

Programa “Nutrir”: diferentes ONG y comedores recibieron la unidad productiva para procesar legumbres

27/02/2024



Varias entidades locales, como Madres Cocinando y La Poderosa, entre otras, recibieron una unidad productiva de texturizado de soja. Al respecto dialogó con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael, la licenciada en Nutrición Florencia Rodríguez. El

programa "Nutrir" que depende del Municipio, este año está trabajando con tres modalidades como propuestas para la comunidad, siendo la unidad social una de ellas, la cual se viene implementando desde la pandemia. La licenciada Rodríguez expresó que "es una modalidad donde un grupo de personas se juntan en diferentes espacios, y son las encargadas de producir un alimento rico en nutrientes, el cual después se destina a diferentes comunidades como pasa con La Poderosa y Madres Cocinando, y lo hacemos en articulación con la Dirección de Familia, otra área que depende de la Municipalidad, y todo esto lo hacemos con la materia prima que produce Nutrir, que son las famosas leguminosas, que es el fin que tiene el programa de poder fomentar el consumo de esos alimentos ya que son altamente nutritivos, entonces de esta manera la gente empieza a degustar un producto, y también a demandar en las propias casas esa materia prima para generar otros diferentes, y enriquecer la alimentación". El programa se desarrolla en conjunto con Rotary, entidad que entregó las máquinas de texturizado a través de un comodato. Son aparatos que tienen la capacidad de procesar legumbres. "Este año estamos trabajando con soja, con garbanzo y con arvejas, entonces las operarias del programa se encargan de hacer la molienda de estos alimentos y después, a través de una capacitación previa enseñamos con el grupo de nutricionistas, a que la gente pueda manipular, probar y hacer uso de este alimento tan nutritivo en los hogares como consumo personal, o bien en esta modalidad que estamos hablando, que son las unidades sociales", explicó y adelantó que también se trabajará con unidades para emprendedores. Las unidades productivas están en diferentes puntos del departamento, que se han organizado como tales y de manera voluntaria. "Si bien las máquinas están localizadas en los centros integradores comunitarios de El Sosneado, Monte Comán y Cuadro Benegas, no necesariamente la unidad productiva se trabaja en estos espacios, sino en una iglesia, en una escuela, en una unión vecinal, en delegaciones, en diferentes espacios donde demanden y la gente se una para hacer un bien a la comunidad",

destacó. La materia prima la entrega el Municipio, por lo que para ser beneficiaria, la persona interesada debe capacitarse y luego, por ejemplo, tener registrado el curso de manipulación de alimentos, y presentar un proyecto para que se conozca dónde va a funcionar la propuesta. Además, el emprendedor debe devolver un porcentaje de lo producido al programa, lo que se destina a personas necesitadas. Para este año, algo que proponen es la elaboración de hamburguesas, por lo que se agrega el resto de los recursos (huevo, zanahoria, acelga, cebolla, etcétera); está la propuesta de panificados; y se desea sumar elaboración de productos dulces, como bizcochuelo, tortas, etcétera.