



Universidad  
Nacional  
de Córdoba



**FCA**  
Facultad de Ciencias  
Agropecuarias



## Plan de Asistencia Social Alimentaria

“El hambre perpetúa la pobreza al impedir que las personas desarrollen sus potencialidades y contribuyan al progreso de sus sociedades” (Kofi Annan, ONU, 2002)

---

“El futuro depende de lo que decidas hacer hoy”  
**Ghandi**



## INTRODUCCIÓN

Desde sus inicios, la Organización de las Naciones Unidas ha establecido “el acceso a una alimentación adecuada como derecho individual y responsabilidad colectiva”. La **Declaración Universal de Derechos Humanos de 1948** proclamó que “Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación...” Casi 20 años después, el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1996) elaboró estos conceptos más plenamente, haciendo hincapié en “el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, incluso la alimentación...”, y especificando “el derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre”.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), desde la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996, la **Seguridad Alimentaria** “a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana”.

Para dar respuesta a las problemáticas sanitarias relacionadas con la alimentación, en el año 1996 se establecieron las **Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA)**, herramientas actualizadas en el año 2016 que se sostienen en el marco del derecho humano a la alimentación adecuada como elemento básico para alcanzar la salud y un estado de alto bienestar de la población, el mismo incluye la capacidad de disponer y acceder en todo momento y en todo lugar a alimentos nutritivos, en lo posible producidos de forma sostenible y sustentable para una cultura determinada.

Según la **Ley Marco: Derecho a la Alimentación, Seguridad y Soberanía Alimentaria** del año 2012, desarrollado con el apoyo de la FAO y en el marco de la **Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre 2025 (IALCSH)**, se refleja la convicción y el compromiso político por fortalecer el desarrollo institucional de la lucha contra este flagelo.

Por su parte, según el Instituto de Nutrición para Centroamérica y Panamá (INCAP), la **Seguridad Alimentaria Nutricional** “es un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo”.

Así pues ¿qué diferencia hay entre el derecho a estar protegidos contra el hambre y el derecho a tener una alimentación adecuada? El primero de estos derechos es fundamental. Significa que el **Estado tiene la obligación** de asegurar, por lo menos, que las personas no mueran de hambre. Como tal, está intrínsecamente asociado al derecho a la vida. Además, no obstante, los Estados deberían hacer todo lo posible por promover un disfrute pleno del derecho de todos a tener alimentos adecuados en su territorio, en otras palabras, las personas deberían tener acceso físico y económico en todo momento a los alimentos en cantidad y de calidad adecuadas para llevar una vida saludable y



activa. Por otra parte, para considerar adecuados los alimentos se requiere que además sean culturalmente aceptables y que se produzcan en forma sostenible para el medio ambiente y la sociedad. Por último, su suministro no debe interferir con el disfrute de otros derechos humanos, por ejemplo, no debe costar tanto adquirir suficientes alimentos para tener una alimentación adecuada, que se pongan en peligro otros derechos socioeconómicos, o satisfacerse en detrimento de los derechos civiles o políticos.

Dicho esto, es importante entender cómo hambre, malnutrición y pobreza están relacionadas con la inseguridad alimentaria. El **hambre** se entiende normalmente como una sensación incómoda o dolorosa causada por no ingerir en un determinado momento suficiente energía a través de los alimentos. El término científico para el hambre es privación de alimentos. En términos sencillos, todos los que padecen de hambre sufren de inseguridad alimentaria, pero no todos los afectados por la inseguridad alimentaria sufren de hambre, pues existen otras causas de inseguridad alimentaria, incluidas la ingesta insuficiente de micronutrientes. La **malnutrición** resulta de deficiencias, excesos o desequilibrios en el consumo de macro o micronutrientes. La malnutrición pueda ser un resultado de la inseguridad alimentaria, o puede estar relacionada con factores no alimentarios, como prácticas inadecuadas de cuidado de los niños, servicios de salud insuficientes o un medio ambiente insalubre. Aunque la **pobreza** es indudablemente una causa de hambre, la falta de una nutrición suficiente y apropiada es, a su vez, una de las causas subyacentes de la pobreza. Una definición de la pobreza de amplia aplicación en la actualidad es: “La pobreza engloba diversas dimensiones de privación relacionadas con necesidades humanas como el consumo alimentario, salud, educación, derechos, voz, seguridad, dignidad y trabajo decente” - Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos, OCDE.

Por su parte, en la **Agenda 2030** para el Desarrollo Sostenible (ODS), se plantea una visión transformadora que reconoce que nuestro mundo está cambiando, que lleva consigo nuevos desafíos que deben superarse si hemos de vivir en un mundo sin hambre, inseguridad alimentaria ni malnutrición en ninguna de sus formas.

