

Facultad de Ciencias de la Alimentación

Conectados

La Revista de Alimentos

Felicitaciones y Exitos!:

Para el docente de nuestra facultad, Ing. **Roberto Varela** que realizará una presentación oral de su tesis de doctorado en el **Congreso Mundial de Citricultura** ha realizarse entre el 25 y el 30 de octubre en **China**.

El tema de su tesis doctoral es "**Combate a nivel post cosecha del dióxido de cloro**" y será presentado por el Ing. Varela en la Sesión sobre "Cancrosis".



Contenido:

La facultad se sumó a un Centro de Referencia de algas tóxicas	2
Resoluciones del Consejo Directivo	3
III Encuentro Nac de Estudiantes de Ing.	4
Apertura VI Curso de Tecnología de Citrus	5
Entrevista Sec Académico de CELIA	6
II Encuentro Gastronómico Y MÁS.....	7

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

Representantes de la Facultad de Ciencias de la Alimentación se sumaron a un Centro de Referencia Nacional para el tratamiento de algas tóxicas.



La **Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER)** participó de la Reunión del **Consejo Hídrico Federal (COHIFE)** y de las “Jornadas de Floraciones Algas” que se realizaron en Corrientes entre el 15 y el 17 de septiembre con el objetivo de avanzar en un plan de acción para enfrentar el problema de algas tóxicas en los ríos.

Asimismo, representantes de la facultad se sumaron a un **Centro de Referencia Nacional** que tiene sede en la Universidad de la Plata y que está conformado por otras universidades, para aportar elementos científicos que posibiliten el tratamiento de las cianobacterias y donde puedan recurrir las provincias afectadas para actuar correctamente.

Además se presentó y analizó un **Manual Profesional y Técnico de Cianobacterias y Cianotoxinas** con parámetros claros de medición que servirá como herramienta sencilla y práctica para

cualquier persona relacionada con la toma de decisiones sobre el uso de un cuerpo de agua. El manual está dividido en tres secciones: la primera introduce al tema de cianobacterias y cianotoxinas, fundamentos toxicológicos que incluye el estado de la situación actual en distintas zonas del país, efectos sobre la salud humana y animal; la segunda describe la metodología analítica; y la tercera se refiere al manejo de floraciones nocivas, tratamientos, descripción de casos y glosario que incluye enfoques para la evaluación y manejo del riesgo de cianobacterias, niveles de alerta, tratamientos para disminuir la incidencia de cianobacterias y cianotoxinas en plantas potabilizadoras.

De la reunión participaron profesionales e investigadores de Buenos Aires, Córdoba, Formosa, Misiones, Corrientes y Entre Ríos. Representando a Concordia estuvieron la Presidenta del Consejo Deliberante, Mireya López Bernis, técnicos del EDOS y por la **Facultad de Alimentos su Decano, Dr.Hugo Cives,**

Ing.Facundo Bordet y el Ing. Ricardo Rosales.

“De todo punto de vista fue una reunión muy positiva porque se pudieron exponer las distintas problemáticas producidas por la presencia de algas en los ríos y se compartió información que permitirá entre todos, encontrar paliativos a este problema”, señaló Cives.

Luego de la reunión los investigadores fueron recibidos en la Casa de Gobierno de Corrientes donde se habló del tratamiento de esta problemática especialmente en el Río Uruguay, sobre todo en la zona de Paso de los Libres, Monte Caseros y Santo Tomé.

RESOLUCIONES DEL CONSEJO DIRECTIVO

Resoluciones de la reunión del Consejo Directivo

Reunión 06/08/08

- ◆ Aprobación Expediente de títulos de Ing. de Nicolás Bogdanoff e Ing. Ayelen Rigoni
- ◆ Designaciones docentes en la Tecnicatura en Gestión Gastronómica del Sr. Alex Marinucci en la Cátedra Gestión Gastronómica: Lic. Mónica Costa en la Cátedra Nutrición
Lic. Pamela Velich en la Cátedra Marketing, Ing. Martín Mendieta en la Cátedra Bromatología
- ◆ Aprobación Convenio de Cooperación entre la Universidad Nacional Experimental Simon Rodríguez Núcleo Canoaba y Facultad de Ciencias de la Alimentación
- ◆ Resolución integrando al Ing. Garavello en el Proyecto "Recubrimientos comestibles como alternativa para conservar la vida útil postcosecha de naranja" Dir. Ing. Delia Locaso
- ◆ Designación Jurado Concurso para un cargo Docente Auxiliar Alumno en la asignaturas Física química - Termodinámica
- ◆ Resolución aprobando de la nomina de Docentes Investigadores referente a la Ley N° 22.929 "Régimen Previsional para investigadores Científicos y Tecnológicos"
- ◆ Resolución proponiendo al C.S aprob. Proyecto. "Acción del cloro y carbón activado en polvo sobre la remoción de microcystina en tratamientos de agua potable".Dir. Ing. Rosales.

