

Programa Planta de Alimentos para la Integración Social PAIS UNLP

El Programa PAIS perteneciente a la secretaria de Producción de la UNLP ofrece productos de importante valor nutricional y asistencia técnica en servicios de alimentación. El mismo busca dar respuesta concreta y eficaz, a la problemática de la inseguridad alimentaria que afecta a miles de familias, coordinando con los distintos niveles del estado (municipal, provincial y nacional). Se busca a través de las prácticas desarrolladas y a su vez, integrar las funciones sustanciales de la Educación Superior en articulación con actores sociales, productivos y estatales en todos los niveles.



Alimentación sana y equilibrada

La producción del programa se desarrolla bajo las siguientes premisas:

- Se busca lograr una alimentación saludable y de calidad desde una perspectiva de derechos humanos, garantizando dos conceptos imprescindibles: la seguridad y soberanía alimentaria.
- Productos libres de sellos de advertencia y leyendas precautorias, en el marco de la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.
- Objetivo social de alcanzar a familias que se encuentren en situación de inseguridad alimentaria moderada o grave.
- Promover el consumo alimentos poco frecuentes en la población argentina, que poseen muchas propiedades nutricionales y beneficios para la salud como son las verduras y legumbres.



SECRETARÍA DE
PRODUCCIÓN



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA

Proceso productivo y servicios de asistencia técnica.

Cuenta con 26 equipos innovadores de industria nacional, desarrolladas bajo estrictas normas de calidad del ámbito alimentario. Con una capacidad productiva nominal diaria de 150.000 raciones individuales en diferentes presentaciones.

Operan siete líneas de producción para el procesamiento de hortalizas frescas, que combina tareas de lavado, pelado, corte, escaldado, secado y deshidratado.

Se desarrollaron cinco tipos de productos, formulados a partir de una variedad de hortalizas deshidratadas más lenteja o arroz.

Habilitaciones y certificados de alimentos

El Programa PAIS UNLP posee el Registro Nacional de Establecimiento (02-041.890) de sus instalaciones y cuenta con el certificado de inscripción al Registro Nacional de Producto Alimenticio de cuatro preparaciones diferentes.

Asesoramiento técnico en temas alimentarios

El Programa PAIS UNLP cuenta con un equipo de profesionales capacitados para la realización de diferentes tareas:

- Evaluación situacional del servicio de alimentación de diferentes establecimientos (evaluación de la Planta física, los equipos, las prestaciones que se realizan en él y los procesos operativos), así como también velar por el cumplimiento de normas obligatorias y corregir posibles desviaciones, elaborando un plan de mejoras correspondientes. En lo que respecta a los perfiles nutricionales del servicio alimentario prestado, se busca dar asistencia para su evaluación y proponer mejoras para el mismo.
- Capacitación en manejo seguro de alimentos (Carnet de Manipulador de Alimentos): cuenta con las certificaciones correspondientes para llevar a cabo este tipo de documentación, capacitando referentes de diferentes sectores sociales y educativos.

Productos

Mezclas para guisos a partir de una variedad de hortalizas deshidratadas más lenteja o arveja o arroz, de rápida cocción.

Guiso de lentejas con arroz

Mezcla de lentejón, arroz parboil y vegetales deshidratados (tomate, calabaza, zanahoria, cebolla, puerro, perejil, pimentón y aceite de girasol). Rinde 5 porciones por paquete de 500g. Cocinar en agua durante 40 min o hasta que estén cocidos el lentejón y el arroz. Conservar en lugar fresco y seco. Vencimiento: 6 meses desde fecha de elaboración. Producto de la UNLP – RNPA 02-728260.



Guiso de arroz

Mezcla de arroz parboil y vegetales deshidratados (tomate, calabaza, zanahoria, cebolla, ajo, cúrcuma y aceite de girasol). Rinde 5 porciones por paquete de 500g. Cocinar en agua durante 40 min o hasta que estén cocidos el lentejón y el arroz. Conservar en lugar fresco y seco. Vencimiento: 6 meses desde fecha de elaboración. Producto de la UNLP – RNPA 02-724618.



SECRETARÍA DE
PRODUCCIÓN



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA

Guiso de arveja

Mezcla de arveja verde partida y vegetales deshidratados (papa, tomate, calabaza, zanahoria, cebolla, espinaca, puerro, ajo, perejil y aceite de girasol). Rinde 5 porciones por paquete de 500g. Cocinar en agua durante 40 min o hasta que estén cocidos el lentejón y el arroz. Conservar en lugar fresco y seco. Vencimiento: 6 meses desde fecha de elaboración. Producto de la UNLP – RNPA 02-724617.



Macedonia



Mezcla de vegetales deshidratados (papa, tomate, cebolla, calabaza, zanahoria, puerro, ajo, perejil, pimentón y aceite de girasol). Rinde 10 porciones por paquete de 500g. Cocinar en agua durante 15 min y agregar arroz, fideos u otros ingredientes a gusto. Conservar en lugar fresco y seco. Vencimiento: 6 meses. Producto de la UNLP – RNPA 02-724640.



SECRETARÍA DE
PRODUCCIÓN



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA

Cotización de raciones.

A continuación, se detallan los productos con sus respectivos valores por ración:

Especificación técnica	Presentación	RNPA	Precio por ración	Precio unitario (paquete de 0,5 kg)
Producto deshidratado para preparar guiso de lentejas con arroz	Paquete de 0,5Kg por 5 raciones individuales	02-724640	\$1.300,00	\$6.500,00
Producto deshidratado para preparar guiso de arroz	Paquete de 0,5Kg por 5 raciones individuales	02-724648	\$1.300,00	\$6.500,00
Producto deshidratado para preparar guiso de arvejas	Paquete de 0,5Kg por 5 raciones individuales	02-724617	\$1.300,00	\$6.500,00
Mezcla de vegetales deshidratados para base de cocción - Macedonia	Paquete de 0,5Kg por 10 raciones individuales	02-728260	\$1.100,00	\$11.000,00

Ante cualquier consulta, no dude en contactarnos.

Dirección de correo: secretaria.produccion@presi.unlp.edu.ar
programapais.unlp@gmail.com