Por último, cabe destacar que la preservación y el desarrollo del capital mental, impactan positivamente en dimensiones educativas, sociales, sanitarias, institucionales y económicas a nivel individual y colectivo, y constituyen un recurso estratégico para cualquier país. En este momento de **emergencia sanitaria** y de profunda **crisis económica** considero que las políticas y programas públicos debieran contemplar su cuidado para preservar y potenciar la calidad de vida de la sociedad. A su vez, cuando esta situación de aislamiento concluya y debamos afrontar las consecuencias de la pandemia, sin dudas el **acceso a la alimentación** será clave, sobre todo en el casi 40% de la población (que constituye la fracción) más vulnerable, mientras se reactivan lentamente las economías regionales, provinciales y nacionales.





Es importante que como Universitarios comprometidos socialmente, valoremos la importancia que tiene proteger la seguridad alimentaria y la nutrición, sobre todo en tiempos de gran dificultad económica como la que están atravesando muchos de nuestros conciudadanos.

Como Universidad Pública, tenemos la obligación de promover y desarrollar los recursos cognitivos mediante los cuales la sociedad pueda adquirir conocimientos a través del aprendizaje y la experiencia, mediante el acceso a conocimientos impartidos en forma virtual desde la Universidad que garantiza la calidad de la educación a distancia. Consideramos que esta instrucción permitirá desarrollar destrezas y aptitudes en nuestra población los cuales repercutirán en una nutrición más saludable al permitir la construcción de criterios para lograr una alimentación sana y segura.

## ACCIONES A IMPLEMENTAR

En función de lo expuesto anteriormente, y basados en que “las promesas no sustituyen los alimentos”, desde la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la UNC, mediante el **Programa FCA Solidaria** y a través de nuestro **Campo Escuela**, ubicado en camino a Capilla de los Remedios, hemos dispuesto colaborar decididamente con esta etapa de profunda crisis social alimentaria que estamos atravesando, agravada aún más por los efectos de la pandemia causada por el COVID-19, mediante la **producción y posterior provisión de alimentos sanos**, principalmente a través del **Banco de Alimentos Córdoba**, para su posterior distribución entre las familias cordobesas que más lo necesitan, diseñando para ello un plan que contemple un trabajo a corto, mediano y largo plazo.

Por tal motivo y a los efectos de dar comienzo con el Programa de Asistencia Alimentaria, desde nuestro **Campo Escuela**, estamos hoy en condiciones de colaborar con la donación de los siguientes **productos alimenticios disponibles, para entregar en forma inmediata:**

Poroto Blanco	<b>750 Kg</b>
Poroto Negro	<b>750 Kg</b>
Maíz Pisingallo	<b>1.000 Kg</b>
Maní en caja	<b>2.000 Kg</b>
Poroto de Soja	<b>2.500 Kg</b>
Calabacín	<b>1000 unidades</b>
Leche de vaca	<b>9.000 Lts (1.000 Lts/mes)</b>
Huevo de gallina	<b>5.400 unidades (600 unidades/mes)</b>

Además, a partir de la fecha, hemos dispuesto destinar en nuestro Campo Escuela de una superficie importante, a lo que sumaremos nuestros equipos de riego, maquinarias y Recursos Humanos, para la puesta en marcha de una “**HUERTA Solidaria**”, cuyos fines será el de realizar la producción de los siguientes cultivos:



**1) Cultivos Hortícolas Intensivos:** para producir diferentes tipos de hortalizas de consumo directo, para entregar en forma gradual y sostenida:

Espinaca  
Lechuga Crespa  
Remolacha  
Calabaza  
Zanahoria  
Pimiento

Acelga  
Apio  
Berenjena  
Calabacín  
Papa  
Tomate

Lechuga Arrepollada  
Rúcula  
Cebolla de Verdeo  
Zapallito  
Rabanito  
Cebolla



**2) Cultivos Extensivos:** para producir choclos, granos y legumbres útiles como alimentos de consumo directo, como son:

Maíz Dulce  
Maíz Blanco  
Maíz Morado  
Garbanzo  
Poroto Blanco

Poroto Negro  
Poroto Mung  
Arveja  
Lenteja



**3) Cultivo de Frutales:** para producir frutas útiles como alimentos de consumo directo, como son:

Durazno  
Pelón





**4) Conservas de Frutas y Verduras:** con el objeto de aprovechar al máximo toda la producción, asegurar la calidad de los alimentos a entregar, y aportar perdurabilidad al producto, se prevé realizar conservas, dulces, escabeches, etc. con aquellos productos que en algún momento puedan tener excedentes o estar pasados en su madurez, a los efectos de poder ser utilizados en otro momento en forma de dulces, escabeches, etc.

