

Facultad de Ciencias de la Alimentación

Conectados

La Revista de Alimentos

La **Facultad** prepara la publicación de un libro sobre la historia de la institución. Por tal motivo, se solicita la colaboración de coleccionistas, amantes de la fiesta de los estudiantes, ex alumnos, graduados, etc. que conserven fotos de la carroza estudiantil del año 1971 como también fotos o artículos de diarios de los años iniciales de la institución en el ex edificio INTA de San Carlos.

Estos documentos serán de gran ayuda para concluir el trabajo de recopilación y documentación que viene realizando la institución con el objetivo de la publicación de dicho libro.

Para el envío de fotos o por mayor información comunicarse con María Elena Morales al correo electrónico

moralesm@fcal.uner.edu.ar o a los teléfonos 0234-4231441/4231453



Contenido:

El Rol de la Educación Superior en la Integración Fronteriza"	2
Resoluciones del Consejo Directivo	3
Entrevista al Ing. Gustavo Teira	4y5
Presentación en la XXXV Fiesta Nacional de la Citricultura	6
Muestra Itinerante Puerto Ciencia	7
Promoción de las carreras en los medios y MAS	8

*Mandanos tu comentario,
sugerencia o aporte a
[comunicacion@fcal.
uner.edu.ar](mailto:comunicacion@fcal.uner.edu.ar)*

1er. Encuentro “El Rol de la Educación Superior en la Integración y el Desarrollo Regional Fronterizo Concordia-Salto”

El 31 de octubre se desarrolló el Primer Encuentro “El Rol de la Educación Superior en la Integración y el Desarrollo Regional Fronterizo Concordia-Salto” en la Sede de la Universidad Católica del Uruguay. En dicha reunión las Instituciones de Educación Superior que participaron se comprometieron a trabajar juntas en aras de la cooperación institucional y el fomento de la integración de la región fronteriza del Río Uruguay.

Entre los puntos consensuados se destaca:

- ◆ Mantener de aquí en adelante un contacto fluido entre las instituciones participantes.
- ◆ Fomentar proyectos de intercambio y cooperación en materia académica, cultural, social, deportiva, etc., entre las instituciones.
- ◆ Intercambiar información que pueda resultar de interés
- ◆ Estudiar en forma exhaustivo de las ofertas regionales existentes y sus contenidos
- ◆ Realizar un relevamiento de las investigaciones en curso en la región
- ◆ Promover el reconocimiento de las carreras en ambos países
- ◆ Continuar en el futuro con tipo de encuentros
- ◆ Denominar a esta instancia Red de Instituciones de Educación Superior del Salto Grande (REIS)
- ◆ Proyectar para el año 2009 un encuentro que reúna a universidades y centros de educación superior de la región del Río Uruguay

Asimismo, se designó a Gabriela Tamaño y Emilio Silva para realizar el relevamiento de carreras y sus contenidos. También se acordó la creación de un blog de la Red y se fijó la próxima reunión para abril de 2009 en la Facultad de Alimentación de la UNER.



Listado de las instituciones que participaron:

Universidad Tecnológica Nacional
– Facultad Regional Concordia:

Universidad Nacional de Entre Ríos
– Facultad de Ciencias de la Alimentación
– Facultad de Ciencias de la Administración

Instituto del Profesorado de Concordia

Escuela Normal Superior Nro. 779
“Domingo Faustino Sarmiento”

Profesorado de Artes en Artes Visuales y Música

Universidad de la República-Regional Norte

Universidad Católica del Uruguay-
IDEL-Sede Salto

Instituto de Formación Docente de Salto

Centro Regional de Profesores del Litoral-Salto

CTC-Salto. Centro Educativo
Autorizado por la Universidad
ORT Uruguay

Escuela Superior Tecnológica de
Administración y Servicios

Escuela Técnica “Catalina Harriague de Castaños”.

