

FUNDAMENTOS

<p style="text-align: center;">RESOLUCIÓN DECLARACIÓN DE INTERÉS LEGISLATIVO PROYECTO "BEBIDAS NUTRITIVAS 2 / BATIDOS PROTEICOS 2"</p>

-Que la Feria Provincial de Ciencias y Tecnología consiste en una exposición pública de proyectos y/o trabajos de todos los niveles y modalidades educativas, centrados en la indagación científica en las áreas de Ciencias Naturales, Matemática, Educación Tecnológica, Ciencias Sociales, Lengua y Educación Física. Los alumnos y docentes expositores muestran las producciones elaboradas en el contexto áulico e Institucional y responden a preguntas efectuadas por evaluadores y público en general.

Que estos trabajos dan cuenta del proceso permanente de enseñanza, aprendizaje, investigación e innovación que se desarrolla en el ámbito Institucional, con el objeto de mejorar la calidad educativa, teniendo en cuenta la función social de la escuela y la diversidad de intereses y necesidades de la comunidad.

Que, como cada año, el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba, organizó la instancia Regional de la Feria de Ciencias en el I.P.E.T. N° 87 "Robertina Moyano de Sastre", en la que participaron diferentes Instituciones Educativas de nuestra Ciudad y la zona con diversos proyectos.

Que el Proyecto "Bebidas Nutritivas 2/ Batidos Proteicos 2" presentado por la IPET N°267 "Antonio Graziano", fue seleccionado para participar de la instancia provincial de la Feria de Ciencias. El mismo tuvo como asesora docente a la Prof. Soruco Fabiana y como asesora científica a la docente Cena Ana. Los alumnos participantes de la especialidad Alimentación son: Nieva Kevin, Pietrantonio Ariel, Fuglini Castaño, Touz Alvaro, Avaro Nahuel, Rivera Elian.

Que, como parte del proyecto se elaboró un alimento de alto valor nutritivo a bajo precio utilizando el suero de queso y proteínas de soja en una formulación de una bebida nutritiva. El suero de quesería se obtiene de la coagulación de la leche con el cuajo y con el complemento de la proteína de la soja se obtienen todos los aminoácidos esenciales. El suero y la proteína de soja aportan características sensoriales como olor y sabor, agradables, además, después del desecado, queda con una mínima fracción de microorganismos.

Que, en el marco del proceso de investigación para el desarrollo del proyecto, los alumnos realizaron entrevistas a especialistas en la materia, efectuaron la elección y selección de diferentes saborizantes naturales. Después de varios ensayos encontraron la fórmula más adecuada para la utilización del suero de quesería y la proteína de soja. A la fórmula obtenida

se le realizaron ensayos bacteriológicos de coliformes totales, mesófilas, mohos y levaduras dando resultados normales. Se analizó nutricionalmente la mezcla y se comprobó un incremento del casi el 10 % de proteínas en estado líquido y más del 25 % en polvo, indicando que el producto es una solución alternativa de alto potencial para apoyo de personas con deficiencia proteica, y aquellas que desean incrementar su masa muscular.

Que la bebida producida fue sometida a una prueba de aceptabilidad en la comunidad educativa del Establecimiento, oportunidad en la que realizada la encuesta de rigor con los degustadores, se pudo comprobar la aceptación organoléptica.

Proyecto presentado por el Concejo en Pleno.

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE BELL VILLE,
DEPARTAMENTO UNIÓN, PROVINCIA DE CÓRDOBA,
SANCIONA CON FUERZA DE RESOLUCIÓN N° 697/2018.**

Artículo 1°: DECLÁRESE de **INTERÉS LEGISLATIVO** el Proyecto “Bebidas Nutritivas 2/ Batidos Proteicos 2”, presentado por la IPET N° 267 “Antonio Graziano”, seleccionado para participar de la instancia Provincial de la Feria de Ciencias.

Artículo 2°: ENTRÉGUESE copia de la presente Resolución a los integrantes del Equipo de trabajo y Autoridades de la Institución.

Artículo 3°: COMUNÍQUESE, publíquese, dese al R.M. y archívese.

**DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONCEJO
DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE BELL VILLE, A LOS ONCE
DIAS DEL MES DE OCTUBRE DEL AÑO DOS MIL DIECIOCHO.**