

Facultad de Ciencias de la Alimentación

Conectados

La Revista de Alimentos

Sabías que?:

Por medio del Programa Escala dos estudiantes procedentes de Brasil están de intercambio en nuestra Facultad. Ellas son: Ana Poker Ferreira y María Luisa Vian. Le damos la bienvenida y esperamos que aprovechen al máximo esta experiencia. El Programa Escala impulsa la movilidad de estudiantes de distintas universidades de la región con el fin de promover el intercambio académico y cultural, y un mejor conocimiento de la diversidad y particularidades de los diferentes sistemas de educación superior instalados.



Contenido:

Se firmó Acta de Intención para Ciclo Básico de Veterinaria	2
Fiesta Ingresante 2010. Obra en Planta Piloto.	3
Nueva herramienta para el control sanitario de la fruta. Elecciones Claustro Graduados	4 y 5
Proyecto EPPIA	6
Primer Encuentro de Gastronomía Molecular del Litoral	7
	9

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

Se firmó en la Facultad el Acta de Intención para crear un ciclo básico de Veterinaria en Entre Ríos



El Rector de la UBA, Rubén Hallú , el Decano, Hugo Cives y el Director de la Agencia de Ciencia, Tecnología e Innovación de la Provincia , Jorge Gerard reunidos en la Sala del Consejo Directivo momentos antes de la firma del Acta.



Asueta, Mingo, Bordet, Urribarri, Hallú, Giano y Gerard presiden el acto

El pasado viernes 5 de marzo en el Salón de Conferencias de nuestra Facultad se firmó el Acta de Intención para estudiar la factibilidad de implementar un ciclo básico común que permita cursar luego la carrera de Veterinaria, o carreras afines, en universidades nacionales de la provincia e incluso del país.

El acto estuvo encabezado por el Gobernador Sergio Urribarri quien estuvo acompañado por el Ministro de Salud y Acción Social, Ángel Giano; los rectores de la UBA, Rubén Hallú, de la UNER, Eduardo Asueta, y de la Uader, Graciela Mingo, el Director de la Agencia de Ciencia, Tecnología e Innovación , Jorge Gerard , el intendente Gustavo Bordet y el Decano y Vicedecano de nuestra Facultad, entre otras autoridades.

Una de las definiciones acordadas en el Acta contempla la conformación de una comisión integrada por representantes del Estado Provincial y de las universidades (UBA, UNER, UADER y UNL) quienes trabajarán en el diseño académico y presupuestario del proyecto.

El rector Asueta destacó la iniciativa de colaboración y la importancia que reviste para la propia UNER, puesto que se trata de un proyecto ya contemplado en el plan de desarrollo institucional de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de esa Universidad: el de ofrecer la carrera de Veterinaria como una oferta académica más, considerando las condiciones y el importante grado de desarrollo que reviste esa unidad académica en materia del campo disciplinar en cuestión.

Fuente: Comunicación Institucional Rectorado

Centro de Estudiantes: FIESTA INGRESANTE 2010

Como todos los años el Centro de Estudiantes da la bienvenida a los nuevos alumnos que se suman a nuestra Facultad celebrando en la ya clásica Fiesta del Ingresante. Este año la peña se realizará el viernes 19 de marzo a partir de las 12 pm en el SUM y la diversión promete ser el karaoke. Entradas anticipadas : \$3.- INGRESANTES GRATIS



Se construyen tres laboratorios y dos gabinetes en la Planta Piloto

Con fondos provenientes del **PRAMIN (Proyectos de Adecuación y/o Mejora de Infraestructura)** se están construyendo tres nuevos laboratorios y dos gabinetes en planta alta. El espacio será destinado al uso de becarios de tesis doctorales y el plazo de la obra que se inició en febrero de 2010, es de seis meses con lo que se espera finalizarla en agosto de este año. Además de los laboratorios y gabinetes la obra incluye, una escalera de seguridad y también se incorporará gas natural para toda la planta lo que permitirá calefactar las oficinas y laboratorios.

Luego de la licitación correspondiente la obra quedó a cargo de la empresa constructora Gini. El monto de la misma es de 399.000 pesos.

El Secretario Técnico Carlos Vuarant informó a Conectados que se vienen cumpliendo con los plazos de la construcción lo que permitirá finalizarla en el tiempo establecido.

Los PRAMIN son financiados por la **Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT)** con el objeto de contribuir a la disponibilidad de espacios aptos para la instalación de equipos y el desarrollo de actividades de los recursos humanos incorporados en unidades de I+D, públicas o privadas, sin fines de lucro y radicadas en el país.

Profesor de la Facultad desarrolló una nueva herramienta para el control sanitario de la fruta



El tratamiento desarrollado en la Argentina por un investigador de la Facultad de Ciencias de la Alimentación de la Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER), permite combatir la cancrrosis de los citrus, con la ventaja de ser un sistema más efectivo, de más amplio espectro y amigable con el medio ambiente que los existentes. Hasta el momento se utilizan dos métodos que son adaptaciones de estudios realizados en otro país.