RESOLUCIONES DEL CONSEJO DIRECTIVO

Resoluciones de la reunión del Consejo Directivo

Reunión 04/11/08

- ◆ Aprobación del Convenio Marco entre la Facultad de Ciencias. Agropecuarias y la Facultad de Ciencias de la Alimentación a los efectos de desarrollar proyectos de carácter Académico, Científico y cultural con el fin de establecer un sistema de articulación entre los planes de estudios de las carreras de estas facultades.
- ◆ Designación del alumno Lucas Grana para la actualización de la página web desde el 1 de noviembre al 31 de diciembre
- ◆ Resolución a los fines de otorgar el certificado habilitante para la expedición del Diploma al título intermedio de Técnico Superior en Tecnología de Alimentos a la Srta. María Laura Núñez Croattini.
- ◆ Resolución a los fines de otorgar el certificado habilitante para la expedición del Diploma correspondiente al título de Ingeniera de Alimentos a la Sra. Analía Margarita Romero.
- ◆ Resolución a los fines de otorgar el certificado habilitante para la expedición del Diploma correspondiente al título de Ingeniera de Alimentos a la Srta. Marianela Belén Bonnin.
- ◆ Resolución para la prorrogación del Sr. Fernando Andrés Parma en el cargo de Auxiliar de docencia, Alumnos de segunda categoría con dedicación simple a partir del 1 de noviembre y hasta el 30 de noviembre de 2008 para tareas en la asignatura Microbiología General.
- ◆ Aprobación del dictamen del jurado para la renovación de la designación de la Ing. María Cistina Cayetano Arteaga como Jefe de Trabajos Prácticos con dedicación parcial en la Asignatura de Física II por el término de 4 años.
- ◆ Designación del Ing. Martín Sebastián Munitz en el cargo de Jefe de Trabajos Prácticos dedicación simple desde el 1 de noviembre de 2008 y hasta el 31 de diciembre de 2008 para tareas en el manejo de lenguaje para el Campus Virtual del Departamento de Industrias Alimenticias.

Reunión 21/11/08

- ◆ Aprobación de la creación del Laboratorio que será denominado "Laboratorio de Algas y Toxinas" (LAt) Directores Lic. Hugo Bordet e Ing. Ricardo Rosales.
- ◆ Aprobación del crédito "Pastas" dictado por el Prof. Adrián Solitario
- ◆ Resolución a los fines de proponer en forma conjunta con los Consejos Directivos de la Facultad de Cs Agropecuarias y Facultades de Ingeniería de la UNER al Consejo Superior la aprobación de la carrera de Doctorado en Ingeniería.
- ◆ Aprobación de la creación de la Carrera "Tecnicatura Superior en Tecnología Avícola"

Entrevista al Ing. Gustavo Teira: “El consumidor tiene que ser defendido e informado”

Conectados habló con el **Ing. Gustavo Teira** responsable del Laboratorio de Industrias Cárnicas de la facultad, quien participó en un **Curso de Calidad de Carne Bovina** en el **Instituto de Promoción de la Carne Vacuna de la Argentina** en Buenos Aires. Del mismo, participaron científicos de primer nivel internacional como el Dr. Thompson de Australia, el Dr. Pedro De Felicio de la Universidad de Campiña de Brasil y Lapena Barceló de España. Los dos primeros expusieron sus trabajos en relación al aseguramiento de la calidad de la carne bovina bajo dos ópticas diferentes como lo son, el sistema brasileño y el australiano. El tercer disertante expuso sobre la actualidad y perspectivas en relación a los sistemas de envasado de carne, no solo para comercialización si no también envasado industrial.

En relación a estos temas de aseguramiento de calidad y envasado, ¿en qué situación de desarrollo está la Argentina ?

Son dos planos diferentes, aunque están relacionados. Desde el punto de vista del aseguramiento de la calidad el sistema australiano es bastante parecido al nuestro, no tanto en la cantidad de carne que ellos producen y que pueden exportar, sino más bien a la calidad. Los brasileños trabajan más desde el punto de vista cuantitativo en relación a la cantidad que producen y pueden exportar. Si bien ellos por supuesto también cuidan la calidad y tratan de mejorarla, por las características de la raza, la calidad es diferente. Estamos frente a visiones diferentes pero que terminan siempre confluyendo en un punto que es similar para ambos casos, que es garantizar al consumidor una determinada calidad de carne. Porque una cosa es la calidad potencial de la carne que se puede producir, Argentina tiene un gran potencial de calidad, pero otra es llegar a esa calidad porque en el medio hay toda una serie de procesos y transformaciones que si no están bien realizados ese potencial de calidad se va perdiendo.

¿Estos temas que se trataron apuntaban básicamente a la exportación de la carne o al consumo interno o a ambas cosas?



A ambas cosas, por supuesto que la exportación tiene un peso muy grande dentro de la producción de carne en los llamados países exportadores pero nosotros podemos vincular las dos porque en Argentina se consume el 80 por ciento del total de carne que se faena y el 20 por ciento solo se exporta.

¿Esto tiene que ver con la política actual?

No, esto tiene más que ver con una cuestión cultural, los argentinos somos grandes consumidores de carnes. Pero hay un mercado potencial muy grande para Argentina. Si produjera más podría exportar más, no solo porque se requiere carne en los mercados externos sino porque Argentina tiene capacidad de exportar carnes de

calidad, carnes que tienen los mejores precios y en esos términos los australianos son más parecidos a nosotros. Pero ellos consumen menos carne porque tienen menos población y porque tienen menos hábitos de consumo de carnes, por lo tanto, les queda un saldo exportable mucho mayor. Nosotros si queremos exportar más tendríamos que producir más.

