

Sábado 19.02.2011 - 21:58



Neuquén > El ministro de Desarrollo Social, Alfredo Rodríguez, y el presidente de la Fundación Luciérnaga, Walter Kirby, firmaron ayer un convenio de colaboración mutua con el objetivo de realizar distintas tareas de promoción social en la provincia. Según consta en el acuerdo firmado, la labor conjunta estará orientada a promover acciones para la provisión de alimentos en los sectores más vulnerables de la sociedad y “toda otra acción que resulte de interés para ambas instituciones y el desarrollo de la comunidad en general”.

El convenio tendrá vigencia hasta diciembre de este año, pudiendo ser renovado mediante acuerdo expreso de las partes.

Rodríguez destacó la importancia de trabajar en forma mancomunada con las organizaciones de la sociedad civil en la elaboración e implementación de programas vinculados al desarrollo social.

Entre las cláusulas del convenio se establece que las distintas acciones propuestas deberán ser aprobadas por las autoridades competentes de cada uno de los organismos participantes, rigiéndose en cada caso por un acuerdo específico que deberá contener los siguientes requerimientos: descripción, destinatarios, objetivos generales, detalle y plan de trabajo, cronograma, recursos y estrategia consensuada de comunicación.

Además, el acuerdo señala que para cada una de las actividades se designará a uno o más responsables, quienes deberán supervisar el cumplimiento de las prestaciones e informar periódicamente sobre el estado de avance de las mismas.

La Fundación Luciérnaga fue fundada en 1987 y desde entonces está dedicada a promover el desarrollo social y cultural en la región, además de la conservación y el cuidado del medio ambiente.

Del acto participó también la subsecretaria de Promoción Social y Desarrollo, Encarnación Lozano.

Enseñarán a productores a hacer gel de manzana

La idea es darle valor agregado a la producción. En este caso se utiliza fruta que tiene como destino el descarte.



Andrea Confini detalló cómo será el asesoramiento a los productores.

CIPOLLETTI (AC). - En la búsqueda de conseguir una transformación de la matriz productiva valletana, en Cipolletti trabajan para generar un valor agregado a la fruta que va a descarte: la producción de gel de manzana.

La iniciativa apunta al desarrollo de nuevos derivados de la fruta para apuntalar un mercado cada vez más esquivo para los pequeños y medianos productores.

El gel de manzana puede ser destinado por ejemplo para usarse como fruta abrigantada en pan dulce, budines, en repostería, heladería, barritas de cereales. Otro rubro en el que puede utilizarse es el de cosmética, para la creación de aceites esenciales.

Se trata de un proceso natural, que no necesita conservantes, y que tiene incluso mayores beneficios que la fruta desecada. Este gel no necesita frío para su conservación (puede durar hasta 9

meses), su acopio es más sencillo porque puede ser fraccionado en pequeñas porciones, no necesita ser envasado al vacío e incluso luego puede recuperarse su estado líquido sin que pierda el sabor ni el aroma.

Para producir el gel, se introducen las manzanas en un molino coloidal que tritura la fruta y produce una especie de jugo viscoso. Durante ese proceso, la manzana libera una sustancia llamada pectina que está en las semillas y la cáscara, y es la que produce naturalmente el proceso de gelificación. Para completar la tarea, luego se lo ingresa en un horno, se deja enfriar y posteriormente se corta según la necesidad de cada productor.

La primera etapa del proyecto será brindar asesoramiento y orientación a productores que se organicen en cooperativas, para poder desarrollar la iniciativa. Si prospera, la Unidad de Desarrollo Económico (UDE) dependiente del municipio, tiene comprometidos fondos del Ministerio de Agricultura de la Nación.

Las pruebas se harán en la Planta Demostrativa, que actualmente funciona bajo la dirección de la Fundación Lucicórnaga. Allí se están acondicionado las máquinas para producir el gel.

"La idea es generar valor agregado a la fruta que va para descarte, a través de la industrialización. Creemos que la mejor forma de diversificar la producción es en forma asociativa, por eso fomentamos la formación de cooperativas de productores para asesorarlos en cuáles son los mercados, cómo encarar el negocio, cuáles son los costos, cuánto personal necesitan. Una vez que se conformen y los proyectos avancen, los ayudaremos con financiamiento a través de fondos de rotativos", informó la directora de Investigación y Desarrollo de la UDE, Andrea Confini.

ARMÁ TU PROPIO NEGOCIO DE VIANDAS

INFANTILES: PALITOS DE POLLO / CANELONES DE CARNE / TARTELETAS / EMPANADAS / HAMBURGUESAS / ENSALADA CÉSAR. BAJAS CALORÍAS: LOMO CON VEGETALES / ENSALADAS / BUDIN / FILETES / TERRINAS / TARTAS. EJECUTIVAS: LASAÑA / ENSALADAS / SANDWICH / POLLO / TARTAS / TORTILLAS. ADEMÁS IDEAS DE PACKAGING Y CONSEJOS PARA VENDER MÁS.

DISPONIBLE VIANDAS

EMPRESARIA paso a paso



ÚLTIMA ENTREGA