Reunión 09/09/08

- ◆ Renuncia al CD de Lic. Silvina San Miguel
- ◆ Desig. Sra. Cecilia Gómez en el cargo de Auxiliar de Docencia Alumno en la asignatura Álgebra y Geometría Analítica
- ◆ Aprobando expediente de títulos: Ing. Gómez Martín e Ing. Ignacio Terenzano; T.S.T.A. Ferreira Nancy
- ◆ Designación Docentes Ing. Martín Munitz como JTPDP en la Cátedra Fisicoquímica
Lic. Magdalena Molteni como JTPDP en difusión de la Carrera
T.S.T.A. Verónica Fernandez como JTPDP en el Lab. de Agua
Lic. Hugo Bordet como JTPDP para puesta a punto de técnicas analíticas para la determinación de toxinas producidas por cianobacterias
- ◆ Llamado a Concurso para cubrir el cargo de Prof. Titular, Asociado o Adjunta en la asignatura Trabajo Final
- ◆ Creación del Lab. Análisis de Metales en Alimentos y otros Sustratos.
- ◆ Aprobación en General del Reglamento de Creación, integración y competencia de los Laboratorios que realizan Servicios a Terceros
- ◆ Designación de Becas de Iniciación a la Investigación. - Carina Solda en el Proyecto de Investigación "Vinagres de cítricos, biotecnología y calidad". Dir. Dra. Mercedes Ferreyra.
- Valeria Urbani en el Proyecto "Calidad y rendimiento en carnes de distintas categorías y razas bovinas producidas en Entre Ríos" Dir. Dr. Gustavo Teira.

3er Encuentro Nacional de Estudiantes de Ingeniería y I Congreso Latinoamericano



Los estudiantes que participaron del Encuentro en representación de la Facultad

Del 28 al 30 de agosto se realizó en la Universidad Nacional de Río Cuarto, Córdoba; el III Encuentro Nacional de Estudiantes de Ingeniería y el I Congreso Latinoamericano donde participaron 20 delegaciones con más de 700 estudiantes de 5 países.

Los encuentros comenzaron en el 2006 con la idea de crear un ámbito de debate y discusión acerca de la problemática del estudio de la Ingeniería. Representando a nuestra facultad estuvieron presentes: Juan Niz, Mercedes Rasia, Pablo Candia y Manuela Canteros, quienes se mostraron muy conformes con la experiencia vivida en Córdoba.

Durante el encuentro se desarrollaron variadas mesas de debate con temas como: “Las ingenierías los procesos industriales en Latinoamérica”, “Actualidad nacional: visión y desafío desde las organizaciones sociales”, “Planes de Estudio, actualidad de las carreras de Ingenierías”, “Desafíos de la industria y el rol de los ingenieros en países en vías de desarrollo”, entre otros.

Luego de lo expuesto se hizo un trabajo en comisiones para trabajar en profundidad los temas desarrollados por los disertantes en cada una de las mesas y se hizo un síntesis temática de los debates que describimos algunos a continuación:

- ◆ Mayor participación de los estudiantes en los órganos de gobierno.
- ◆ Fomentar el compromiso social y la visión integral.
- ◆ Generar sistemas de ingresos que garanticen la inclusión social y la permanencia.
- ◆ Desarrollar planes de estudio orientados a las necesidades del pueblo fomentando la integración Latinoamericana.
- ◆ Desarrollar industrias estratégicas para no ser simples productores de materias primas.
- ◆ Planes de estudio que fomenten un pensamiento crítico para el desarrollo nacional

Apertura VI Curso de Tecnología de Citrus

Con gran éxito se desarrolló en la **Facultad**, el **VI Curso de Tecnología de Citrus**, que contó con la participación de estudiantes de Universidades Nacionales de Entre Ríos, Mar del Plata, Santiago del Estero, Cuyo, Quilmes, Lanús, La Plata, del Litoral, del Nordeste, La Rioja y Lujan. También, de alumnos de la Universidad de la República de Uruguay y de la Universidad Simón Rodríguez de la República Bolivariana de Venezuela. En esta edición se sumó además la posibilidad de participar a los profesionales de empresas cítricas de nuestra zona y del del NEA, así como también de Uruguay y Bolivia.

En el acto de Apertura el decano de facultades, Hugo Cives destacó: “el curso no es más ni menos lo que venimos pregonando y entendemos como la verdadera integración Latinoamericana que comienza con lo cultural, si nosotros damos este paso después vendrá lo demás, ese sueño que tuvieron San Martín, O’Higgins y Bolívar”.

