EXPTE. D- 3174 /19-20

Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

H. C. DE DIPUTADOS
FOLIO
1
Pcia. BS. AS.

PROYECTO DE DECLARACION

La Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires,

D E C L A R A

Su reconocimiento a Marisol Valdebenito y German Urbaneja - Diseñadores Industriales- y Ricardo Corbetta – Licenciado en Administración-, ganadores del primer y segundo premio respectivamente del concurso #AlimentoNoEsDesperdicio, organizado Universidad Nacional de La Plata.

VANESA ZUCCARI
Diputada
H. C. Diputados Pcia. Bs. As.

H.C. DE DIPUTADOS
FOLIO
2
Pcia. BS. AS.

FUNDAMENTOS

Para esta legislatura destacar el trabajo de la Universidad pública en esta temática es un deber insoslayable, en tanto se trata de una cuestión sensible que amerita el mayor apoyo.
El concurso #AlimentoNoEsDesperdicio es una iniciativa surgida con el objetivo de identificar soluciones innovadoras para reducir las pérdidas de alimentos en la cadena hortícola de nuestro país.
Fue organizado por la UNLP, a través de su incubadora Minerva, la Mesa de Trabajo para una Ciudad Sustentable de la secretaría de Relaciones Institucionales, y la Usina de Ideas de la Facultad de Ciencias Económicas, con el apoyo de Banco Nación.
En los fundamentos que la nutren se dice que "el objetivo general de la convocatoria fue planificar innovaciones tecnológicas con alto impacto social que brinden soluciones a las pérdidas y desperdicios de alimentos en la cadena hortícola Argentina.Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en América Latina y el Caribe se pierden y desperdician cada año 127 millones de toneladas de alimentos, el 34% de todo lo producido para consumo humano. Este fenómeno acontece en un contexto donde 42 millones de personas sufren de sub-alimentación aguda. En Argentina se pierden y desperdician anualmente 16 millones de toneladas de alimentos, de las cuales 14.5 millones corresponden a pérdidas (etapas de producción, almacenamiento, transporte y procesamiento) y 1.5 millones a desperdicio.La cadena de alimentos que presenta mayores pérdidas y desperdicios, respecto a su producción total, es la de las hortalizas: 42.1%En Argentina la producción hortícola cuenta con una superficie de medio millón de hectáreas 2, con una producción de 10 millones de toneladas de hortalizas al año y una demanda de mano de obra de unas 350.000 personas en la etapa primaria. El tamaño promedio de los establecimientos hortícolas es de 5.2 ha"

H.C. DE DIPUTADOS
FOLIO 3
Pcia. BS. AS.

Los ganadores del concurso fueron, para el 1er premio: "Menos Desperdicios, Más alimentos", de Marisol Valdebenito y German Urbaneja (Diseñadores Industriales), y para el 2do premio: "Bendito Tomate", de Ricardo Corbetta (Lic. en Administración).
La primera propuesta hace base en recuperar la fruta, verduras y hortalizas para convertir el desperdicio en un potencial alimento y así generar nuevos productos alimenticios tales como snacks, smoothies, desecados, sopas cremas, etc., todo a través de un modelo de trabajo de triple impacto inspirado en el comercio justo.
Abarca aspectos económicos, sociales y ambientales, generando una conexión entre productores y nuevas economías sociales. Dando soluciones por medio de desarrollo de nuevos productos y creando redes para repensar el desperdicio.
Por su parte, "Bendito Tomate" es una línea de golosinas sustentables que tiene como ingrediente principal al tomate platense. Propone utilizar los desperdicios y sub-productos del tomate destinado a consumo en fresco para elaborar caramelos, pastillas, gomitas y productos similares. Debido a su versatilidad, el tomate es un ingrediente sustancial en muchas preparaciones saladas. Su uso en el mundo dulce aún tiene mucho potencial por explorar. Argentina comercializa mermeladas de tomate como único producto dulce. Por lo tanto, este proyecto pretende posicionar al tomate, en particular a la variedad platense, en la cadena de generación de valor para exprimir el potencial de un producto regional, quizás el único producto autóctono conocido fuera de la ciudad. Para ello cuentan con un grupo interdisciplinario de pasteleros, ingenieros y licenciados en diversas áreas y las instalaciones de la Escuela de Pastelería Profesional Mundo Pastel. Bendito Tomate es el inicio de una línea de golosinas innovadora y altamente competitiva en el seno de nuestra ciudad.
Sendos proyectos recibieron una suma de dinero en efectivo ($30.000 y $20.000 respectivamente, aportados por el Banco Nación) y mentorías (asesoramiento) por parte de la UNLP.
Por otra parte, otros proyectos recibieron una mención especial. Ellos son: "Remolacha, no sólo una raíz" de Victoria Fernández Acevedo (estudiante), "Huerta Urbana Digital" de María Alejandra Zapata Gallón (Arquitecta), "CAP Cultura Alimentaria Popular" Mariano Cipollone (Docente)"Agregando Valor en la quinta"

H. C. DE DIPUTADOS
FOLIO
Pcia. BS. AS.

Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

Guillermina Ferraris, que resultaron beneficiados con asesoramiento para su desarrollo.
Entendiendo que el cuerpo comparte la importancia de estas iniciativas, pedimos su aprobación.

VANESA ZUCCARI
Diputada
H. C. Diputados Pcia Bs. As.