

# *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 de Alimentos para la Integración Social (PAIS) de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP).

MICAELA MORAN  
DIPUTADA NACIONAL

## FUNDAMENTOS

Señor Presidente:

Con el nombre de PAIS (acrónimo de Planta de Alimentos para la Integración Social), la UNLP -a través de la Resolución 1584/2021- creó y desarrolló una planta de alimentos deshidratados para preparar diferentes variedades de guisos de manera simple, sana y sabrosa. Fue la primera Universidad pública del país en contar con un proceso de deshidratado de vegetales y un laboratorio de control de calidad de materias primas, insumo final y efluentes.

La iniciativa surgió tras visualizar la necesidad de miles de familias, y en particular de niñas y niños, de acceder a alimentación de valor nutricional adecuado, sumada a la problemática de los pequeños productores hortícolas de no poder comercializar rápidamente ni contar con la infraestructura para almacenar los excedentes de la producción del Gran La Plata.

La planta PAIS se encuentra en el predio de 60 hectáreas que posee la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, en las calles 66 y 167, en pleno cordón frutihortícola. El proyecto fue concebido como una instancia multisectorial para planificar acciones continuas para el desarrollo productivo y la recuperación de los derechos esenciales de la comunidad. A su vez, la iniciativa permite enriquecer a la Universidad en sus actividades de docencia, investigación y extensión, con el aporte de todos los sectores sociales.

A través del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) -unidad dependiente de la UNLP- el CONICET y la CIC, se elaboran guisos que las familias en sus hogares pueden hidratar y complementar la cocción. Los denominados "guisos" son alimentos que incluyen y contienen carbohidratos, proteínas, lípidos (aceite vegetal), vitaminas y minerales.

El objetivo del proyecto es poner la producción a disposición del Estado - municipal, provincial y nacional-, para cubrir las necesidades de los sectores más vulnerables en el marco de los diferentes programas oficiales de asistencia social. La fábrica tiene hoy capacidad para producir 150 mil raciones diarias de diferentes variedades de guisos deshidratados.

El proceso de producción se organiza en dos etapas: deshidratado y mezclado. En la primera, se toman los vegetales o frutas frescas y se procesan hasta obtener el material deshidratado. Este sector tiene más de 1500 m<sup>2</sup> de superficie. La maquinaria incluye un deshidratador SBN-10 con capacidad para procesar una tonelada de verduras frescas por día, cortadoras, peladoras, cámaras de frío y lavadoras. El proceso productivo continúa con la sección de

mezclado -según la correspondiente receta- y envasado. Este sector tiene 500 m<sup>2</sup> de superficie.

La Planta de Alimentos cuenta con un consejo asesor formado por representantes de las Facultades de Ingeniería, Ciencias Veterinarias, Ciencias Agrarias y Forestales, y Ciencias Exactas. Además, cuatro representantes del Consejo Social de la UNLP, uno de los principales impulsores de la iniciativa.

Cabe recordar que la planta PAIS se construyó e inició sus operaciones en el año 2020. Funciona además como fábrica escuela experimental donde desarrollan actividades académicas y realizan horas prácticas educativas estudiantes de diferentes carreras y de la Escuela de Oficios de la UNLP.

En julio de 2024 la Universidad adquirió un nuevo horno deshidratador de vegetales que permite incrementar el volumen de producción con lo cual se alcanza una capacidad total de deshidratado de 3 toneladas de verduras frescas por día. Tal como ocurre con la totalidad de los instrumentos y tecnología de la planta, este deshidratador es de industria nacional.

En ese marco, las autoridades de la casa de altos estudios destacaron que este horno "nos permite ver cómo crece este emprendimiento productivo con fuerte impronta social y, al mismo tiempo, saber que este crecimiento pronto tendrá su correlato con una mayor inserción de nuestros equipos de trabajo para atender a aquellas familias que más nos necesitan".

La fábrica PAIS cuenta con capacidad para procesar y deshidratar distintos tipos de vegetales como zapallo, zanahoria, papa, batata, algunas verduras de hojas y frutas. Este nuevo equipamiento permite, a través de su tecnología, deshidratar tomate, otras variedades de verduras de hoja y frutas, para ampliar la gama de materias primas que se pueden utilizar.

Como dato saliente, el director técnico de la Fábrica, Juan Manuel Santillán, destacó que "con el nuevo horno se destaca el deshidratado de tomate, cuya producción es muy importante para nuestra región y, en su forma deshidratada, representa un ingrediente principal en las recetas de nuestra Fábrica Escuela".

Otro de los aspectos trascendentes del avance tecnológico radica en que con el aumento de la capacidad productiva de la planta se amplían las posibilidades de articulación con distintos sectores productivos de la zona vinculados al cinturón hortícola, quienes son los máximos proveedores de insumos.

Además, en términos estrictamente productivos, permite a los equipos de nutricionistas que forman parte del programa PAIS avanzar en la formulación y desarrollos de nuevos alimentos de alto valor nutricional. El incremento de la producción hará posible ampliar el radio de acción de la UNLP en los comedores y ollas populares de la región y, al mismo tiempo, abre la puerta a nuevos

acuerdos con diferentes organismos del Estado en el marco de los programas oficiales de asistencia social.

Por todo lo expuesto, agradezco a mis pares su voto positivo para con el presente proyecto de Resolución.

MICAELA MORAN  
DIPUTADA NACIONAL