

Proyecto de Resolución

La Honorable Cámara de Diputados de la Nación

RESUELVE

Declarar de interés de la H. Cámara de Diputados de la Nación la Planta Productora de Alimentos con Fines Sociales "Supersopa" de la Universidad Nacional de Quilmes (UNQ).

MICAELA MORAN
DIPUTADA NACIONAL

FUNDAMENTOS

Señor Presidente:

El Programa Supersopa es una iniciativa impulsada desde el año 2002 por la Universidad Nacional de Quilmes (UNQ) que se sostiene en tres pilares lo social, lo productivo y lo académico. El equipo de trabajo está conformado por docentes, estudiantes, egresados y personal técnico.

En la planta Supersopa, se formulan y producen alimentos de alta calidad que cumplen con los criterios específicos de ser sabrosos, naturales, equilibrados nutricionalmente, no perecederos, fácilmente manipulables y de bajo costo. Bajo estas premisas, la planta actualmente elabora una variedad de 4 (cuatro) productos concentrados, locro, guiso de arroz, sopa de vegetales y "Súper sopa", que es su producto insignia.

Son objetivos generales de la Planta Productora de Alimentos con Fines Sociales de la UNQ Supersopa:

- a) Promover la aplicación práctica de tecnologías apropiadas para la elaboración de productos que mitiguen los problemas nutricionales de la comunidad.
- b) Complementar la formación de los estudiantes de la Carrera Ingeniería en Alimentos del Departamento de Ciencia y Tecnología de la UNQ, mediante la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos en el aula.
- c) Promover la investigación y el desarrollo en nuevos productos y procesos productivos en el campo de la ingeniería en alimentos.
- d) Interactuar con la comunidad nacional e internacional, mediante el intercambio, la concreción de emprendimientos conjuntos y la transferencia tecnológica asociada con Investigación y Desarrollo o con Servicios a Terceros.

La visión del proyecto es ser reconocidos como referentes en la producción de alimentos con destino social, destacándose por la contribución al combate de la malnutrición y la promoción de una alimentación saludable y accesible. Desde el programa se aspira a ser líderes en la generación de soluciones innovadoras para los problemas nutricionales de la comunidad, mediante un compromiso constante con la excelencia académica, la investigación y el desarrollo sostenible.

La Universidad Nacional de Quilmes es una de las pocas universidades que cuentan con una planta modelo de producción donde pueden realizarse las prácticas profesionales de los estudiantes las que están acreditadas por la Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria (CONEAU).

Desde el Programa Supersopa se articula con otros programas y proyectos de la Universidad Nacional de Quilmes y se crea un espacio interdisciplinar que permite el planteo de objetivos comunes y fomentar la investigación, el desarrollo, la innovación y la transferencia tecnológica con una mirada integradora. Entre esas interacciones, podemos mencionar el Programa "La UNQ Produce y Alimenta".

La historia del Programa Supersopa comenzó en el año 2002, cuando la UNQ recibió maquinarias que habían pertenecido al Mercado Central de Buenos Aires para ser utilizadas con fines educativos. Se avanzó con el montaje de una planta industrial en la misma Universidad, en un edificio acondicionado a tal efecto.

Su propósito inicial fue mejorar las condiciones alimentarias de su zona de influencia y fortalecer la formación académica del estudiantado. Se fue consolidando a la Súper Sopa como un recurso esencial para garantizar la seguridad alimentaria, especialmente en comedores y merenderos de la región, proporcionando alimentos básicos a quienes se encontraban en situación de necesidad.

En el año 2003, la UNQ desempeñó un importante papel en la respuesta a la crisis alimentaria con la producción de la Planta Elaboradora de Alimentos con Fines Sociales. Desde ese año la Supersopa ha enviado más de una tonelada de alimentos en situaciones de catástrofe nacionales e internacionales, entre las que se destacan: inundaciones en Santa Fe (2003), hambruna en Mozambique (2004), terremoto en Haití (2010), tsunami en Chile (2012), inundaciones en La Plata (2012), inundaciones en el Litoral (2016).

Todas estas iniciativas posicionaron a la Supersopa como una herramienta vital para garantizar la seguridad alimentaria, proporcionando alimentos básicos a quienes se encontraban en situación de vulnerabilidad.

Desde diciembre del 2023 la República Argentina ha experimentado un notable aumento en los índices de pobreza e indigencia, con un impacto particular en los grupos vulnerables. Sumado al crecimiento superlativo de la inflación, con su impacto en el precio de los alimentos de la canasta básica, se multiplicó la demanda de ayuda en los últimos meses.

En este contexto la cantidad de familias que asisten a comedores y merenderos se duplicó desde fines del año pasado. Asimismo, los comedores populares son víctimas de los recortes presupuestarios impuestos por el gobierno nacional, lo que configura una situación socioeconómica de emergencia alimentaria.

Es por ello que se requieren, entre otras medidas, respuestas científico-tecnológicas como la que estamos valorando desde el presente proyecto y que adquieran una mayor visibilidad con el objeto de que su producción pueda ser adquirida por el Estado en los diferentes estamentos para acudir en ayuda de las familias en esta emergencia.

La planta de Supersopa cuenta con los recursos humanos y las capacidades para diseñar alimentos de calidad, balanceados nutritivamente, de fácil distribución y preparación. Durante el año 2024 se prevé producir más de 300.000 raciones de Supersopa, para ser distribuidos a las poblaciones más vulnerables.

Las ventajas del producto son las siguientes:

- Fácil y rápida preparación: No requiere lavar, cortar ni cocinar insumos. Solo agregar el contenido de una lata en agua y calentar hasta el hervor. Una lata de 4 litros prepara 50 raciones. No es necesario cocinar, solo calentar hasta alcanzar la temperatura adecuada para ser servida. Se obtienen productos del tipo caseros, de buen sabor y aroma, donde pueden identificarse todos sus ingredientes
- Dieta variada: Conservación a temperatura ambiente permite el consumo de vegetales y carne en zonas
- inaccesibles o sin refrigeración adecuada o en épocas del año donde son escasos y costosos. También facilita el consumo de carne aun prescindiendo de refrigeración adecuada
- Calidad: Procesos y materias primas estrictamente controlados para máxima calidad.
- Sabor agradable: Conservación sin conservantes gracias al tratamiento térmico, manteniendo el sabor casero.
- Higiene: Cumple con las normas de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Almacenamiento: la sopa se envasa en latas en condiciones de esterilidad comercial. Esto le otorga versatilidad al producto permitiendo su almacenamiento durante largos períodos sin depender de cadena de frío (se conserva por dos años fuera de la heladera, en envase cerrado. Optimiza espacio y permite largos períodos de conservación sin cadena de frío.
- Presentación: Envasado en latas esterilizadas, autoportantes y firmes, con dos años de vida útil fuera de la heladera.
- Bajo costo: La porción más económica del mercado. El precio final refleja solo el costo de fabricación (materia prima, gastos de producción y becas de formación), sin añadir ganancia.

Por todo lo expuesto, agradezco a mis pares su voto positivo para con la presente iniciativa.

MICAELA MORAN
DIPUTADA NACIONAL