



Visite el sitio de la Universidad Nacional de Quilmes en www.unq.edu.ar



Universidad
Nacional
de Quilmes



PROGRAMA NUTRICIONAL
Universidad Nacional de Quilmes



[TELESCOPI 2016. Universidad de Talca. Chile]

EL INICIO . . .





Sopas
Estofado vacuno
Locro
Guiso de arroz
Guiso de lentejas
Fabada
Guiso de mondongo
Feijoada
Caldeirada
Estofado de pollo

LA SOPA Y OTROS PRODUCTOS



Los comienzos.....

- Primera idea del producto en Brasil.
- Se elabora el proyecto de ingeniería en la UNQ.
- Se realiza el montaje de la Planta de producción.
- Abril del año 2003 se realiza la primera producción: destino las inundaciones en la ciudad de Santa Fe.
- Durante el año 2004 se llegan a producir 1000 latas por día.



Universidad
Nacional
de Quilmes

Objetivos del Programa

1. Formación académica y profesional
2. Investigación y desarrollo
3. Transferencia de tecnología
4. Extensión





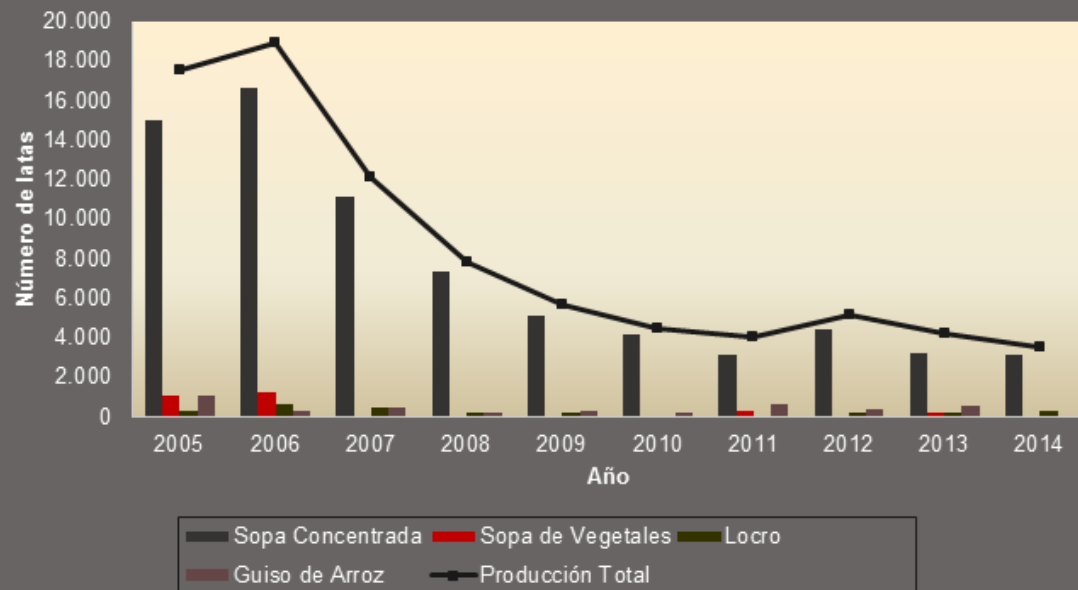
Premisas para la formación académica y social

1. Ver, pensar y actuar como ingeniero.
2. Adquirir experiencia en producción y trabajo en equipo.
3. Vincular sus conocimientos con el sistema productivo y con la responsabilidad social.
4. Comprender el rol del profesional en la sociedad.
5. Liderar un equipo para cumplir objetivos.
6. Equivocarse.
7. Equivocarse una y otra vez.
8. Exponerse a evaluar y ser evaluado.
9. RESOLVER / CONCRETAR / HACER



RESULTADOS

Evolución Producción 2005-2014



El programa social

- 1000 comedores/escuelas/centros atendidos con nuestros productos.
- Más de 130 alumnos de la carrera Ingeniería en Alimentos y otras carreras realizaron prácticas en la Planta de Alimentos.
- 400 toneladas de alimento producidas.
- Exportaciones a Mozambique, Armenia, Haití, Chile y Uruguay.
- 12 productos desarrollados.



Universidad
Nacional
de Quilmes

El equipo





Prof. Ing. Gastón Arraiz

supersopa@unq.edu.ar