Pero lo que se ha visto estos últimos años es que muchos ganaderos se han pasado a la producción agrícola

La ganadería en nuestro país presenta muchos problemas y desafíos. La incidencia de ese traspaso de grandes hectáreas de tierras en manos de la ganadería a manos de la agricultura se viene manifestando hace varios años.

De ahí las modificaciones en el engorde de ganado que pasaron de ser del tradicional de pasto a feed lot (engorde por granos) dependiendo de los precios de los granos en mayor o menor calidad.

¿Este traspaso se dio solo buscando la rentabilidad?

Por un lado la rentabilidad, el que tiene un campo disponible plantando soja en una cuestión de meses se encuentra con un retorno financiero rápido no lo va a pensar dos veces. Pero también, tiene que ver con que debería haber planificaciones a largo plazo. La ganadería requiere un tiempo prolongado para comenzar a tener retorno financiero, mucho más si lo comparamos con la producción agrícola.

¿Qué pasos debería realizar la Argentina para lograr llegar al consumidor con una carne de mayor calidad lo que usted marca como la tarea en definitiva que persigue desde su rol en la facultad?

Es una pregunta complicada, hay diferentes planos y acciones dependiendo de esos planos. Nosotros trabajamos aquí con productores, frigoríficos, institutos de investigación, pero en definitiva nosotros no apuntamos a ninguno de ellos, sino al consumidor. **Para nosotros es el eslabón final de toda la cadena productiva que tiene que ser defendido, que tiene que ser informado de una forma correcta y al que se le debe ofrecer alternativas de diferentes calidades garantizadas y con diferentes precios.** Y en general, el consumidor está dispuesto a pagar un precio mayor cuando le garantizan la calidad de lo que está comprando. Entonces, desde ese punto de vista, es muy complejo porque la cadena de producción de carne está muy dispersa. Cada puesto es diferente y si lo comparamos a la producción de carnes de aves, es muy distinto porque está totalmente integrado, en donde el productor, el que procesa y comercializa es prácticamente la misma empresa, entonces los procesos son muy controlados. Además tenemos el problema que la carne sufre

una transformación desde el momento en que se concibe el animal hasta que termina transformándose el músculo en carne. Es una transformación muy compleja y con variables múltiples que además están interrelacionadas. El sistema australiano, por ejemplo, trabaja abarcando todos los eslabones de la cadena productiva. En un primer momento en la parte genética, en un segundo momento en la parte de cría y engorde (terminación del animal) y después en los procesos de transformación que se realizan en las plantas frigoríficas porque ahí también muchas veces no se trabaja de la manera correcta o no se utiliza todo el conocimiento que está disponible.

¿Eso sería tarea del Instituto de Promoción de Carne Vacuna?

En Australia este trabajo lo realiza el MSA (Meat Standards Australia) un Instituto que está conformado por organismos nacionales pero también por organismos del sector privado. Y aquí tal vez el IPCV podría ser el encargado porque también está compuesto por diferentes actores del sector público y privado, pero además requiere de la concientización de todos y de programas a largo plazo y a mi juicio de la participación del consumidor. **En nuestro país los Organismos de Defensa del Consumidor pareciera que no existen, existen pero no funcionan, quizás porque no tienen el presupuesto adecuado para que funcionen, quizás porque no hay mucho interés de que funcionen.** Pero es desde ahí donde debe venir lo que la gente quiere y donde se debería garantizar la información. Un ejemplo de esto es que la gente cuando a una carnicería quiere carne de ternera, ¿porqué?, porque es lo que le garantiza una carne tierna, si no, tiene que comprar lomo que es un corte muy caro. Este concepto es errado, no porque la carne de ternera no sea tierna, sino porque la carne de ternera no tiene bien desarrollados todos los parámetros como el sabor el aroma, la

jugosidad que la carne de novillo la tiene. Lo que ha llevado a que la gente busque eso es que las empresas frigoríficas no siempre trabajan adecuadamente, entonces la carne de ternera porque la enfrían demasiado rápido la terminan transformando en dura. Entonces la gente compra carne de ternera porque es tierna y no siempre es así, se transforma en ceca y dura y además se pierde rentabilidad porque no se ha alcanzado con el animal el peso del animal para ser bien terminado.

¿Cuál sería el rol del Ingeniero de Alimentos para garantizar cada uno de los procesos?

Al ingeniero de alimentos particularmente lo veo con una gran capacidad técnica como para poder tener una gran influencia en el aseguramiento de la calidad de la carne cuando se trata de carne fresca para consumo interno y exportación. El aseguramiento de la calidad a partir de la obtención de la carne en las plantas frigoríficas porque a partir de la faena del animal, y el inicio de todas esas transformaciones que llevan a la transformación del músculo en carne, hay una serie de procesos que tienen que ser muy bien realizados y muy bien controlados, agregándole toda aquella tecnología que hoy en día está disponible para la industria frigorífica de modo de conseguir mejorar esa calidad, aprovechar todo ese potencial genético que normalmente en nuestro país el animal ya lo tiene, aprovecharlo y potenciarlo. Eso desde el punto de vista de la carne fresca. En cuanto al trabajo de producto y sub productos esa capacidad que el ingeniero de alimentos tiene en transformación, se multiplica.

