**La Facultad de Ciencias de la Alimentación sumó recursos especializados para ampliar y fortalecer la prestación de servicios tecnológicos**

**La incorporación de nuevos profesionales surge del programa DTEC dependiente de la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica** que promueve proyectos que favorezcan la inserción laboral de recursos humanos altamente calificados. Se busca orientar la aplicación de sus capacidades y habilidades hacia la transferencia de conocimiento a instituciones y empresas del sector productivo y de servicios para resolver problemas tecnológicos y aprovechar oportunidades de desarrollo socio-económico a nivel regional o local. Para ello, el proyecto contempla la incorporación de un doctor y dos profesionales a laboratorios.

|  |
| --- |
| **En esta línea, la Facultad incorporó4 profesionales con título de posgrado (doctores) y 6 profesionales con título de grado que tendrán como parte de sus tareas ampliar y potenciar la prestación de servicios tecnológicos en el Laboratorio de Análisis de Metales en Alimentos y Otros Sustratos (LAMAS), en el Laboratorio de Industrias Cárnicas (LiC) y el Laboratorio de Investigación de Residuos en Alimentos (LIRA), beneficiando a productores y empresas agroindustriales de la región.** |

En el **Laboratorio de Industrias cárnicas** se sumó como parte de este proyecto a la **Dra. Romina Fabre**, Ing. en Alimentos egresada de la UNER y doctora en Ciencia Tecnología y Gestión de Alimentos por la Univ. Politécnica de Valencia. Con ella colaboran **Viviana Rodríguez**, licenciada en Genética en la Univ. Nac. de Misiones con una Maestría en Brasil y la Ing. en Alimentos **Cristina Posadas** con experiencia laboral en diversas industrias de la región.

La **Dra. Fabre** resalta que los servicios que se realizan en el laboratorio están dirigidos a la cadena de valor de la carne (productores, frigoríficos y elaboradores de productos) aunque también se llevan a cabo estudios para otros institutos de investigación. “Los servicios prestados comprenden asesoramientos en temas que involucran procesos productivos e industriales y determinaciones relacionadas con la composición química, con la calidad y con la estabilidad durante la conservación de carne y productos cárnicos.”

“La ampliación de la oferta actualmente está direccionada a incorporar servicios en el área de la genética, particularmente la identificación de genes relacionados con la calidad de carne de cerdo, lo que permitirá a los productores porcinos la selección poniendo énfasis en la calidad de la carne. También en la línea de carne de cerdo se están evaluando alternativas para mejorar la estabilidad y extender la vida útil durante la conservación de la carne fresca. Además, el laboratorio cuenta con un equipo NIR (espectrofotómetro infra rojo) que se está ajustando para realizar determinaciones en carnes permitiendo obtener resultados de forma rápida y a menor costo que por los métodos tradicionales, esta metodología es muy utilizada actualmente en la industria para obtener información en líneas de producción.

“El objetivo del equipo de trabajo que hemos formado es brindar al sector de la carne un servicio analítico y de asesoramiento integral.”

**En el caso del Laboratorio de Análisis de Metales en Alimentos y Otros Sustratos (LAMAS), se incorporó la Dra. Evelin Carlier como Directora del proyecto. Carlier e**studió Microbiología en la Universidad Nacional de Río Cuarto, luego se doctoró en la misma Universidad en Ciencias Biológicas con una beca del CONICET y continuó con un posdoctorado.

“Actualmente el Laboratorio LAMAS brinda servicios vinculados a análisis nutricional en cultivos. El proyecto contempla un relevamiento de las necesidades que tienen los productores y ampliar la prestación de servicios”, explicó Carlier. Para ello se cuenta con equipamiento de alta tecnología entre los que se destaca un espectrofotómetro de absorción atómica. Recientemente, se han incorporado otros equipamientos que se están poniendo en marcha y que permitirán ser mucho más operativos y recibir mayor cantidad de muestras”.

Los servicios que ofrece este laboratorio son análisis nutricionales de suelo, foliar, frutos, soluciones nutritivas, jugos, arroz, agua, ensayos fitopatológicos, entre otros.

Con estos análisis se provee al productor herramientas para un mejor manejo agronómico de sus cultivos. “Es importante que el productor cuente con estos análisis para el manejo sustentable de los cultivos y obtener más rendimiento y mejor calidad de la fruta. También se realizan servicios especializados, en los que las empresas se acercan a nuestro laboratorio y juntos hacemos la investigación y desarrollo de lo que ellos necesitan. Otra línea de trabajo es el desarrollo de alimentos funcionales, aclaró Carlier.

**Evelin trabaja con dos profesionales, la Lic en Biología Cecilia Cabrera y la MSC Ingeniera Mariana Jiménez Veuthey**. Todos ellos se integraron al equipo de trabajo del Laboratorio LAMAS, cuya Directora es la Dra Luz Marina Zapata y los integrantes Dra Micaela Heredia, Dr. Juan Manuel Castagnini y el TSTA. Fabio Quinteros. “De esta forma se conformó un grupo multidisciplinario de trabajo, que tiene muchísimas capacidades. Todos tenemos fortalezas en distintas disciplinas y esas fortalezas son las que van a llevar adelante el proyecto”, subrayó.

**En tanto, para el Laboratorio de Investigación de Residuos en Alimentos (LIRA) se sumaron dos doctores. La Dra. Ivana Alberini es la Directora del Componente de Contaminantes en Matriz Ambiental** es Lic. y Doctora en Química de la Facultad de Ingeniería Química en la Universidad Nacional del Litoral.

Por su parte, **Martin Novoa está a cargo de la matriz agroindustrial,** es Lic. y Doctor en Ciencias Biológicas egresado de la Universidad Nacional de Río Cuarto. Martín trabaja junto a dos profesionales: la Ing Química, **Paola Sinner** (actualmente está haciendo un magister en ingeniería ambiental en la UTN) y la **Ing. en Alimentos Belén Medina.**

El ingreso de **Novoa** fue en septiembre de 2015, por lo que recién se encuentra preparando el plan de trabajo para adaptar el proyecto y los servicios que llevará a cabo. Mientras tanto se ocupa de los análisis de plaguicidas en aguas en sedimento, determinación de fitoplancton, conteo y determinación de algas. **“La idea es trabajar junto con las auxiliares para hacer un trabajo interdisciplinario e integral desde la matriz agroindustrial que a su vez mi idea es que complementen los dos componentes para que haya una integralidad y que el laboratorio funciones como una sola cosa**” explicó el investigador.

En tanto **Alberini,** detalló que se busca incrementar los servicios que ya realiza el laboratorio de análisis fisicoquímicos en aguas y dentro de lo que es residuos de plaguicidas hay muchas matrices donde se hace la detección de residuos. Y agregó: “también estamos trabajando en todo lo que es el desarrollo de gestión de calidad del laboratorio con el objetivo de acreditarlo frente al organismo argentino de acreditación (OAA) ya que hay muchas industrias que necesitan análisis desde laboratorios acreditados oficialmente.

El laboratorio cuenta con un equipamiento especializado y amplio que permite hacer una gama de estudios y de investigaciones muy grande. “El objetivo principal de un doctor es básicamente hacer investigación es para lo que nos formamos entonces aparte de hacer servicios, generar nuevos implica una investigación previa”, señaló Alberini

En cuanto a las líneas de trabajo que tienen, Novoa destacó que “además de los servicios que se vienen brindando hasta ahora, la idea es poder utilizar este grupo de algas las diatomeas como indicadores de calidad y de contaminación química. Una vez redactado y aprobado el proyecto el año próximo seguramente.