

Facultad de Ciencias de la Alimentación

# Conectados

## La Revista de Alimentos

### Sabías que?:

La UNER recibió aportes no reembolsables (ANR) en el marco del "Primer Programa de Fortalecimiento de la Investigación más Desarrollo (I+D) y la Ciencia en la sociedad", ejecutado a través de la Agencia de Ciencia, Tecnología e Innovación de Entre Ríos (ACTIER), dependiente del Ministerio de Salud y Acción Social. Los ANR, un importe total de 129.677 pesos, serán destinados al fortalecimiento de 67 becas de investigadores noveles, de 300 pesos cada una, por un período de seis meses. Por la línea I+D, en tanto, la UNER contará con un aporte de 454.301 pesos, para el fortalecimiento de siete propuestas de investigación que se desarrollan en las distintas unidades académicas. Nuestra facultad recibirá \$65.000 para el Proyecto "Desarrollo y optimización de alternativas tecnológicas y analíticas transferibles al sector citrícola de Entre Ríos".

Fuente: Comunicación Institucional UNER



### Contenido:

CYTAL 2009. Entrevista a Mercedes Ferreyra	2
Resoluciones del Consejo Directivo	3
Asamblea general ordinaria de estudiantes	4
Viaje alumnos TGG a San Juan	5
Visita estudiante de Hawaii	5
Invitación a publicar en Revista de Enseñanza	6

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

**Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL 2009)**

**Entrevista a la Docente e Investigadora Mercedes Ferreyra**

Durante el 7, 8 y el 9 de Octubre, Concordia será la ciudad anfitriona de centenares de científicos y académicos que se reunirán en nuestra facultad con motivo de desarrollarse la decimosegunda edición del Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL 2009) que lleva por nombre “Alimentación y Energía: Globalización y Desafíos”. En esta nota, la investigadora Mercedes Ferreyra, docente de la facultad y Presidente de la filial de Entre Ríos de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA), brinda detalles del desarrollo de este importante simposio nacional.

**¿Cuál es la relevancia que tiene la realización del Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de alimentos que se realizará en Octubre en Concordia?**

Es un acontecimiento muy importante porque es la decimosegunda edición del congreso organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA) que se realiza cada dos años y reúne a docentes de las distintas carreras de alimentos, a investigadores, alumnos, tanto de la carrera de grado como las de posgrado, y graduados que están vinculados a la industria de los alimentos.

**¿Los trabajos que se presentan durante el congreso se transfieren luego a la industria?**

Hay algunas investigaciones que se transfieren a la industria pero no necesariamente todas, pero lo central es que durante el congreso, se ponen de manifiesto las últimas tecnologías y todos los adelantos que hay en ciencia y tecnología de los alimentos.

**¿Se van a tratar varias temáticas?**

Sí, son quince temáticas diferentes: **Alimentos de origen animal, Alimentos de origen vegetal, Alimentos**



**fermentados y bebidas, Alimentos, nutrición, funcionalidad y salud, Alimentos para servicios de comidas, catering y restaurantes, Aseguramiento de la calidad, evaluación de riesgos e inocuidad de alimentos, envasado de alimentos, Tecnologías tradicionales y emergentes de conservación,** entre otras.

**En el Congreso además se entregarán premios**

Sí, el Instituto de Promoción de Carne Vacuna Argentina (IPVC) entregará el Premio a la Innovación Tecnológica al mejor trabajo científico sobre carne bovina que se presente en el Congreso y también, la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios entrega el premio al mejor trabajo. La evaluación estará a cargo de un comité científico y la entrega de los premios se efectuará durante la realización del Congreso.

**¿Cuántas personas esperan que participen del simposio?**

Estamos esperando alrededor de 500 personas. El cierre de inscripción para los resúmenes de los trabajos era el 15 de abril pero fue prorrogada

hasta el 8 de mayo. Se pueden inscribir por grupos por universidad o individualmente y cada persona puede presentar un máximo de 3 trabajos.