¿Es obligatorio para los frigoríficos contar con un ingeniero de alimentos?

No, en nuestra provincia aunque parezca mentira, tenemos un grave problema porque hay un conflicto de incumbencia derivado de la Ley Provincial la 7292 que para elaborar productos cárnicos se solicita la responsabilidad técnica de un veterinario y un ingeniero de alimentos no lo puede hacer, siendo que por formación el veterinario en realidad no tiene el conocimiento suficiente como para hacer el asesoramiento de una empresa elaboradora de productos cárnicos. El ingeniero de alimentos tiene una mayor formación y capacidad técnica para poder obtener productos cárnicos con una calidad adecuada para el consumo humano pero además para desarrollar nuevos productos e innovar en la elaboración de productos

que por supuesto, no lo tiene otras profesiones.

¿Se puede revertir esta situación?

Aquí hay otro problema que en nuestro país operan los matarifes, que en otros países como Brasil no tienen. Los matarifes son intermediarios que compran hacienda y la faenan en un frigorífico y después la comercializan a las carnicerías. Aparece un intermediario más, un actor más en la cadena. Si al productor, al frigorífico o al matarife se le paga por el rendimiento que tienen es difícil que se preocupen por la calidad. Ahora, si se inicia un sistema de incentivos económicos en el cual se pagara por calidad, las cosas cambiarían. La empresa frigorífica se preocuparía para tener la mejor tecnología durante el procesamiento, pero como eso no ocurre y se paga por categorías, por peso, entonces se apunta más al rendimiento que a la calidad.

LA FACULTAD ESTUVO PRESENTE EN LA XXXV FIESTA NACIONAL DE LA CITRICULTURA



25 escuelas y más de 900 alumnos recorrieron la Muestra Itinerante Puerto Ciencia



Con un balance más que positivo finalizó la Muestra Itinerante Puerto Ciencia que se realizó en la **Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER)**, organizado por el **Departamento de Fisicoquímica**, con el objetivo de que los alumnos compartan experiencias y fenómenos de electricidad, magnetismo, termodinámica, óptica, matemática y química, a través de una colección de equipamiento didáctico especialmente diseñado y que fue visitada por más de 900 alumnos de distintas escuelas de la provincia de Entre Ríos.

Entre las experiencias que observaron los estudiantes se puede mencionar a modo de ejemplo: como con frutas o verduras y latas de gaseosas se generaba electricidad que se demostraba haciendo funcionar una calculadora sin pilas o ver como la luz emitida por una lámpara que simula la luz solar, generaba corriente eléctrica al incidir en el panel que hace funcionar un motor y un reloj.

El **Museo Interactivo de Ciencias PUERTO-CIENCIA** tiene su origen en la Facultad de Bioingeniería de la UNER, es un centro educativo que trabaja en divulgación y popularización de las ciencias; tiene sede permanente en Paraná y ha recorrido numerosas localidades de la provincia y del país. Su objetivo es promover la popularización y alfabetización científica y tecnológica para todos, haciendo hincapié en la educación no formal.

Asimismo, los chicos de las escuelas medias que visitaron la muestra pudieron recorrer las instalaciones de la facultad, además de ver y realizar distintas elaboraciones en la Planta Piloto guiados por estudiantes de Ingeniería de Alimentos miembros del departamento de Fisicoquímica.

Promoción de las carreras en medios y escuelas de la zona

Durante el mes de noviembre se visitaron las ciudades turísticas de la región con el objetivo de promocionar la nueva cohorte de la **Tecnatura en Gestión Gastronómica** y la **Ingeniería en Alimentos** por distintos medios y escuelas de la zona.

Se visitaron las ciudades de **Federación, Chajarí, Colón y San José** donde el recibimiento de las propuestas académicas fue muy bueno.

En San José, además el Decano de la Facultad, Dr. Hugo Cives, se entrevistó con el Intendente municipal por el proyecto en común para la creación y dictado en dicha ciudad, de la **Tecnatura Superior en Tecnología Avícola** para responder a las necesidades de personal especializado que están teniendo hoy las industrias del lugar.



Alex Marinucci, coordinador de la Carrera de TGG y el Decano Cives en Radio Chajarí



Mandanos tu comentario, sugerencia o aporte a comunicacion@fcal.uner.edu.ar

Colaboraron con este número: Ing. Cristina Cayetano, Ing. Gustavo Teira, Germán Locker.

Publicación del Area de Comunicación Institucional de la Facultad de Ciencias de la Alimentación