**5) Capacitación:** a la producción y distribución de los alimentos anteriormente citados, acompañaremos a la sociedad brindando capacitación en:

a) Cómo realizar **“Mi Propia Huerta”** disponible en el Campus Virtual <https://www.unc.edu.ar/campus-virtual/curso-mi-propia-huerta>. Además, mediante el Centro de Transferencia Jardín Agrobotánico de la FCA, desde el espacio **“Verde que te quiero verde”** en Instagram y Facebook, se brindarán capacitaciones breves y se atenderán consultas relacionadas con la producción de huertas domiciliaria.

b) Como preparar **“Conservas, Confituras y Productos Lácteos”** también disponible en el Campus Virtual [https://edx.campusvirtual.unc.edu.ar/courses/course-v1:CampusVirtualX+AVo22+2019\\_T1/about](https://edx.campusvirtual.unc.edu.ar/courses/course-v1:CampusVirtualX+AVo22+2019_T1/about)

c) Cómo preparar, cocinar y consumir los productos para lograr aprovecharlos mejor y lograr una alimentación saludable mediante la **“Red Alimentar”** de la Universidad Nacional de Córdoba. <https://www.redalimentar.unc.edu.ar/>

d) Como cuidar la higiene, la salud y la seguridad en el medio ambiente laboral de la producción, almacenamiento, distribución y consumo de alimentos frescos, mediante el Campus Virtual UNC <https://www.unc.edu.ar/campus-virtual>

e) Otras capacitaciones a distancia que pudieran surgir sobre la temática.

f) Una vez finalizado el periodo de aislamiento social y obligatorio, se ofrecerán mediante los Programas de **Compromiso Social Estudiantil y de Voluntariado Universitario:**

1. Capacitaciones y/o talleres presenciales, dictados por docentes y estudiantes avanzados de la Facultades de Ciencias Agropecuarias de la UNC en el marco de los convenios específicos relacionados a la temática.

2. Asesoramiento y acompañamiento presencial en manejo de Huertas Domiciliarias, a través de los docentes y estudiantes avanzados de la Facultades de Ciencias Agropecuarias de la UNC.

## ENTIDADES, INSTITUCIONES, ORGANIZACIONES Y EMPRESAS PARTICIPANTES

Universidad Nacional de Córdoba | Facultad de Ciencias Agropecuarias | Asociación Cooperadora del Campo Escuela FCA UNC | Centro de Estudiantes de Ciencias Agropecuarias | Federación Universitaria de Córdoba | Banco de Alimentos Córdoba Empresa Vitulo Agro SA | Fundación Movilizarse | Fundación Instituto de Investigación | Comisión de Enlace Entidades Agropecuarias de Córdoba | Empresa Molinos Sytari Federación Agraria Argentina - Regional Córdoba.

Otras que puedan sumarse en el futuro.