**¿Podrán asistir las personas interesadas en los temas que se van a tratar durante el Congreso?**

Sí, de hecho habrá conferencias plenarias, conferencias simples y mesas redondas con temas de interés zonal y regional donde se podrá participar libremente. Tendremos una mesa redonda donde se debatirá sobre “Energía y Alimentos”, otra de “Avicultura”, de “Miel y Subproductos”, “Alimentos y Nutrición”, “Productos Cítricos” y una conferencia plenaria sobre “Tecnología postcocecha de frutas (con énfasis en berries y citrus)”, entre otras.

## RESOLUCIONES DEL CONSEJO DIRECTIVO

### Reunión 04/05/09

- ♦ Asignación como Jefes de Trabajo Práctico dedicación simple a los doctorandos como contraparte del Proyecto FONCYT " Incorporación y Formación de Recursos Humanos de la UNER".
- ♦ Nuevo llamado de inscripción para becas de laboratorio. Solicitud de elaboración de costos a laboratorios que brindan servicios a terceros.
- ♦ Aprobación Créditos de la carrera de Tecnicatura en Gestión Gastronómica: " Equipamiento y Diseño de Locales Gastronómicos", " Introducción a la Hospitalidad y la Gastronomía".
- ♦ Designación al Sr. Joel Vales en el cargo de Auxiliar de Docencia Alumno con Dedicación Simple en las asignaturas Química Orgánica II Curso y Bioquímica de los Alimentos.
- ♦ Designación a la Srta. Mariángeles Winter en el cargo de Auxiliar de Docencia Alumno con Dedicación Simple en las asignaturas Química Orgánica I Curso y Física I Curso.
- ♦ Designación a la Srta. Celia Williams en el cargo de Auxiliar de Docencia Alumno con Dedicación Simple en las asignaturas Química Analítica I Curso y Física I Curso.
- ♦ Designación al Sr. Juan Manuel Castagnini en el cargo de Auxiliar de Docencia Alumno con Dedicación Simple en la asignatura Informática— Estadística.
- ♦ Designación al Sr. Juan Martín Niz en el cargo de Auxiliar de Docencia Alumno con Dedicación Simple en las asignaturas Química Analítica II Curso y Física II Curso.
- ♦ Designación al Ing. Rodolfo Hugo Maffioly en el cargo de Jefe de trabajos Prácticos con dedicación exclusiva para la asignatura Física I Curso.
- ♦ Designación a la Ing. Gladys Subovich en el cargo de Jefe de trabajos Prácticos con dedicación exclusiva para la asignatura de Química Inorgánica.
- ♦ Designación al Ing. Horacio Martínez en el cargo de Jefe de trabajos Prácticos con dedicación simple para la asignatura Química Inorgánica.

## Informe de la Asamblea General Ordinaria de Estudiantes



El Claustro estudiantil realizó el 22 de abril su **Asamblea General Ordinaria Anual** donde se presentó a los Representantes de Claustro de Estudiantes, se expuso sobre el Cambio de Plan de Estudio de Ingeniería y se trató el problema de las clases dictadas a la mañana.

La reunión comenzó a las 19, con una atiborrada Sala de Conferencias, donde se dieron cita los alumnos de Ingeniería, no así los de TGG, ya que los temas a tratar no eran pertinentes a su carrera, mas allá de los representantes del claustro.

En el inicio, tomó la palabra el **Presidente del Centro de Estudiantes, Jorge Bererciartúa**, quien presentó a los Consejeros Directivos y al nuevo Consejero superior Juan Manuel Castagnini. Aclaró las funciones de cada uno de ellos teniendo en cuenta a los alumnos de primer y segundo año.

Luego se expuso el tema del Cambio de Plan de Estudio de Ingeniería/Tecnicatura en Alimentos. Este fue el tema central de la Asamblea, ya que se designaron, en la Facultad, Coordinadores que van a llevar adelante el cambio impulsado por la Gestión. Por ese motivo se informó a través de la reunión al alumnado el grado de avance de al que se había llegado el año pasado, cuál era la perspectiva de los representantes del claustro, y de qué manera se pensaba trabajar este proceso para que los alumnos se vieran beneficiados por el cambio. En este punto, tomaron la palabra Luis Bernis, Javier Beritich y Juan Castagnini, quienes se expusieron sobre los distintos el tema y respondieron a las inquietudes que se fueron presentando durante la charla. Se concluyó en seguir trabajando en reuniones del claustro, con representantes de cada año, donde se irán tomando las decisiones pertinentes para llegar a un Plan bien estructurado y que pueda consolidarse con resultados exitosos.