El SENASA a partir de la resolución DNPV 38/10 incorpora este a los tratamientos actuales y admitidos previamente, como método válido para el proce-

samiento de la fruta que se envía a la Unión Europea (UE). Cabe destacar que el proyecto original fue aprobado por la Universidad Politécnica de Valencia de España, país que presenta las principales objeciones al ingreso de cítricos a la UE.

La investigación fue presentada como tesis doctoral por el Profesor Roberto Alfredo Varela en el marco del Programa de **Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria** que se desarrolla desde 1999 en la **Facultad de Ciencias de la Alimentación** por medio de un acuerdo de cooperación internacional firmado por la **Universidad Nacional de Entre Ríos y la Universidad Politécnica de Valencia (España)**. El Programa busca aportar al desarrollo científico tecnológico con el objetivo de producir un salto cuali y

cuantitativo en lo que hace a la formación de recursos humanos altamente calificados en la región.

El tratamiento constituye la primera propuesta realizada en su totalidad en la Argentina con respecto al tema y parte de ella se desarrolló gracias a un Aporte No Reembolsable (ANR) otorgado a una microempresa de la región por el Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación Productiva de la Nación demostrando la buena salud de la que goza el sistema científico tecnológico argentino y la capacidad de la Universidad de estudiar y proponer soluciones.

endémica en el Litoral Argentino, se produce a campo lo que obliga al tratamiento en empaque de toda la fruta con destino a la Unión Europea.

Sobre la Investigación

En el marco del concepto de la seguridad alimentaria, la creciente resistencia de los hongos a los fungicidas tradicionales y los problemas cuarentenarios que afectan a las frutas cítricas, se impulsó el estudio de aplicación del dióxido de cloro a hongos y a la bacteria *Xanthomonas axonopodis* pv. *citri* (Xac), agente causal de la canchrosis de los cítricos. La canchrosis es una enfermedad endémica en el Litoral Argentino, se produce a campo lo que obliga al tratamiento en empaque de toda la fruta con destino a la Unión Europea. El estudio propone incorporar como tratamiento al ClO₂ que es un gas soluble en agua de poder oxidante 2,5 veces mayor que el hipoclorito de sodio, su acción no depende del pH

en un rango entre 3 y 9, no ataca metales ferrosos y no oxida por cloración. Respecto del SOPP no se solubiliza en los aceites esenciales disminuyendo su calidad comercial.

Ventajas y características del Tratamiento

El Espectro de acción del producto respecto de los microorganismos que afectan a la fruta es mucho más grande y las concentraciones que se utilizan son mucho más bajas, lo que lo hace más amigable con el medio ambiente.

No produce modificaciones en los aceites esenciales de la fruta como los otros tratamientos.

No deja residuos del producto

sobre de la fruta.

Para la aplicación del tratamiento se utiliza un generador de dióxido de cloro que se aplica en las mismas balsas en que se realizan los otros tratamientos.

Elecciones Claustro Graduados

El viernes 5 de marzo pasado se realizaron con total normalidad los comicios para la elección de los representantes del estamento en el Consejo Directivo de la Facultad resultando vencedora la lista "Unidad" con 79 votos de los 118 emitidos. Por su parte la Lista "Acción e Integración" recibió 38 votos.

Con este resultado la lista "Unidad" que apoya la candidatura a Decano del Dr. Hugo Cives y a Vicedecano del Dr. Gustavo Teira, accede a tres bancas en el Consejo Directivo que serán ocupadas a partir del próximo 17 de abril por Gerardo Luis Acevedo, Claudio Javier Saenz y Gustavo Javier Challier, mientras que la restante será ocupada por Adrián Lampazzi de la Lista "Acción e Integración".

Cabe destacar la alta participación de los graduados lo que refleja el compromiso y afecto que los une a la Institución. Los representantes electos serán los que participarán en los procesos de recambio de autoridades previstos para este año, tanto en el ámbito de la Facultad como en el de la Universidad.

En el caso de la Facultad, este proceso electoral es el primero dentro de su historia en el cual se presentan dos listas para fórmulas a Decano y Vicedecano que aspiran a conducir los destinos de la Institución durante los próximos cuatro años.

Los responsables del Proyecto EPPIA visitaron el programa radial “El Colectivo”



Los responsables del Proyecto de Extensión "Educando para Promover la Inocuidad Alimentaria" visitaron el Programa "El Colectivo" que se emite los sábados por Radio Mítre Concordia como parte de las tareas de difusión que han encarado para dar a conocer dicho proyecto y contribuir de esta forma a la concientización social. Participaron de la entrevista radial todos sus integrantes: Ing. Luis Benedetto, Bqco. Julio Cesar Fournier, Ing. María del Carmen Cruañes, Dra. Delia Locaso y la becaria estudiante Natalia Perez-Monier. En la misma plantearon las principales líneas del proyecto

para profundizarlas en futuras micros que se concretarán durante el 2010.