## PLAN DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA

CALENDARIO ANUAL									
MESES	GASTOS GENERALES		CULTIVOS						MONTO PARCIAL POR MES
	DETALLE	MONTO	TIPO	SUP. (m <sup>2</sup> )	PRODUCCION	UNIDAD	COSECHA	COSTO	
ABRIL	Reparacion de Maquinarias varias	\$ 280.000,00	Zanahoria 1ra	5.000	12.000	KG	AGO/SET	\$ 8.865,00	\$ 504.539,00
	Tela Antigranizo Invernadero 1	\$ 140.000,00	Acelga	1.000	3000	KG	JUN/JUL	\$ 882,00	
	Labores Mecanicas Hortícolas	\$ 38.280,00	Espinaca	500	1100	KG	JUL/AGO	\$ 450,00	
	Productos Fitosanitarios Hortícolas	\$ 8.970,00	Remolacha	500	1750	KG	AGO/SET	\$ 665,00	
			Lechuga	320	1920	Plantas	JUN/JUL	\$ 1.002,00	
			Apio	160	3200	Plantas	JUL/AGO	\$ 3.425,00	
			Maiz para choclo*	20.000	140000	choclos	abr-20	\$ 0,00	
			Maiz Pisingallo*	500	1000	KG	abr-20	\$ 0,00	
			Soja*	10.000	2500	KG	abr-20	\$ 0,00	
			Mani en caja*	10.000	2000	KG	abr-20	\$ 0,00	
			Poroto blanco*	7.500	750	KG	abr-20	\$ 0,00	
			Poroto negro*	7.500	750	KG	abr-20	\$ 0,00	
		Calabacin*	100	100	unidades	may-20	\$ 0,00		
		LECHE		1000	LTS		\$ 18.000,00		
		HUEVO		500	UNIDAD		\$ 4.000,00		
MAYO	Adecuacion tractor para huerta	\$ 50.000,00	Acelga	1.000	3000	KG	JUL/AGO	\$ 882,00	\$ 481.674,00
	Tela Antigranizo Invernadero 2	\$ 140.000,00	Espinaca	500	1100	KG	AGO/SET	\$ 450,00	
	2 Operarios	\$ 96.000,00	Remolacha	500	1750	KG	SET/OCT	\$ 665,00	
	Labores Mecanicas Hortícolas	\$ 38.280,00	Lechuga	320	1920	Plantas	JUL/AGO	\$ 1.002,00	
	Productos Fitosanitarios Hortícolas	\$ 8.970,00	Apio	160	3200	Plantas	AGO/SET	\$ 3.425,00	
	Embalajes	\$ 15.000,00	Garbanzo	30.000	5100	KG	NOV	\$ 105.000,00	
			LECHE		1000	LTS		\$ 18.000,00	
			HUEVO		500	UNIDAD		\$ 4.000,00	
JUNIO	3 Operarios	\$ 144.000,00	Acelga	1.000	3000	KG	AGO/SET	\$ 882,00	\$ 562.954,00
	Labores Mecanicas	\$ 38.280,00	Espinaca	500	1100	KG	SET/OCT	\$ 450,00	
	Labores Mecanicas Hortícolas	\$ 38.280,00	Remolacha	500	1750	KG	OCT/NOV	\$ 665,00	
	Productos Fitosanitarios Hortícolas	\$ 8.970,00	Lechuga	320	1920	Plantas	AGO/SET	\$ 1.002,00	
	Carro transportador	\$ 150.000,00	Apio	160	3200	Plantas	SET/OCT	\$ 3.425,00	
	Fletes a Córdoba	\$ 50.000,00	Maiz para grano seco*	10.000	10000	KG	jun-20	\$ 0,00	
	Embalajes	\$ 15.000,00	Lenteja	15.000	1200	KG		\$ 45.000,00	
			Arveja	15.000	1200	KG		\$ 45.000,00	
		LECHE		1000	LTS		\$ 18.000,00		
		HUEVO		500	UNIDAD		\$ 4.000,00		
JULIO	3 Operarios	\$ 144.000,00	Acelga	1.000	3000	KG	SET/OCT	\$ 882,00	\$ 474.674,00
	Labores Mecanicas Hortícolas	\$ 38.280,00	Espinaca	500	1100	KG	OCT/NOV	\$ 450,00	
	Productos Fitosanitarios Hortícolas	\$ 8.970,00	Remolacha	500	1750	KG	NOV/DIC	\$ 665,00	
	Fletes a Córdoba	\$ 50.000,00	Lechuga	320	1920	Plantas	SET/OCT	\$ 1.002,00	
	Embalajes	\$ 15.000,00	Apio	160	3200	Plantas	OCT/NOV	\$ 3.425,00	
	Poda Frutales	\$ 65.000,00	Papa 1ra	10.000	30000	KG	NOV/DIC	\$ 125.000,00	
			LECHE		1000	LTS		\$ 18.000,00	
			HUEVO		500	UNIDAD		\$ 4.000,00	
AGOSTO	4 Operarios	\$ 192.000,00	Acelga	2.000	6000	KG	OCT/NOV	\$ 1.764,00	\$ 514.098,00
	Labores Mecanicas Hortícolas	\$ 38.280,00	Espinaca	1000	2200	KG	NOV/DIC	\$ 900,00	
	Productos Fitosanitarios Hortícolas	\$ 8.970,00	Remolacha	1000	3500	KG	DIC/ENE	\$ 1.330,00	
	Fletes a Córdoba	\$ 50.000,00	Lechuga	640	3840	Plantas	OCT/NOV	\$ 2.004,00	
	Embalajes	\$ 20.000,00	Apio	320	6400	Plantas	NOV/DIC	\$ 6.850,00	
	Poda Frutales	\$ 45.000,00	Papa 1ra	10.000	30000	KG	DIC/ENE	\$ 125.000,00	
			LECHE		1000	LTS		\$ 18.000,00	
			HUEVO		500	UNIDAD		\$ 4.000,00	
SEPTIEMBRE	4 Operarios	\$ 192.000,00	Zanahoria 2da	25.000	48.000	KG	FEB/MAR	\$ 35.460,00	\$ 580.664,00
	Labores Mecanicas Hortícolas	\$ 38.280,00	Acelga	1.000	3000	KG	NOV/DIC	\$ 882,00	
	Productos Fitosanitarios Hortícolas	\$ 8.970,00	Espinaca	500	1100	KG	DIC/ENE	\$ 450,00	
	Fletes a Córdoba	\$ 50.000,00	Remolacha	500	1750	KG	ENE/FEB	\$ 665,00	
	Embalajes	\$ 30.000,00	Lechuga	320	1920	Plantas	NOV/DIC	\$ 1.002,00	
	3 jornaleros	\$ 60.000,00	Apio	160	3200	Plantas	DIC/ENE	\$ 3.425,00	
			Tomate	1000	500	KG	DIC/MAR	\$ 40.000,00	
			Berenjena	500	350	KG	DIC/ABR	\$ 12.500,00	
			Pimiento	1000	500	KG	DIC/ABR	\$ 32.000,00	
			Zapallito redondo	320	1200	KG	NOV/DIC	\$ 2.000,00	
			Maiz dulce	30.000	210000	CHOCLOS	DIC/ENE	\$ 60.000,00	
			LECHE		1000	LTS		\$ 18.000,00	
		HUEVO		500	UNIDAD		\$ 4.000,00		
OCTUBRE	5 Operarios	\$ 240.000,00	Acelga	2.000	6000	KG	DIC/ENE	\$ 1.764,00	\$ 510.098,00
	Labores Mecanicas Hortícolas	\$ 38.280,00	Espinaca	1000	2200	KG	ENE/FEB	\$ 900,00	
	Productos Fitosanitarios Hortícolas	\$ 8.970,00	Remolacha	1000	3500	KG	FEB/MAR	\$ 1.330,00	
	Fletes a Córdoba	\$ 50.000,00	Lechuga	640	3840	Plantas	DIC/ENE	\$ 2.004,00	
	Embalajes	\$ 35.000,00	Apio	320	6400	Plantas	ENE/FEB	\$ 6.850,00	
	3 jornaleros	\$ 60.000,00	Zapallo criollo	160	200	KG	FEB	\$ 1.500,00	
			Calabacin	160	200	KG	FEB	\$ 1.500,00	
			Maiz blanco	10.000	140000	CHOCLOS	ENE/FEB	\$ 20.000,00	
			Maiz morado	10.000	120000	CHOCLOS	FEB/MAR	\$ 20.000,00	
			LECHE		1000	LTS		\$ 18.000,00	
		HUEVO		500	UNIDAD		\$ 4.000,00		