Por último, se habló del problema que está generando en los estudiantes el establecimiento de varias materias que se dictan parcialmente, con toma de asistencia, fuera del horario normal de clases ( contra turno) . Vale aclarar que, históricamente, la Facultad adoptó los horarios de la Univesidades Tecnológicas, las cuales, solo dictan clases vespertinas y nocturnas, debido a que se considera que su alumnado desarrolla tareas laborales por la mañana. Este tema se concluyó con una votación para elevar una nota a Secretaría Académica, pidiendo se llame la atención a los profesores que estén fuera de regla y se revean los horarios de materias y créditos que se han colocado con horarios por la mañana. La Asamblea aprobó unánimemente el envío de dicha nota.

El Centro de Estudiantes y los representantes del claustro agradecen el apoyo total del alumnado, lo cual nos impulsa a seguir trabajando en función del bienestar de nuestros representados. (Informe: Juan Martín Niz – Vicepresidente CEA)

## **Alumnos de TGG realizaron un intercambio con la Universidad Católica de Cuyo**

Diez alumnos pertenecientes a la primera cohorte de la Tecnicatura en Gestión Gastronómica viajaron el miércoles 6 de mayo acompañados por el Coordinador de la carrera, Alex Marinucci a Rivadavia, una localidad ubicada a 8 kilómetros de San Juan donde se encuentra la Universidad Católica de Cuyo para realizar un intercambio durante tres días. Los alumnos de nuestra facultad pudieron aprovechar actividades académicas brindadas por esa casa de estudios como la demostración y práctica de cocina y pastelería cuyana y visitas a lugares de interés cultural e histórico

de San Juan como la visita al museo Bodegas y Viñedos Santiago Graffigna, al Museo Tupelí Fabrica de Aceite y a la casa de Don Domingo Faustino Sarmiento. La selección del grupo de estudiantes se hizo luego de un llamado a los interesados a través de una selección por mérito académico. Luego de esta experiencia, alumnos de la Universidad católica de Cuyo vendrán a compartir un intercambio similar en nuestra facultad y serán recibidos en las casas de familia de los estudiantes

## **VISITA DE ESTUDIANTE DE HAWAII**



En el marco del Intercambio de grupo de Estudios de la Fundación Rotaria de Rotary Internacional, visitó nuestra facultad de Hawaii Wendy Fugimoto. Compartió con los estudiantes de la Tecnicatura en Gestión Gastronómica, la cultura y costumbres gastronómicas de su país y distintas comidas típicas hawaianas.

## Invitación a publicar en la Revista Argentina de Enseñanza de la Ingeniería

La Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Río Cuarto, invita al envío de contribuciones para el primer número del 2009 de la Revista Argentina de Enseñanza de la Ingeniería. Para la presentación de trabajos hay tiempo hasta el 30 de mayo.

La Revista Argentina de Enseñanza de la Ingeniería es una publicación semestral cuya edición está a cargo del Gabinete de Asesoramiento Pedagógico de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Río Cuarto, con el auspicio del Consejo Federal de Decanos de Ingeniería de la República Argentina (CONFEDI).

Más información:

Dra. Rita Lilian Amieva  
Gabinete de Asesoramiento Pedagógico  
Facultad de Ingeniería UNRC  
(+54) 0358 - 4676246  
[gapi@ing.unrc.edu.ar](mailto:gapi@ing.unrc.edu.ar)

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

**Colaboraron con este número:** Mercedes Ferreyra, Juan Niz, Juan Castagnini, Alex Marinucci .  
**Publicación del Área de Comunicación Institucional de la Facultad de Ciencias de la Alimentación**