

# **El programa “Vaca Raciones” produce 150 kilos de texturizado por semana**

12/05/2020

Como informó oportunamente el diario de los sanrafaelinos, existe un programa alimenticio que se ha transformado en una opción saludable para la comida diaria de cualquier familia. El mismo lleva el nombre de “Vaca Raciones”, pues son máquinas que hacen la función de una vaca y generar productos que sirven para múltiples recetas.

“Vaca Raciones” nació de un viejo encuentro entre el gobernador del Rotary Club y el intendente Emir Félix, quien manifestó tener preocupación por el tema alimentario. El proyecto tiene que ver con el trabajo que realizan unas máquinas que procesan cereales y granos de soja para obtener una pasta y un líquido bebible. Casi inevitablemente en esta época de cuarentena, ha multiplicado su producción.

La licenciada en Nutrición, Florencia Rodríguez, explicó a FM Vos (94.5) y a Diario San Rafael que en el marco de la emergencia sanitaria el programa se tuvo que reorganizar. En primera instancia, se le pidió autorización al intendente para reformular el trabajo producto de la existencia de la pandemia. Con la anuencia de Félix, se hicieron algunas modificaciones, teniendo en cuenta que el programa cuenta en épocas normales con una capacitación que en este caso, no se podía desarrollar. “Tuvimos que planear una serie de cuestiones que las organizamos en etapas, ateniendo un poco la inquietud del intendente que es que todas esas familias que no están acostumbradas a solicitarle ayuda al Estado y por necesidades actuales, lo hagan, entendiendo que la alimentación es un pilar fundamental, no sólo para fortalecer el sistema inmunológico de los adultos mayores sino para continuar con un buen desarrollo y crecimiento de los niños”,

explicó la licenciada.

La materia prima la aporta el Municipio y actualmente es soja, aunque en poco tiempo se sumará el garbanzo. Se hidrata el poroto, luego se lava y después se comienza con el trabajo de la “vaca”, básicamente funcionando como una molienda. Una vez obtenido el producto, se pasteuriza y se cierra al vacío para su posterior guardado y reparto en quienes lo necesitan. Trabajan con diversas organizaciones, entidades no gubernamentales, comedores y merenderos para una buena distribución. Las familias ayudadas, además de recibir esta asistencia, son capacitadas a través de videos y de cuadernillos con importante información sobre estas pastas de legumbres.

“Lo que hacemos es incorporar fibra, ácidos grasos esenciales y proteína de calidad y bajar un poco el consumo excesivo de azúcares e hidratos de carbono refinados”, señaló.

En esta época de aislamiento, está brindando asistencia a 220 familias y se sumarán en breve otras 50 de diferentes puntos del departamento. Quien desee sumarse, puede generar contacto a través de la página web del Municipio, o en delegaciones barriales y distritales.