

# Ciencia, producción y corazón: impulsan el desarrollo de un alimento funcional a base de zapallo hecho en San Rafael

27/05/2025



En medio de una crisis que aprieta, en la que cada vez más familias golpean puertas para pedir un plato de comida, la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria (FCAI) da un paso adelante con lo mejor que tiene: conocimiento, compromiso y un profundo sentido social.

San Rafael no es ajeno a la realidad que se vive en Argentina.

En nuestro departamento también se multiplican los pedidos de ayuda alimentaria semana a semana –en barrios, merenderos, iglesias, comedores y asentamientos.

Ante este panorama un grupo de estudiantes y docentes universitarios se embarcó en una misión concreta: crear un alimento funcional, económico y nutritivo para quienes más lo necesitan.

El proyecto, aprobado recientemente dentro del programa de Fortalecimiento de la Extensión de la FCAI, se llama “Bienestar en cada cucharada”, y no es solo un título bonito. Es una realidad que ya comenzó a tomar forma en los laboratorios y aulas de la facultad.

### **¿QUE HACE EL PROYECTO?**

Buscan elaborar un alimento a base de pulpa de zapallo suplementado con nutrientes esenciales, ideal para combatir carencias nutricionales y reforzar la alimentación en contextos de vulnerabilidad.

Todo con el respaldo con el conocimiento que adquieren en materias como Nutrición, Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal, Legislación Alimentaria, y más.

### **UN TRABAJO CONJUNTO**

La propuesta se realiza junto a la Asociación Civil Franciscana “Pata Pila”, que sostiene una tarea gigante en dos asentamientos locales, y con la Incubadora de Empresas “Génesis” de la Municipalidad de San Rafael.

La propuesta no se queda en los papeles: se cocina, se prueba, se distribuye, se escucha, se ayuda.

En un país donde los índices de pobreza se sienten más en la panza que en las estadísticas, este tipo de iniciativas demuestran que desde la universidad se puede transformar la realidad. Que no todo pasa por las aulas y que docentes y

alumnos están comprometidos con la realidad que los rodea.