También, Cives hizo referencia a la tarea diaria que se hace desde la facultad para aportar a la citricultura para que el sector pueda seguir aportando valor a sus productos y por ende mejore su rentabilidad y sea sostenible y sustentable en el tiempo.

En el acto estuvieron presentes el Presidente de la Federación del Cítrus de Entre Ríos, Néstor Mover, el Director de la Agencia de Ciencia, Tecnología e Innovación de Entre Ríos, Jorge Gerard, el Director INTA EEA Concordia, Daniel Vázquez, el Subsecretario de Producción, Trabajo, Ecología y Medio Ambiente Municipalidad de Concordia, Néstor Loggio quién vino como representante del Intendente de Concordia, Gustavo Bordet.

Para cerrar el encuentro, el **Rector de la Universidad Nacional de Entre Ríos, Eduardo Asueta** remarcó el gran esfuerzo al que se han sumado muchas personas e instituciones para seguir sosteniendo interrumpidamente el curso generando un espacio de intercambio y de cooperación horizontal muy propicio para avanzar en el desarrollo científico tecnológico de este sector.



Cives, Asueta y Gerard en el Acto de Apertura del Curso



“Este curso es uno de los mejores ejemplos que en una institución pública como la nuestra, el conocimiento no reconoce otras fronteras que la búsqueda de resolver los problemas que acusa nuestra sociedad” expresó Asueta y agregó que el rol de la universidad en el desarrollo estratégico y en la generación del conocimiento que muchas veces se reclama desde una gran parte de la comunidad, no puede dejar de responderse, sencillamente porque esa es la misión de la universidad: socializar y democratizar la distribución del conocimiento que se produce.

“Hoy más que nunca las instituciones involucradas en los procesos de innovación tecnológica tenemos el compromiso de aportar, articular, interactuar, producir y generar políticas que acompañen los cambios que nuestro país reclama y nos consideramos protagonistas a la hora de imaginar escenarios posibles para la investigación científico tecnológica de la región”, afirmó Asueta.

“Con capacitación y pasión en esta profesión las puertas se abren una tras otra”

Conectados entrevistó a **Roberto Vairoletti (Secretario Académico de CELIA Escuela Integral Gastronómica)** quien estuvo en la facultad con motivo de dictarse la asignatura de pastelería y repostería. Esta materia es dictada como primera instancia del Convenio que se firmó entre la UNER y CELIA en Córdoba en el pasado mes de junio en el Encuentro Regional de Gastronomía.

¿Quién es el docente que está a cargo de la materia?

El profesor es el pastelero de la Escuela, se llama José Gómez quien estará encargado de dar estas 16 clases que comprende esta materia que hemos dividido en 4 módulos.

¿Cómo funciona la Escuela Celia?

Celia es una Escuela Integral Gastronómica donde se dictan y cursan muchas materias del rubro gastronómico. Básicamente hay dos carreras importantes que son la Gastronomía o Cocinero Profesional y la Pastelería o Profesional Pastelero, Profesional Panadero, Sommelier y diferentes tipos de cursos cortos, técnicas básicas de cocina, en el área de repostería, chocolatería y decoración de tortas, etc.

¿Qué duración tiene la carrera profesional en Celia?

La carrera de Cocinero Profesional dura máximo 2 años con un título intermedio. Los dos títulos tienen salida laboral. Si quieren seguir formándose se pueden hacer cursos o postgrados, en la escuela actualmente tenemos dos de “Cocina Regional” y otro en “Alta Cocina”.

¿Tienen convenios o acuerdos con otras Escuelas Gastronómicas?

La escuela tiene un objetivo de trabajo que es buscar al máximo permanentemente la excelencia educativa. Si bien nuestro título no es universitario si no terciario, tratamos de buscar convenios con otras instituciones que nos ayuden a mejorar la calidad educativa. En pos de eso, tenemos convenios con varias universidades y escuelas de enseñanza en todo Latinoamérica. No puedo mencionarles todas, pero tenemos acuerdos con Perú, Chile, convenios de pasantías con los mejores restaurantes de Europa.



¿Cómo analiza el auge de la gastronomía en la Argentina?

En nuestro país el rubro gastronómico ha empezado a crecer muy rápido en los últimos veinte años. Y esto es muy fácil, antes el argentino no salía de vacaciones fuera del país y los de afuera no venían tanto. Este intercambio de los argentinos vacacionando en Europa o en las costas de Centroamérica y viceversa, las europeos, americanos que vienen por la facilidad económica, han hecho que el argentino se dé cuenta que se come de otra manera y que se puede brindar un servicio diferente. También llegó la televisión con el Canal Gourmet que fue el primero y después Utilísima Satelital donde se puede ver el método, la excelencia en la cocina en cualquier parte del país, entonces la gente de esta manera se instruye y se queda con la idea de una carne de una forma diferente o de un punto particular o un postre presentado de tal manera y luego lo pide en el restaurante. Y esa cadena de información termina en las escuelas. Considero que Córdoba y el interior del país está todavía en crecimiento, no como en Buenos Aires que ya está más consolidada.

