

Facultad de Ciencias de la Alimentación

Conectados La Revista de Alimentos

Sabías que?:

La UNER ya está conectada a Internet 2. Este logro se suma a otros servicios que fueron gestionados desde la Dirección General de Sistemas y Tecnologías de la Información de la Universidad con el objetivo de mejorar los enlaces de cada una de las sedes de la Universidad en la provincia. Fue así como se duplicó el ancho de banda, se incorporó el nodo Villaguay y un acceso independiente a Internet comercial en todos los nodos, implementándose además una Red Privada Virtual para toda la Universidad.

La conexión a Redes Académicas Avanzadas (conocidas como Internet 2) permite que científicos y tecnólogos puedan intercambiar información y comunicarse de manera más ágil y efectiva. Un elemento técnico diferenciador de estas redes es la llamada calidad de servicio, que en términos simples implica la ausencia de congestión excesiva y fallas en la comunicación. Esto permite, entre otras ventajas, reuniones virtuales (videoconferencias), educación a distancia, la operación remota de sistemas críticos tales como brazos robóticos en telemedicina o el control de plantas, procesos o sistemas de alto riesgo, aplicaciones para las cuales es inaceptable una interrupción o demora en la red de comunicaciones.

Fuente: Comunicación Institucional UNER



Contenido:

Acto de Inicio de la Segunda Cohorte de TGG	2
Resoluciones del Consejo Directivo	3
Viaje de alumnos de Ingeniería a Mendoza	4
Pasantías de alumnos de TGG en la Posada del Qenti y Villa Gesell	5 y 6
Novedades de OSUNER	7
Información del Centro de Estudiantes	8

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

Acto de Inicio de la Segunda Cohorte de la Tecnicatura en Gestión Gastronómica



Comenzaron el lunes 9 de marzo las actividades de la Segunda Cohorte de la Tecnicatura en Gestión Gastronómica con un acto de apertura a sala llena.

El **Decano de la Facultad, Hugo Cives**, fue el encargado de brindar unas palabras de bienvenida a los más de 90 estudiantes que volvieron a apostar por esta carrera que busca acompañar el desarrollo y crecimiento turístico de Concordia y la región. En su discurso, Cives destacó *“esta gestión tiene el pleno convencimiento que toda crisis es una oportunidad, nosotros apostamos a la educación y por eso reabrimos esta segunda cohorte que forma parte de las ofertas académicas que lanzamos con rápida y amplia salida laboral”*. Asimismo, Cives remarcó el perfil de la carrera que ha logrado una alta tasa de retención (de 100 alumnos que iniciaron en 2007 están por finalizarla 70).

“El perfil que define la tecnicatura que hoy comienzan es de Gestión, y es clave para ampliar el campo laboral porque no solo serán buenos chefs sino que estarán capacitados para la planificación ejecución y gestión de empresas gastronómicas”, señaló.

En el acto también estuvieron presentes, **el vicedecano de la Facultad, Carlos Vidal, el Coordinador de la carrera Alex Marinucci y el Presidente de la Asociación Hotelera Gastronómica de Concordia, Sergio D’Ambros** quién aprovechó para dirigirse a los estudiantes *“Los felicito por la elección de la carrera que les permitirá encontrar un trabajo no solo en Concordia, si no en cualquier parte del mundo, donde ya hay egresados de esta universidad trabajando”* expresó.

Para finalizar, el coordinador de la carrera, se encargó de informar sobre horarios y temas relacionados a lo académico.

Cabe destacar que la decisión del lanzamiento de una nueva cohorte de esta carrera se dio como respuesta a la demanda en la región que tuvo la carrera en su primera cohorte con más de 100 inscriptos y el apoyo de numerosas instituciones que valoran la contribución que ha realizado la misma en la profesionalización del sector gastronómico de la zona.

RESOLUCIONES DEL CONSEJO DIRECTIVO

Reunión 06/03/09

- ◆ Aprobación creación Laboratorio "Postcosechas de frutas regionales".
- ◆ Aceptación donación de material bibliográfico para docentes.
- ◆ Prorroga de las becas de los Sres. Arrúa y Wagner para el Laboratorio de Aguas.
- ◆ Asignación al alumno Lucas Grana de una beca de \$300 para el mantenimiento del Campus Virtual.
- ◆ Designación como representantes de la facultad en la AUSAL de la Ing. Gabriela Tamaño y el Ing. Juan Pablo Solari.
- ◆ Aprobación del documento del Encuentro Taller del Convenio Marco firmado con la Facultad de Ciencias Agronómicas.
- ◆ Designación del Lic. Jorge Calza como Profesor Titular dedicación simple de "Francés" para la carrera de Tecnicatura en Gestión Gastronómica.
- ◆ Designación de Ana Novelli para la cátedra de "Alimentos, Historia y Cultura" para la carrera de Tecnicatura en Gestión Gastronómica.
- ◆ Designación de Silvia Francolini como Profesora Titular dedicación simple de "Organización de Eventos" para la carrera de Tecnicatura en Gestión Gastronómica.
- ◆ Designación de Silvina Chezzi como Profesora Titular dedicación simple de "Matemática".
- ◆ Designación de Carolina Bonato como Jefa de Trabajos Prácticos dedicación simple de "Matemática".

