

## Se incorpora equipamiento para que el programa alimentario “Nutrir”



Desde hace algunos años, en San Rafael se desarrolla un programa de producción de alimentos a base de legumbres llamado “Nutrir”. Gracias a las denominadas “Vacas Mecánicas”, que fueron cedidas por el Rotary Club, comenzó un trabajo que alcanza una

---

gran cantidad de familias. Gracias a un aumento en el equipamiento, subirá la producción. En diálogo con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael, la nutricionista Florencia Rodríguez recordó que esto pudo comenzar gracias a un encuentro que tuvo oportunamente el intendente Emir Félix con el gobernador del Rotary Club, Daniel Mayo, ya que pensando en la alimentación, el Rotary poseía una serie de máquinas llamadas "Vacas Mecánicas" y, a través de un comodato, el Municipio las tomó y puso en funcionamiento. "Esas máquinas lo que hacían era moler un grano pero en húmedo, porque requiere de agua. Con el avanzar del programa, se pensó en la incorporación de moledoras que hicieran el mismo proceso pero en seco, para de esa forma generar una harina más segura, y también para poder dar un poco de variedad en cuanto a lo que íbamos a moler, porque las Vacas Mecánicas fueron diseñadas más que nada para la molienda de soja, pero no nos permitía moler otro tipo de granos porque nos rompía la máquina, nos generaba una serie de inconvenientes. Gracias a Dios pudimos avanzar con eso, y ahora están instaladas estas moledoras en seco, y la comunidad se tiene que enterar porque es todo para ella", dijo.

A partir de esto, las moledoras servirán para el desarrollo de harina de garbanzos, arvejas y un fruto seco (almendra o nuez).

Será muy bueno para la persona que desee cambiar hábitos alimentarios, sumándose al programa Nutrir, y "una vez que se capacite (que es el requisito principal del programa), de ahí en más, puede demandarse la harina que necesite, pero también tenemos otras líneas de trabajo en el programa que son la línea Social, la línea Emprendedores y la línea de Consumo en el hogar". Hasta el momento, la línea Social es lo que más se ha trabajado con escuelas y otras instituciones.

La nutricionista destacó que en la línea Emprendedores, "la dinámica es que el programa lo sostiene con capacitación, que siempre tiene que ser una elaboración de algún producto que tenga una connotación saludable, y también se entregan recursos, pero en este caso con el emprendedor se trataba con una contraprestación: si el Estado te está brindando los recursos, como emprendedor, lo que le tenés que devolver al programa Nutrir es el producto terminado, y ese producto terminado lo destinamos a gente que si quiere, va a poder acceder a ese producto que el emprendedor le está vendiendo".

El programa se está desarrollando en los centros integradores comunitarios del barrio El Sosneado, de Cuadro Benegas y de Monte Comán.

Cabe decir que en las redes sociales del Municipio, hay datos cargados con números de contacto.