

Poderosas Conservas II

El proyecto “Conservas Poderosas II”, cuyo coordinador es el Ing. Sánchez Varretti, Emanuel es la segunda etapa del proyecto que en la actualidad se viene desarrollando en la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, el cual consiste en elaborar diferentes productos alimenticios a partir de materia prima local, muchas veces siendo fruta estacional que se pierde por ser perecedera y no se comercializa por su bajo valor en el mercado. De este modo se busca dar un valor agregado y comercial a un producto que de otro modo no lo tiene, para lo cual se utilizan las instalaciones de la Planta Piloto de la Facultad, que cuenta con equipamiento suficiente para elaborar entre otros productos: mermeladas; jaleas; dulces; escabeches; aceitunas; salsas; quesos; etcétera.

Durante el presente año se elaboraron; mermeladas de durazno; tomate; manzana; dulce de membrillo; jalea de membrillo; jugo de uva; dulce de leche y queso. Quedando un gran número de productos sin elaborar por el motivo de no haber podido disponer de los fondos a tiempo para ser utilizados durante la época que se encuentran la fruta disponible.

El objetivo principal que se logró fue darle conservabilidad a la materia prima local aportando un valor agregado, mediante la fabricación de conservas que serán utilizadas durante el resto del año como alimento para el merendero que funciona en la “Asamblea La Poderosa” del Barrio Constitución. Pero a la vez este proyecto ha servido como una fuente de ingresos ya que muchos de los productos elaborados fueron comercializados en Ferias en las que participa dicha organización por pertenecer a la Confederación de los Trabajadores de la Economía Popular (CTEP), permitiendo de este modo generar recursos para comprar más insumos y materia prima a la vez que se han podido cubrir situaciones particulares de necesidades económicas.

La Poderosa es una organización a nivel nacional que cuenta con más de 90 asambleas distribuidas en todas las provincias e incluso con presencia a nivel internacional, en San Rafael se encuentra trabajando desde 2016 en el Barrio Constitución, lindante a la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, donde alquilan un espacio que los pobladores denominan “La Casita”, donde se desarrollan talleres de capacitación en panadería; textil; artesanías; cerámica; sistemas de construcciones alternativas (MPRA); entre otros y de formación como es el Frente de Géneros y capacitación política, entre otros espacios. Actualmente allí funciona un merendero al que asisten alrededor de 40 niños, sirviendo la merienda de lunes a sábados.

Así mismo se visibilizan problemáticas alimentarias aparejadas de la situación socio - económica en que se encuentra inmerso el país (recientemente declarada la Ley de Emergencia Alimentaria), por lo que muchas familias no pueden adquirir alimentos en cantidad y calidad a pesar de recibir el bolsón de comida que se otorga desde Desarrollo Social de la Nación, sumado a un suplemento de alimentos secos que se gestiona desde la Organización “La Poderosa” a nivel nacional a través de la CTEP.

Por otro lado, este tipo de elaboraciones realizadas en la Planta Piloto en conjunto con los estudiantes de las carreras de Ingeniería en Industrias de la Alimentación y Bromatología, a lo que se han sumado muchos de Profesorado de Química e Ingeniería Química, ha permitido acrecentar la experiencia práctica de los estudiantes en procesos productivos para elaborar productos alimenticios; también se han avanzado en aspecto que involucran la inocuidad alimentaria y garantizar la calidad de los productos obtenidos ya que ellos serán utilizados en el merendero y/o repartidos entre la población más vulnerables o comercializados en Ferias.



Coordinador:

Emanuel Sánchez Varretti

E-mail:

esanchez@fcai.uncu.edu.ar