Alumnos de Quinto Año de Ingeniería de Alimentos participaron del Curso
“INGENIERÍA DE PRODUCTOS FRUTIHORTÍCOLAS” en Mendoza



Un grupo de estudiantes de quinto año de ingeniería de alimentos viajó a la ciudad de Mendoza para participar del **Curso “INGENIERÍA DE PRODUCTOS FRUTIHORTÍCOLAS 2009”** que se desarrolló en la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria Nacional de Cuyo en la semana entre el 9 y el 13 de marzo.

Durante el curso se desarrollaron conceptos relacionados a los aspectos ingenieriles y tecnológicos de los productos alimenticios característicos de la provincia de Mendoza.

Los temas que se dictaron en el curso fueron: **Materia prima y envases, Frutas y hortalizas en conserva, Pulpas concentradas, dulces y mermeladas, Bebidas Fermentadas y otros procesos de conserva como Secado y deshidratación, Ingeniería de Procesos, Tecnologías artesanales, industriales y mixtas**, entre otros.

Además, los estudiantes pudieron aprovechar para hacer visitas a industrias de la región como la empresa ARGENSUN secadera de ciruelas, una fábrica de pulpas de ARCOR, Bodegas Bianchi y la fábrica Las Colinas dedicada a las conservas de frutas y verduras como durazno, coctel de frutas y tomates.

Alumnos de TGG cuentan sus experiencias de pasantías en la Posada del Qenti y Villa Gesell

Conectados habló con cinco estudiantes de la primera cohorte de la carrera de **Tecnicatura en Gestión Gastronómica** para que nos cuenten sus experiencias recientes en pasantías que realizaron en nuestro país. **Carlos Hernán Sanabria, Stella Maris González, María Esperanza Álvarez y Marisol Ramírez** tuvieron la oportunidad de aprender un mes en la cocina de la **Posada del Qenti**, uno de los Health Resort más reconocido de la Argentina, ubicado en las sierras de Córdoba. Por su parte, **María José García Benítez** lo hizo en el **Hotel Intersur de Villa Gesell**. Todos coincidieron en la generosidad y buen trato del personal de ambos establecimientos que les permitieron a aprovechar la experiencia al máximo, alentándolos a estar en la producción, en sus diversos sectores, además de contenerlos en todo momento. A la hora de hacer un balance de la carrera que ya están culminando, la mayoría coincidió en destacar la posibilidad de hacer este tipo de tecnicatura en una institución pública gratuita y por ser muy completa al abarcar un abanico de contenidos que van desde la química, matemática, higiene, administración. También, puntualizaron que a la hora de comparar sus conocimientos con grupos de pasantes de otros institutos privados, se sintieron mejor preparados.



De izq a der: María J. García Benítez, María E. Alvarez, Stella M. Gonzalez, Marisol Ramirez, Carlos Sanabria



POSADA DEL QENTI

¿Qué tareas le tocaron en la cocina?

Tuvimos la posibilidad de estar en todo, tanto en la parte de postres como salados.

¿Compartían las tareas con otros grupos de pasantes?

Sí, había un grupo de Paraná ellos estaban desde antes se ocupaban del despacho. Había en la Posada dos menús, uno para los

que iban unos días de descanso que era el Menú SPA y otro para los que estaban haciendo un régimen de pérdida de peso con actividad física.



¿Los menús los limitaba a la hora de elaborar los platos?

En el Menú Spa, en general nos daban la receta y después la libertad para que lo hagamos como quisiéramos. En cambio en el menú para la pérdida de peso, teníamos que respetar las indicaciones o recomendaciones que nos daban.

En el caso de María José en su experiencia en Villa Gesell el hotel tenía dos cocinas, una restaurant y comida para llevar y la otra, para contingentes del hotel. Ella pudo elegir desempeñarse en los dos y pasar por todas las áreas en la cocina.

Finalmente quedó como encargada de ensaladas y platos fríos.

¿Cómo se sintieron en cuanto a los contenidos que llevan?

C. Sanabria: Siempre el miedo a equivocarte está.

S. González: Lo bueno es que te marcaban como tenía que salir el plato para que salgan todos iguales, eso te daba una ayuda. De todas maneras, nos permitían variar y usar la imaginación para presentarlos como quisiéramos. También dependía del encargado o del chef a cargo.

ME. Álvarez. Uno sentía nervios porque el plato salía directamente al huésped pero los mismos encargados te animaban y daban confianza.

MJ. García Benítez: En nuestro caso, teníamos la foto de todos los platos con la decoración para guiarnos.