NOVIEMBRE	5 Operarios	\$ 240.000,00	Acelga	1.000	3000	KG	ENE/FEB	\$ 882,00	\$ 500.674,00
	Labores Mecánicas Hortícolas	\$ 38.280,00	Espinaca	500	1100	KG	FEB/MAR	\$ 450,00	
	Productos Fitosanitarios Hortícolas	\$ 8.970,00	Remolacha	500	1750	KG	MAR/ABR	\$ 685,00	
	Fletes a Córdoba	\$ 50.000,00	Lechuga	320	1920	Plantas	ENE/FEB	\$ 1.002,00	
	Embalajes	\$ 35.000,00	Apio	160	3200	Plantas	FEB/MAR	\$ 3.425,00	
	3 jornaleros	\$ 60.000,00	Maiz blanco	10.000	70000	CHOCLOS	FEB/MAR	\$ 20.000,00	
			Maiz morado	10.000	60000	CHOCLOS	MAR/ABR	\$ 20.000,00	
			LECHE		1000	LTS		\$ 18.000,00	
DICIEMBRE	5 Operarios	\$ 240.000,00	Acelga	1.000	3000	KG	FEB/MAR	\$ 882,00	\$ 530.101,00
	Labores Mecánicas Hortícolas	\$ 38.280,00	Espinaca	500	1100	KG	MAR/ABR	\$ 450,00	
	Productos Fitosanitarios Hortícolas	\$ 8.970,00	Remolacha	500	1750	KG	ABR/MAY	\$ 685,00	
	Fletes a Córdoba	\$ 50.000,00	Lechuga	640	3840	Plantas	FEB/MAR	\$ 2.004,00	
	Embalajes	\$ 35.000,00	Apio	320	6400	Plantas	MAR/ABR	\$ 6.850,00	
	3 jornaleros	\$ 60.000,00	Maiz blanco	10.000	140000	CHOCLOS	MAR/ABR	\$ 20.000,00	
	Cosecha Frutales	\$ 25.000,00	Maiz morado	10.000	120000	CHOCLOS	ABR/MAY	\$ 20.000,00	
			LECHE		1000	LTS		\$ 18.000,00	
ENERO	5 Operarios	\$ 240.000,00	Acelga	1.000	3000	KG	MAR/ABR	\$ 882,00	\$ 487.674,00
	Labores Mecánicas Hortícolas	\$ 38.280,00	Espinaca	500	1100	KG	ABR/MAY	\$ 450,00	
	Productos Fitosanitarios Hortícolas	\$ 8.970,00	Remolacha	500	1750	KG	MAY/JUN	\$ 685,00	
	Fletes a Córdoba	\$ 50.000,00	Lechuga	320	1920	Plantas	MAR/ABR	\$ 1.002,00	
	Embalajes	\$ 35.000,00	Apio	160	3200	Plantas	ABR/MAY	\$ 3.425,00	
	3 jornaleros	\$ 60.000,00	Zapallito redondo	320	1200	KG	MAR/ABR	\$ 2.000,00	
	Cosecha Frutales	\$ 15.000,00	Poroto blanco	20.000	3000	KG	ABR/MAY	\$ 70.000,00	
			LECHE		1000	LTS		\$ 18.000,00	
FEBRERO	5 Operarios	\$ 240.000,00	Acelga	1.000	3000	KG	ABR/MAY	\$ 882,00	\$ 605.101,00
	Labores Mecánicas Hortícolas	\$ 38.280,00	Espinaca	500	1100	KG	MAY/JUN	\$ 450,00	
	Productos Fitosanitarios Hortícolas	\$ 8.970,00	Remolacha	500	1750	KG	JUN/JUL	\$ 685,00	
	Fletes a Córdoba	\$ 50.000,00	Lechuga	640	3840	Plantas	ABR/MAY	\$ 2.004,00	
	Embalajes	\$ 35.000,00	Apio	320	6400	Plantas	MAY/JUN	\$ 6.850,00	
	3 jornaleros	\$ 60.000,00	Poroto negro	20.000	3000	KG	ABR/MAY	\$ 70.000,00	
			Poroto mung	20.000	3000	KG	ABR/MAY	\$ 70.000,00	
			LECHE		1000	LTS		\$ 18.000,00	
MARZO	5 Operarios	\$ 240.000,00	Acelga	1.000	3000	KG	MAY/JUN	\$ 882,00	\$ 585.674,00
	Labores Mecánicas Hortícolas	\$ 38.280,00	Espinaca	500	1100	KG	JUN/JUL	\$ 450,00	
	Productos Fitosanitarios Hortícolas	\$ 8.970,00	Remolacha	500	1750	KG	JUL/AGO	\$ 685,00	
	Fletes a Córdoba	\$ 50.000,00	Lechuga	320	1920	Plantas	MAY/JUN	\$ 1.002,00	
	Embalajes	\$ 35.000,00	Apio	160	3200	Plantas	JUN/JUL	\$ 3.425,00	
	3 jornaleros	\$ 60.000,00	Papa 2da	20.000	40000	KG	JUN/JUL	\$ 125.000,00	
			LECHE		1000	LTS		\$ 18.000,00	
			HUEVO		500	UNIDAD		\$ 4.000,00	
								<b>TOTAL ANUAL</b>	<b>\$ 6.337.925,00</b>
								<b>PROMEDIO MENSUAL</b>	<b>\$ 528.160,42</b>

