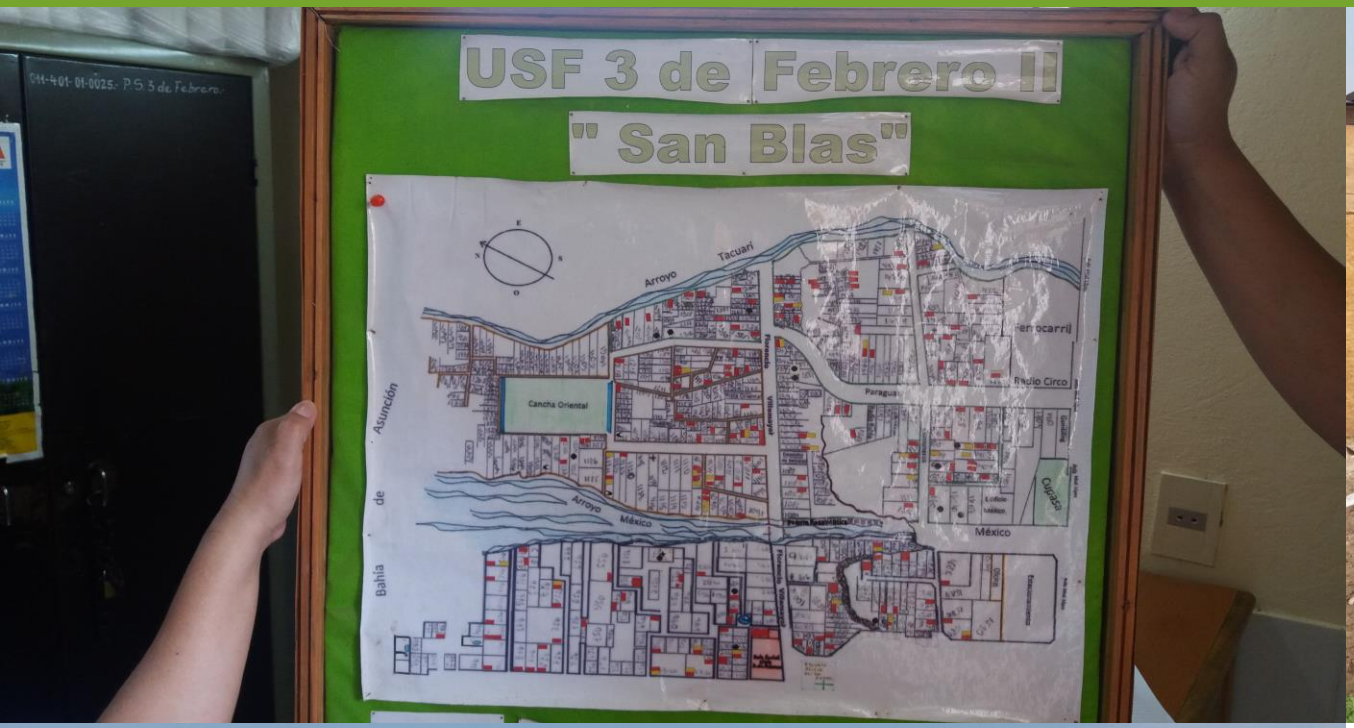
INAUGURACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO 5

SAN JUAN DEL PARANÁ 23 – 08 – 2017

INAUGURACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO 5
SAN JUAN DEL PARANÁ

FESTEJO DEL DÍA DEL NIÑO
DEGUSTACIÓN DE BOCADITOS SALADOS,
DULCES Y JUGOS AROM

FIRMA DE CONVENIO ENTRE CAPECO/UTCD. AGOSTO 2017

CIERRE DE PROYECTOS COMUNITARIOS REALIZADOS POR ESTUDIANTES DE TRABAJO SOCIAL DE LA UTCD

CHACARITA – TAREA PENDIENTE