El Objetivo del proyecto es contribuir a la difusión activa -a todo nivel- de las causas que originan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y su prevención mediante la implementación de micros radiales, eventos, y de la distribución masiva de material de divulgación. De este modo, se pretende favorecer la concientización social cumpliendo con el rol democratizador del conocimiento desde la Universidad.

Cabe destacar que según la Organización Mundial de la Salud (OMS) las enfermedades transmitidas por alimen-

tos constituyen el problema más extendido en el mundo y una causa importante de la reducida productividad económica.

Los interesados en recibir más información pueden escribir a eppia@fcal.uner.edu.ar

Primer Encuentro de Gastronomía Molecular del Litoral

El viernes 19 de marzo próximo se realizará el **1er Encuentro de Gastronomía Molecular del Litoral** organizado por la **Facultad**, con el apoyo de la **Asociación de Hoteles y Restaurantes de Concordia** y el **Ente Mixto Concordiense de Turismo (EMCONTUR)**.

Este significativo encuentro que se dictará en nuestra sede, contará con la presencia de la **Presidente de la Asociación Argentina de Gastronomía Molecular Mariana Koppmann** (Bioquímica. Consultora de Seguridad e Higiene de Alimentos) y el reconocido Chef uruguayo **Esteban Briozzo** quién se desempeñó en 2 temporadas en el **Restaurante “El Bulli” de España** (líder Mundial en Gastronomía Molecular), entre otros importantes chefs.

La Jornada que tendrá exposiciones orales y demostraciones prácticas, está dirigida a egresados y alumnos de la **Tecnicatura en Gestión Gastronómica**, chefs de la región y empresarios vinculados a la gastronomía. La entrada es libre y gratuita.

Antecedentes de Mariana Koppman
Mariana Koppman es también Coordinadora de las áreas de Seguridad e Higiene y de Química Culinaria del IAG y publicó recientemente el libro “Manual de Gastronomía Molecular. El encuentro entre la Ciencia y la Cocina”.

Sobre la Gastronomía Molecular
La Gastronomía molecular es una nueva disciplina definida como la aplicación de los principios científicos al desarrollo de la preparación de las cocinas domésticas. El objetivo de esta disciplina es entender qué es lo que realmente sucede dentro de los alimentos en nuestras ollas, batidoras,



hornos y heladeras. Esto quiere decir que cualquier cocinero (no importando su especialidad) puede hacer gastronomía molecular porque lo que estará haciendo será utilizar las descripciones que le aporta la ciencia para desarrollar sus nuevos platos o mejorar su técnica culinaria, según se explica desde la Asociación Argentina de Gastronomía Molecular. Este nuevo método tiene relación con las propiedades fisicoquímicas de los alimentos y los procesos tecnológicos a los que éstos se someten, como son el batido, la gelificación, y el aumento de la viscosidad, por mencionar solo algunos. Todo ello dependerá de los ingredientes que se seleccionen, las mezclas que se hagan entre ellos y las técnicas que se apliquen. Los alimentos son compuestos orgánicos (proteínas, hidratos de carbono, lípidos y vitaminas) y minerales, que cuando son sometidos a procesamiento son capaces de manifestar sus propiedades transformándose en espumas, emulsiones, geles u otras estructuras que pueden ser infinitas en gastronomía, dado que en ella se está continuamente innovando.

Programa:

Viernes 19 de Marzo de 2010.

- 09: 00 Hs Acreditaciones
- 10:00 Hs. Apertura del Encuentro por el Decano Dr. Hugo Cives
- 10:30 : Presentación de Gastronomía Molecular por Mariana Koppmann , Presidenta de la Asociación Argentina de Gastronomía Molecular
- 11:30 : Demostración por Esteban Briozzo y Miguel Malfatto Uruguay – CRIO COCINA algunas Recetas : Espuma de Café Irlandés, Trufas de mango, Cáscara de Huevo- Coco, Caipiroska Nitro, Dragón de Durazno, “El Globo”.
- 12:30 Hs. Almuerzo Libre .
- 15 Horas “RELACIONES ENTRE INGENIERÍA EN ALIMENTOS Y LA GASTRONOMÍA.” Ing. Mirta Velazque (UNER)
- 15:30: “*ESFERICOS*” : Demostración de Mariana Koppmann y Maju Bacigalupo (Asociación Argentina de Gastronomía Molecular)
- 17Hrs : Demostración : por parte del Chef Omar Piedrabuena en representación de FEHGRA : SORRENTINOS DE TRUCHAS CON CORDERO AHUMADO, ESPUMA SUAVE DE PUERRO.
- 18:00 : Cierre del Encuentro

Colaboraron con este número: María del Carmen Cruaños, Roberto Varela, Alex Marinucci, Carlos Vuarant.

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