 \* Productos a Donar

 Productos de origen animal

<b>TOTAL PLATOS ANUALES</b>	<b>730226</b>
<b>TOTAL PLATOS MENSUALES</b>	<b>60852</b>
<b>Personas a alimentar por Mes (2 platos/personas)</b>	<b>30426</b>
<b>Personas a alimentar por Dia</b>	<b>1014</b>

<b>Costo por plato de comida</b>	<b>\$ 8,68</b>
<b>Costo para alimentar 1 persona/DÍA</b>	<b>\$ 17,36</b>
<b>Costo para alimentar 1 persona/MES</b>	<b>\$ 520,76</b>


**NÚMEROS DE PLATOS DE ALIMENTOS OBTENIDOS CON LA PRODUCCION PLANTEADA**

CULTIVO	KILOCALORIAS POR 100 GR	KILOCALORIAS POR KG	PRODUCCION	UNIDAD	KILOCALORIAS TOTALES	PLATOS DE 650 KILOCALORIAS
ACELGA	19	190	42000	kg	7980000	12277
ESPINACA	24	240	15400	kg	3696000	5686
REMOLACHA	43	430	22750	kg	9782500	15050
ZANAHORIA 1°	42	420	12000	kg	5040000	7754
LECHUGA	12	120	8960	kg	1075200	1654
APIO	10	100	35840	kg	3584000	5514
TOMATE	17	170	500	kg	85000	131
PIMIENTO	23	230	500	kg	115000	177
BERENJENA	15	150	350	kg	52500	81
ZAPALLITO REDONDO	10	100	2400	kg	240000	369
ZAPALLO CRIOLLO	25	250	200	kg	50000	77
CALABACÍN	21	210	200	kg	42000	65
MAIZ PARA GRANO SECO	345	3450	10000	kg	34500000	53077
ZANAHORIA 2°	42	420	48000	kg	20160000	31015
PAPA 1°	83	830	60000	kg	49800000	76615
PAPA 2°	83	830	40000	kg	33200000	51077
GARBANZO	305	3050	5100	kg	15555000	23931
MAIZ COMUN	98 (unidad)	98 (unidad)	140000	choclo	13720000	21108
MAIZ DULCE	155 (unidad)	155 (unidad)	210000	choclo	32550000	50077
MAIZ BLANCO	98 (unidad)	98 (unidad)	210000	choclo	20580000	31662
MAIZ MORADO	86 (unidad)	86 (unidad)	180000	choclo	154800000	238154
POROTO BLANCO	337	3370	3750	kg	12637500	19442
POROTO NEGRO	306	3060	3750	kg	11475000	17654
POROTO MUNG	353	3530	3000	kg	10590000	16292
LENTEJA	350	3500	1200	kg	4200000	6462
ARVEJA	304	3040	1200	kg	3648000	5612
POROTO DE SOJA	356	3560	2500	kg	8900000	13692
MANI CON CAJA	576	5760	1500	kg	8640000	13292
LECHE	57	570	12000	lt	6840000	10523
HUEVO	74 (unidad)	74 (unidad)	6000	unidad	444000	683
DURAZNO	39	390	1000	Kg	390000	600
PELON	55	550	500	K	275000	423
<b>Un plato de comida =</b>	<b>650</b>	<b>calorías</b>			<b>TOTAL PLATOS ANUALES</b>	<b>730226</b>
					<b>TOTAL PLATOS MENSUALES</b>	<b>60852</b>
					<b>Personas a alimentar por Mes</b>	<b>30426</b>
					<b>Personas a alimentar por Día</b>	<b>1014</b>

