



Valorización del lactosuero y aprovechamiento de los desperdicios alimenticios.

Directora: FORTE, Daniela

Este presente proyecto de extensión busca revalorizar alimentos que actualmente se desperdician como las frutas y verduras descartadas por imperfecciones para comercialización como tales en el Mercado del Abasto y el lactosuero generado por una industria quesera local para transformarlos en productos nutritivos destinados al merendero “Un Rayito de Esperanza” y generando de este modo la economía circular.

La propuesta articula la participación de docentes, estudiantes y personal no docente de la Universidad, voluntarios comunitarios y el sector productivo local. Se incorpora además el aporte de una nutricionista, quien evaluará y optimizará el perfil nutricional de las preparaciones, y llevará adelante acciones de educación alimentaria con los niños beneficiarios, asegurando que los alimentos elaborados respondan a sus necesidades nutricionales y fomenten hábitos saludables.

La estrategia integra objetivos sociales, ambientales, educativos y culturales como la reducción del desperdicio alimentario y el impacto ambiental asociado, mejoramiento de calidad y diversidad nutricional de la alimentación infantil, introducción al lactosuero como bebida funcional, derribando mitos y prejuicios sobre su consumo y brinda a los estudiantes una experiencia práctica de extensión, articulando conocimientos técnicos con compromiso social.

El proyecto contempla un relevamiento inicial de volúmenes de descarte y diagnóstico nutricional, la capacitación de estudiantes y voluntarios en buenas prácticas de manufactura, la producción y control de calidad de los alimentos, y su distribución o venta. Paralelamente, se realizará actividades de difusión y

concientización en la comunidad sobre el valor de los alimentos recuperados y su potencial para mejorar la salud.

Se espera lograr la producción sostenida de alimentos seguros y equilibrados, la aceptación del lactosuero como alimento en el entorno comunitario, la reducción significativa del desperdicio de alimentos y el fortalecimiento del vínculo entre la Universidad y la comunidad.

La metodología y los resultados obtenidos permitirán replicar la experiencia en otros contextos, garantizando su sostenibilidad a través de la formación de referentes comunitarios, acuerdos con productores y mercados, y la integración de la línea nutricional como componente permanente del proyecto.