¿Qué les deja esta pasantía para su futuro desempeño profesional?



HOTEL INTERSUR VILLA GESELL

S. González: En mi caso yo nunca había estado en una cocina así que fue todo nuevo.

C. Sanabria: Lo que a mí me impactó más fue ver lo meticoloso que son con la limpieza y la higiene.

ME. Álvarez: También fue importante ver la organización, como trabajan, te encontras con diferentes chefs que tienen diversas formas de trabajar, algunos más distendidos, otros más organizados. Yo había hecho una pasantía en Buenos Aires y me sirvió para comparar los modos de trabajo, de todo eso se aprende mucho.

M. Ramírez: En lo personal, esta experiencia me marcó porque nunca había estado en una cocina y fue como llevar a la práctica todo lo teórico, porque acá nos enseñaron una cocina ideal con mucha higiene y sabemos que en muchos lugares esto no se respeta. Pero en la Posada pudimos tener esa experiencia, porque son muy estrictos con la higiene, también tuvimos que aprender a manejarnos con los códigos internos propios de la cocina y tener cuidado con lo que se conoce como la contaminación cruzada.

MJ. García Benítez: Yo tampoco había estado antes en una cocina y esta experiencia me da mucha seguridad porque ahora ya sé como es el movimiento, como se trabaja. En este caso en el Hotel Intersur, trabajaban con una Licenciada en Bromatología que habían contratado y llegaba al lugar de sorpresa para controlar y sobre todo para enseñar el tema del uso de las tablas, que se la-

varan las manos y controlar el tema de la higiene. Ella me enseñó que es lo primero que tenes que mirar cuando entras a una cocina, como hablarle al personal para que te entiendan, entre otras cosas.

¿Tienen pensado que van a hacer cuando terminen la tecnicatura?

M. Ramírez: En principio buscaría trabajo para seguir formándome y el día de mañana me gustaría tener una empresa de catering. Si pudiera empezaría en un restaurant porque se maneja con más variedad de menús que en un hotel.

C. Sanabria: Yo también buscaría trabajo para poder seguir especializándome.

S. González: Si pudiera elegir trabajaría en la gastronomía salada.

ME. Álvarez: Lo que a mí me gusta más es la pastelería y preferiría trabajar en un restaurant para poder ir practicando y seguir estudiando.

MJ. García Benítez: Mi idea es seguir estudiando el año que viene para no perder el ritmo. Comenzaría con pastelería y el área de administración para tener más herramientas que me permitan el día de mañana administrar mi propio negocio. De acá salimos con una base pero es muy amplio y siempre viene bien seguir formándose.

Novedades OSUNER

En la última reunión del Consejo Directivo realizada el 16 de marzo de este año entre los temas tratados se ha resuelto:

- ◆ · Convocar a Asamblea Ordinaria de Afiliados para el 18/04/09, a las 10:00 hs., en la sede de Rectorado, sita en Eva Perón 24 de la ciudad de Concepción del Uruguay, con el siguiente temario: “Tratamiento de la Memoria y el Balance Anual correspondiente al Ejercicio N° 11 cerrado el 31/12/08.”
- ◆ · Aumentar en un treinta por ciento (30%) los montos fijados para reintegros correspondientes a Odontología (Prótesis y ortodoncias).
- ◆ · Aumentar el monto de reintegro de la consulta con el médico siquiatra a setenta y cinco pesos (\$75.-).
- ◆ · Prorrogar el plazo de entrega de los resultados de los análisis clínicos, físicos y bioquímicos del Plan Preventivo del Síndrome Metabólico (PPSM) hasta el 30 de abril de 2009.
- ◆ · Aumentar un veinte por ciento (20%) la cuota de los Afiliados Adherentes.

Asimismo, el Consejo continúa abocado al análisis que permita el mejoramiento de la política integral de medicamentos a los efectos de que redunde en una optimización de los recursos a utilizar.

Información del Centro de Estudiantes

- **CAMBIOS EN EL COMEDOR**



Se firmó un nuevo contrato con los prestadores del servicio del comedor para mejorar su funcionamiento. Si bien se renovó a los mismos concesionarios, en el contrato se incluyeron modificaciones para tener un mejor control en las prestaciones.

- **FIESTA DE BIENVENIDA A LOS INGRESANTES DE INGENIERÍA y TGG**

El miércoles 1 de abril el Centro organizó su clásica fiesta para agasajar a los nuevos ingresantes de la carrera de ingeniería y TGG en el quincho de la facultad. Si bien no se pudo contar con la participación de las bandas invitadas por la adhesión de la facultad al duelo por el fallecimiento del Dr. Raúl Alfonsín, los estudiantes pudieron compartir pizzas y bebidas en la Planta Piloto de la facultad.

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

Colaboraron con este número: Carlos Hernán Sanabria, Stella Maris González, María Esperanza Álvarez Marisol Ramírez, María José García Benítez, Juan Niz, Juan Castagnini, María Elena Morales.

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