**Aclaración:** Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal, estimando un 32,5% para un plato de almuerzo  
1. FAO/OMS –Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916 Geneva, 2003.

**Tablas de referencia utilizadas:**  
- Vademecum de Alimentos de nutrinfo.com

**Fuente:** Dirección Comedor Universitario, SAE UNC


**PRODUCCIÓN AÑO 1 (2020-2021)**

MESES	PRODUCCION 2020		
	TIPO	PRODUCCION	UNIDAD
ABR/MAY	Maiz para choclo*	140.000	choclos
	Maiz Pisingallo*	1000	KG
	Soja*	2500	KG
	Mani en caja*	2000	KG
	Poroto blanco*	750	KG
	Poroto negro*	750	KG
	Calabacin*	100	unidades
	LECHE	1000	LTS
	HUEVO	500	UNIDAD
MAY/JUN	Maiz para grano seco*	10000	KG
	LECHE	1000	LTS
	HUEVO	500	UNIDAD
JUN/JUL	Acelga	3.000	KG
	Lechuga	1920	Plantas
	LECHE	1000	LTS
	HUEVO	500	UNIDAD
JUL/AGO	Espinaca	1100	KG
	Apio	3200	Plantas
	Acelga	3000	KG
	Lechuga	1920	Plantas
	LECHE	1000	LTS
	HUEVO	500	UNIDAD
AGO/SET	Zanahoria 1ra	12.000	KG
	Remolacha	1750	KG
	Espinaca	1100	KG
	Apio	3200	Plantas
	Acelga	3000	KG
	Lechuga	1920	Plantas
	LECHE	1000	LTS
HUEVO	500	UNIDAD	
SEP/OCT	Remolacha	1750	KG
	Espinaca	1100	KG
	Apio	3200	Plantas
	Acelga	3000	KG
	Lechuga	1920	Plantas
	LECHE	1000	LTS
HUEVO	500	UNIDAD	
OCT/NOV	Remolacha	1750	KG
	Espinaca	1100	KG
	Apio	3200	Plantas
	Acelga	6000	KG
	Lechuga	3840	Plantas
	Lenteja	1500	KG
	Arveja	1500	KG
	LECHE	1000	LTS
HUEVO	500	UNIDAD	
NOV/DIC	Garbanzo	5100	KG
	Remolacha	1750	KG
	Papa 1ra	30000	KG
	Espinaca	2200	KG
	Apio	6400	Plantas
	Acelga	3000	KG
	Lechuga	1920	Plantas
	Zapallito redondo	1200	KG
LECHE	1000	LTS	
HUEVO	500	UNIDAD	

DIC/ENE	Remolacha	3500	KG
	Papa 1ra	30000	KG
	Espinaca	1100	KG
	Apio	3200	Plantas
	Lechuga	3840	Plantas
	Acelga	6000	KG
	Tomate	500	KG
	Berenjena	350	KG
	Pimiento	500	KG
	Maiz dulce	210000	CHOCLOS
	LECHE	1000	LTS
HUEVO	500	UNIDAD	
MESES	PRODUCCION 2021		
	TIPO	PRODUCCION	UNIDAD
ENE/FEB	Remolacha	1750	KG
	Tomate	500	KG
	Berenjena	350	KG
	Pimiento	500	KG
	Espinaca	2200	KG
	Apio	6400	Plantas
	Maiz blanco	140000	CHOCLOS
	Acelga	3000	KG
	Lechuga	1920	Plantas
	LECHE	1000	LTS
	HUEVO	500	UNIDAD
FEB/MAR	Zanahoria 2da	48.000	KG
	Tomate	500	KG
	Berenjena	350	KG
	Pimiento	500	KG
	Remolacha	3500	KG
	Zapallo criollo	200	KG
	Calabacin	200	KG
	Maiz morado	120000	CHOCLOS
	Espinaca	1100	KG
	Apio	3200	Plantas
	Maiz blanco	70000	CHOCLOS
Acelga	3000	KG	
Lechuga	3840	Plantas	
LECHE	1000	LTS	
HUEVO	500	UNIDAD	
MAR/ABR	Berenjena	350	KG
	Pimiento	500	KG
	Remolacha	1750	KG
	Maiz morado	60000	CHOCLOS
	Espinaca	1100	KG
	Apio	6400	Plantas
	Maiz blanco	140000	CHOCLOS
	Acelga	3000	KG
Lechuga	1920	Plantas	
Zapallito redondo	1200	KG	
LECHE	1000	LTS	
HUEVO	500	UNIDAD	


