

Trabajo mancomunado: diseñan una sopa nutritiva a base de zapallo con fines sociales y comunitarios

10/06/2025



La Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la Universidad Nacional de Cuyo, en articulación con el Municipio de San Rafael y la pulpera local, se encuentra desarrollando un novedoso alimento con alto valor nutricional, elaborado a partir de pulpa de zapallo. La iniciativa surge como respuesta a la necesidad de generar propuestas alimentarias destinadas a comunidades con carencias nutricionales, y se encuadra dentro de un enfoque colaborativo que incluye instituciones públicas,

académicas y organizaciones sociales.

Alejandra Morant, vicedecana de la Facultad, detalló a Diario San Rafael y FM Vos 94.5 que el proyecto “se encuentra en la etapa de desarrollo y diseño del alimento”, y explicó que la idea nació de reuniones con “las responsables del área de incubación de empresas del municipio y con gente de La Pulpera”. En esos encuentros se detectó la necesidad de “darle un valor agregado al zapallo” y, en paralelo, aprovechar los recursos técnicos y humanos de la Facultad, sobre todo en las áreas de ingeniería en alimentos y bromatología.

“Desde nuestra facultad siempre tratamos de vincularnos y generar acciones que acompañen lo que necesita la sociedad, y desde nuestras carreras surgió esta posibilidad de diseñar un alimento que use como base la pulpa de zapallo para generar una sopa”, señaló Morant. Sin embargo, aclaró que el objetivo no es solo crear una sopa simple, sino “agregarle otros nutrientes para poder subsanar deficiencias nutricionales y que sea parte de la dieta en sectores donde hay necesidades básicas insatisfechas”.

La base del producto es la pulpa que elabora La Pulpera sanrafaelina, y a partir de allí se busca reforzar sus propiedades nutricionales. “Le agregamos otros ingredientes, algunos macro y micronutrientes para complementar lo que ya naturalmente tiene el zapallo”, puntualizó la vicedecana. Una de las prioridades es que el alimento sea “fácil de utilizar, que se pueda diluir directamente, calentar y consumir, sin necesidad de hidratación como otras sopas comerciales”.

El producto final será una sopa espesa en estado semilíquido, envasada en botellas de vidrio con tapa axial, un formato que asegura condiciones higiénicas óptimas y facilidad de uso. Morant explicó que “en la Facultad tenemos equipamiento a escala piloto, por lo que no podemos producir en gran escala. Este primer lote será envasado en vidrio, que además es reciclable, con la idea de no generar residuos contaminantes”.

En cuanto a la etapa de desarrollo, la académica destacó que el diseño contempla tanto la composición nutricional como el análisis sensorial: “Tiene que ser nutritiva e inocua, por

supuesto, pero también tiene que ser rica. Por eso estamos haciendo pruebas sensoriales, que son parte del diseño de cualquier alimento”.

El proyecto cuenta con financiamiento de la Universidad Nacional de Cuyo, a través de un fondo destinado a fortalecer actividades de extensión. Según Morant, “presentamos el proyecto, fue aprobado y parte del financiamiento viene desde la universidad, que fomenta este tipo de acciones. Nuestra facultad está totalmente comprometida con llevarlas adelante”. La distribución inicial del alimento estará a cargo de la organización Pata Pila, que trabaja con comunidades de Cuadro Benegas y Cuadro Nacional. “En estos centros se va a disponer del alimento para volcarlo en una olla, diluirlo, calentarlo y poder ofrecerlo en los comedores que Pata Pila tiene a disposición”, explicó la vicedecana.

Consultada sobre la posibilidad de escalar el proyecto a una fase industrial o comercial, Morant señaló que por ahora el objetivo es continuar desarrollando el producto desde la Facultad. “En un principio la idea es que la facultad siga elaborándola y ver si podemos escalar a una producción más industrial, tal vez en asociación con industrias. Pero no queremos perder el foco social, que es la esencia con la que nace este proyecto”, remarcó.

Se estima que el producto estará listo para su distribución dentro de unos dos meses. “Esperamos que sea antes, estamos tratando de acelerar todo para que estén los recursos. Cuando esté en su versión final, vamos a invitar a los medios para que conozcan también otras acciones que se desarrollan en la Facultad”, anticipó.