



H. Cámara de Diputados de la Nación

PROYECTO DE DECLARACION

La Cámara de Diputados de la Nación Argentina reunidos en Congreso,
declaran:

EXPRESAR BENEPLACITO Y ESPECIAL RECONOCIMIENTO A LA INICIATIVA "SAN LUIS COME", CONSISTENTE EN EL DESARROLLO DE UN ALIMENTO DE ALTO CONTENIDO NUTRICIONAL, PARA SER CONSUMIDO EN COMEDORES ESCOLARES Y BARRIALES, LLEVADO A CABO POR LA FACULTAD DE INGENIERÍA Y CIENCIAS AGROPECUARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS.

FUNDAMENTOS:

A través del presente proyecto de declaración se propone que esta Honorable Cámara de Diputados de la Nación exprese beneplácito y especial reconocimiento a la iniciativa “San Luis come”, consistente en el desarrollo de un alimento de alto contenido nutricional, para ser consumido en comedores escolares y barriales, llevado a cabo en el marco del Programa NutriFICAr (*Alimentos nutritivos y energía sustentable para poblaciones en situaciones de vulnerabilidad*) de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de San Luis.

Este importante desarrollo está dirigido por la Dra. Myriam Grzona y el grupo de investigadores que lo llevan adelante esta conformado por la Mgtr. María Margarita Montenegro, Ing. Marisol Nievas, Mgtr. Sonia Núñez, Ing. Mauricio Ambroggio, Dr. Roberto Carrizo Flores, y Dr. Mario Edgar Soterías, quienes ante la crisis alimentaria que azota a nuestro país decidieron formular un alimento sostenible, cumpliendo con varios requisitos que son importantes en la industria del alimento, como lo son las proteínas vegetales, y cumplir con las mínimas condiciones nutricionales tanto para personas adultas como para pequeños en edad escolar.

El desarrollo se trata de un guiso deshidratado, elaborado a base de cereales, legumbres, verduras y hortalizas producidas en el cordón verde de la localidad puntana de Villa Mercedes, que luego son disecadas. Se trata de un alimento fácil de distribuir, rico en vitaminas y proteínas fortificadas con calcio y vitamina C y capaz de alimentar a personas de todas las edades, que solo necesita de un poco de agua caliente para su consumo, por lo que se trata de un menú saludable y nutritivo, fácil de preparar en el lugar de destino y con largos tiempos de conservación.

Entre las principales características que convierten a los productos deshidratados en una excelente opción, es que en su proceso de elaboración se concentran sus hidratos de carbono, fibras, proteínas y sales minerales, por otro lado los vegetales y frutas son fuente de calcio, sodio, potasio, fósforo, hierro y magnesio.

Entre otras ventajas de los productos deshidratados se pueden mencionar:

- Cuentan con la mitad del volumen y pesan diez (10) veces menos que los productos frescos, por lo que es más fácil transportarla y almacenarla.
- Se ofrecen una gran variedad durante todo el año, sin necesidad de refrigerarlos y mantienen por varios meses todo su valor nutritivo.
- Las posibilidades de desarrollo de microorganismos son menores que otros productos con mayor contenido de humedad.

El proceso de los alimentos, se realiza en una planta piloto con equipamiento que permite trabajar a mayor escala que en un laboratorio y se replica a menor escala lo que se realiza en la industria, trabajando con estudiantes que asumen diferentes roles. Se selecciona la materia prima, y después de la limpieza, se troza y se le realiza un pre tratamiento para que la hortaliza mantenga sus cualidades, para luego deshidratarlas y envasarlas

Por otro lado, otra de las principales características del proyecto es que es sostenible toda vez que utilizada energía solar para la producción y colabora en la reducción del uso de transporte, del combustible y colabora con el consumo de producción local. Asimismo, la iniciativa encuentra una solución a la problemática de las frutas y verduras que se acumulan y pierden sus cualidades nutritivas necesarias para la venta, siendo una oportunidad destacable para los productores de la localidad.

Finalmente, es importante destacar que el Ministerio de Producción de San Luis a través de funcionarios del programa Marca San Luis, se encuentran trabajando activamente para otorgar desde dicha entidad gubernamental mayor escala comercial al proyecto y nutrirse del conocimiento que posee la Universidad Nacional de San Luis, para en un futuro y así lograr el desarrollo de una línea de productos de deshidratados. De esta forma Agustín Martínez, jefe del Programa Marca San Luis, aclaró que la producción de la planta de la FICA *“está destinada a una tarea demostrativa para estudiantes y la ayuda a comedores, en tanto la idea del proyecto que tiene el Ministerio es darle una escala comercial, de industrialización mayor, para poder abastecernos de los productores locales, porque, si esto progresa, va a representar un atractivo donde este sector pueda comercializar sus propios productos”*. Agregó *“Nosotros tenemos la intención de adquirir todos los productos deshidratados, fraccionarlos, empaquetarlos y poder comercializarlos. Por eso nuestra alianza estratégica con la Universidad, es poder acceder a todo el «knowhow» que poseen en la FICA. Creemos que esta alianza es de vital importancia para el desarrollo de una línea de productos de deshidratados”*.

Por los motivos expuestos, solicito a mis pares la aprobación del presente proyecto de declaración.

AUTOR:

PONCE, CARLOS YBRHAIN

ACOMPañAN EL PROYECTO:

-DIPUTADA ROSANA ANDREA BERTONE

-DIPUTADA LÍA VERÓNICA CALIVA.

- DIPUTADO MARCELO CASARETTO.