¿Qué les recomendaría a los estudiantes de estas carreras para que puedan diferenciarse y lograr sus objetivos en este rubro?

La gastronomía tiene mucha salida laboral. Las carreras son cortas, creo que hay que tratar de absorber la mayor cantidad de conocimiento posible y nunca dejar de capacitarse. Es fácil tener una salida laboral, lo difícil es destacarse en esto, estar en la vanguardia, aceptar los cambios de lograr imponer los cambios. Hay muchos cocineros tradicionales que no se adaptan a los cambios, hacen las cosas a su manera y no quieren aceptar los nuevos conceptos, el uso de la técnica. Creo que con capacitación, sumado a la pasión que le pone cada uno y a la vocación el crecimiento es continuo, las puertas se abren una tras de otra. Eso si la capacitación debe ser continua, eso es fundamental.

¿Cuál es su impresión de la Tecnicatura en Gestión Gastronómica?

Tenemos muy buenas expectativas del intercambio a nivel docente y profesional. La infraestructura y los espacios que tienen son muy buenos. De la cantidad de alumnos que se inscribieron, la gran mayoría sigue, eso también es un dato muy importante. A su vez el respeto y el interés con el que los alumnos nos han escuchado en la clase. Así que me voy con la sensación de que este proyecto en la UNER recién empieza.

Se realizó el Segundo Encuentro Gastronómico del Río Uruguay

Con una importante asistencia de público se inició en la **Facultad de Ciencias de la Alimentación** el **2º ENCUENTRO GASTRONÓMICO DEL RÍO URUGUAY** y la Ronda clasificatoria del Litoral con el fin de seleccionar un plato para representar a la región en el Torneo Nacional de Chefs a realizarse en septiembre en Buenos Aires.

En el acto de apertura el **Decano de la facultad, Hugo Cives** destacó que este nuevo paso que se da con la organización de este evento es fruto del acuerdo firmado con la **Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA)** y con su filial de Concordia que permite abordar nuevos desafíos. También destacó el posicionamiento logrado por la **Tecnicatura en Gestión Gastronómica**, y señaló que “está en el ánimo de esta gestión volver a lanzar una nueva cohorte de la carrera”.

“El turismo es una fuente genuina de recursos para Concordia y sus ciudades vecinas, por eso a través de esta carrera queremos colaborar en la búsqueda de la excelencia en el servicio que se le brinda al turista” señaló Cives, e invitó a hacer posible una nueva cohorte superadora.

Luego tomó la palabra la **Secretaria de Turismo de la Municipi-**



palidad de Concordia, Viviana Yunes quien recalcó que para la actual gestión de gobierno el turismo es una política de estado y que están en permanente contacto con el sector privado para trabajar en conjunto. *“Al turismo lo hacemos entre todos por eso es importante la participación de todos los sectores y no debemos olvidar que el turismo es una industria que genera muchos puestos de trabajo”*, indicó la funcionaria.

En el cierre el **Presidente de la Asociación Hotelera Gastronómica de Concordia, Sergio Dambros** dio la bienvenida a los participantes y destacó el rol del EMCOTUR en el trabajo en conjunto entre el sector público y privado. Más tarde se dio paso a la exposiciones “Promoción del Simposio de Turismo Salud y Termalismo” por Teresta Van Strate de FEHGRA “Pasado, Presente y Futuro de la Vitivinicultura en la Región”, a cargo el Enólogo Héctor Becerra. ¿ Rutas Gastronómicas, una oportunidad ? por el Prof. Alex Marinucci (UNER).

INTERCAMBIO ESTUDIANTIL CON UNIVERSIDADES BRASILEÑAS

En el marco de las actividades y convenios de cooperación que la Facultad de Ciencias de la Alimentación mantiene con diversas universidades extranjeras, se ofrece para el próximo año lectivo dos becas de intercambio con la Universidad Federal de Campinas (Brasil).

Las becas están destinadas a estudiantes avanzados de la carrera de In-

geniería de Alimentos. Tienen una duración de un cuatrimestre cada una y cubren tanto gastos de traslado como de estadía y alimentación en la universidad de destino.

Se encuentra abierta la inscripción de aspirantes desde el 3 al 17 de octubre próximo en Mesa de Entradas de la Facultad.

Por informes dirigirse a Secretaria de Extensión Universitaria
Email: tamanog@fcal.uner.edu.ar

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

Colaboraron con este número: Juan Niz Mercedes Rasia, Germán Locker, Ing. Roberto Varela, Roberto Vairoletti