**PRODUCCIÓN AÑO 2 y sucesivos (2021-2022)**

MESES	PRODUCCION 2021		
	TIPO	PRODUCCION	UNIDAD
ABR/MAY	Remolacha	1750	KG
	Maiz morado	120000	CHOCLOS
	Espinaca	1100	KG
	Apio	3200	Plantas
	Poroto blanco	3000	KG
	Acelga	3000	KG
	Lechuga	3840	Plantas
	Poroto negro	3000	KG
	Poroto mung	3000	KG
	Maiz Pisingallo	1000	KG
	Soja*	2500	KG
	Maní en caja*	2000	KG
	LECHE	1000	LTS
	HUEVO	500	UNIDAD
MAY/JUN	Remolacha	1750	KG
	Espinaca	1100	KG
	Apio	6400	Plantas
	Acelga	3000	KG
	Lechuga	1920	Plantas
	Maiz para grano seco*	10000	KG
	LECHE	1000	LTS
	HUEVO	500	UNIDAD
JUN/JUL	Remolacha	1750	KG
	Espinaca	1100	KG
	Apio	3200	Plantas
	Papa 2da	40000	KG
	Acelga	3.000	KG
	Lechuga	1920	Plantas
	HUEVO	500	UNIDAD
JUL/AGO	Remolacha	1750	KG
	Espinaca	1100	KG
	Apio	3200	Plantas
	Acelga	3000	KG
	Lechuga	1920	Plantas
	HUEVO	500	UNIDAD
AGO/SET	Zanahoria 1ra	12.000	KG
	Remolacha	1750	KG
	Espinaca	1100	KG
	Apio	3200	Plantas
	Acelga	3000	KG
	Lechuga	1920	Plantas
LECHE	1000	LTS	
HUEVO	500	UNIDAD	
SEP/OCT	Remolacha	1750	KG
	Espinaca	1100	KG
	Apio	3200	Plantas
	Acelga	3000	KG
	Lechuga	1920	Plantas
	HUEVO	500	UNIDAD
OCT/NOV	Remolacha	1750	KG
	Espinaca	1100	KG
	Apio	3200	Plantas
	Acelga	6000	KG
	Lechuga	3840	Plantas
	Lenteja	1500	KG
	Arveja	1500	KG
	HUEVO	500	UNIDAD

NOV/DIC	Garbanzo	5100	KG
	Remolacha	1750	KG
	Papa 1ra	30000	KG
	Espinaca	2200	KG
	Apio	6400	Plantas
	Acelga	3000	KG
	Lechuga	1920	Plantas
	Zapallito redondo	1200	KG
	LECHE	1000	LTS
	HUEVO	500	UNIDAD
DIC/ENE	Remolacha	3500	KG
	Papa 1ra	30000	KG
	Espinaca	1100	KG
	Apio	3200	Plantas
	Lechuga	3840	Plantas
	Acelga	6000	KG
	Tomate	500	KG
	Berenjena	350	KG
	Pimiento	500	KG
	Maiz dulce	210000	CHOCLOS
LECHE	1000	LTS	
HUEVO	500	UNIDAD	
MESES	PRODUCCION 2022		
	TIPO	PRODUCCION	UNIDAD
ENE/FEB	Remolacha	1750	KG
	Tomate	500	KG
	Berenjena	350	KG
	Pimiento	500	KG
	Espinaca	2200	KG
	Apio	6400	Plantas
	Maiz blanco	140000	CHOCLOS
	Acelga	3000	KG
	Lechuga	1920	Plantas
	HUEVO	500	UNIDAD
FEB/MAR	Zanahoria 2da	48.000	KG
	Tomate	500	KG
	Berenjena	350	KG
	Pimiento	500	KG
	Remolacha	3500	KG
	Zapallo criollo	200	KG
	Calabacin	200	KG
	Maiz morado	120000	CHOCLOS
	Espinaca	1100	KG
	Apio	3200	Plantas
Maiz blanco	70000	CHOCLOS	
Acelga	3000	KG	
Lechuga	3840	Plantas	
LECHE	1000	LTS	
HUEVO	500	UNIDAD	
MAR/ABR	Berenjena	350	KG
	Pimiento	500	KG
	Remolacha	1750	KG
	Maiz morado	60000	CHOCLOS
	Espinaca	1100	KG
	Apio	6400	Plantas
	Maiz blanco	140000	CHOCLOS
	Acelga	3000	KG
	Lechuga	1920	Plantas
	Zapallito redondo	1200	KG
LECHE	1000	LTS	
HUEVO	500	UNIDAD	