

Facultad de Ciencias de la Alimentación

# Conectados

## La Revista de Alimentos

### Sabías que?:

El Centro de Estudiantes, luego de hacerse cargo del funcionamiento de la Fotocopiadora para brindar un servicio con costos accesibles para la comunidad universitaria, volvió a concesionarla. La empresa que prestará el servicio y ya está en funciones se llama **PRAL** y es de la ciudad de Paraná. Sus dueños tienen una sucursal en Paseo Real en el centro de Concordia. Según lo acordado el precio de las fotocopias será de 0.13 y 0.20 simple y doble y lo mismo las impresiones.

### Contenido:

Editorial	<b>1</b>
Visita del Ministro Lina Barañao	<b>2</b>
Resoluciones del Consejo Directivo	<b>3</b>
VI Curso de Tecnología de Citrus	<b>4</b>
Viaje alumnos TGG a Córdoba	<b>5</b>
Entrevista Ing. Andreina Stefani	<b>6</b>
Novedades AGDU Y MÁS.....	<b>7</b>

## EDITORIAL

### ACREDITAMOS LA CARRERA DE INGENIERIA POR TRES AÑOS MAS ¿Y AHORA QUE?

Hemos recibido con alegría la grata noticia de haber cumplimentado todos los requerimientos exigidos por la CONEAU para acreditar por tres años más la Carrera de Ingeniería, recibida además con la calma del deber cumplido hasta aquí y con el convencimiento que el resultado ha sido fruto del trabajo que se viene realizando durante varios años sobre los aspectos mejorables de toda carrera e Institución Universitaria.

Inmediatamente nos deberían surgir algunos interrogantes tales como *¿y ahora qué?*, *¿Qué proyectos nos proponemos para los futuros 6 años?*, *¿En dónde debemos poner el esfuerzo y los recursos mayores?*.

No es intención de estas pocas líneas describir estrategias y acciones para andar el camino. Solo nos anima el intento de generar disparadores en cada uno de nosotros relativos a que nos imaginamos y que caminos deseamos elegir para seguir apuntalando el crecimiento de nuestra Facultad considerando que la acreditación es sólo una parte del mismo.

La Gestión

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

Se declaró “Visitante Ilustre” al Ministro de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, Lino Baraño



En su reciente paso por Concordia, el **Ministro de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, Lino Baraño**, fue declarado “**Visitante Ilustre**” por las autoridades de nuestra **Facultad**, en un breve y emotivo acto que se desarrolló en la sala de reuniones del Consejo Directivo.

El hecho es de suma trascendencia para nuestra institución por ser la primera vez en su historia que un Ministro de la Nación nos visita. Durante la lectura de la Resolución, **estuvieron presentes el Rector de la UNER, Eduardo Asueta, el Decano de la Facultad de Alimentos, Hugo Cives, el Gobernador de la provincia de Entre Ríos, Sergio Urribarri, el Ministro de Salud y Acción Social, Angel Giano, el intendente de Concordia, Gustavo Bordet** y los funcionarios que acompañaron luego el acto

para la constitución del Polo Tecnológico de la Región de Salto Grande realizado el viernes 18 de julio en Concordia.

Cabe destacar que el Ministro Baraño, al igual que el gobernador Sergio Urribarri utilizaron la sede de la facultad como lugar de reunión previa y posterior al acto convocante que se desarrolló en el Salón de Actos de la UNER, donde se terminaron de firmar actas y otros documentos y proyectos de interés institucional.

#### **CONFORMACIÓN DEL POLO TECNOLÓGICO Y DEL CENTRO DE DESARROLLO FORESTO INDUSTRIAL**

El Polo Tecnológico es una estructura binacional que reunirá a instituciones de excelencia y empresas de la Región de Salto Grande, con el objetivo de producir sinergias entre el sector productivo y el de ciencia y tecnología, a los fines de incrementar la competi-

tividad del tejido industrial y de servicios. Será una estructura altamente especializada en brindar servicios de asesoramiento, vinculación y transferencia de tecnología para sumar esfuerzos, conocimientos, experiencias y capacidades que fomenten la creación de nuevas empresas, y el fortalecimiento de las ya existentes.

Promovido por CAFESG junto con el INTI, el INTA, la UNER, la UTN, la UADER, la Agencia de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Entre Ríos (ACTIER), y el Centro de Comercio, Industria y Servicios de Concordia, el Polo Tecnológico de la Región de Salto Grande es el primero en su tipo en constituirse como tal desde la creación del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la Nación.

## RESOLUCIONES DEL CONSEJO DIRECTIVO

### Resoluciones de la reunión del Consejo Directivo del día 29 de mayo de 2008:

- ◆ Designaciones Auxiliares De Docencia Alumnos en las siguientes cátedras: Química General, Química Inorgánica; Microbiología de los Alimentos.
- ◆ Designación Docentes a Cargo de los siguientes Créditos de la Carrera de Ingeniería de Alimentos "Higiene y Seguridad" y "Autocad 2000 Básico"
- ◆ Créditos para la Tecnicatura en Gestión Gastronómica "Cocina Mexicana" y Sushi I".
- ◆ Constitución de la Comisión Ad hoc responsable de definir y organizar los mecanismos de participación de los claustros en la Reforma del Plan de Estudios 2003 Ingeniería de Alimentos.
- ◆ Tramitación de Expedientes de Títulos: TSTA. Gabriela Repetto, e Ingenieros Pablo Gómez, y Marina Kueider.
- ◆ Renovación de Becas de Difusión Institucional.
- ◆ Constitución de las Comisiones Internas del Consejo Directivo.

### Resoluciones reunión del 26 de junio de 2008

- ◆ Resolución aprobando en general el Proyecto de Doctorado en Ingeniería.
- ◆ Aprobación al llamado a presentación de antecedentes
- ◆ Aprobación a la realización del VI Curso de Tecnología de Citrus y asignando funciones como Coordinador del mismo al Ing. Roberto Varela.
- ◆ Créditos para la Carrera de Ingeniería y TSTA
- ◆ Nuevo programa de la asignatura Microbiología de los Alimentos.
- ◆ Llamado a Concurso para cubrir un Auxiliar Docente Alumno con dedicación simple en la Asignatura Termodinámica/Fisicoquímica
- ◆ Renovación de dos becas de extensión en el Proyecto "Talleres de capacitación en industrias alimentarias abiertos a la comunidad"
- ◆ Aprobación renovación de una becas de extensión en el Proyecto " Desarrollo de premezcla aptas para celíacos enriquecida con fibra"
- ◆ Renovación de dos becas de extensión en el Proyecto "Talleres de industrias alimentarias y Educación Tecnológica dirigido a Instituciones Educativas"
- ◆ Aprobación de la renovación de dos becas de extensión en el Proyecto "Programa de Asistencia y Capacitación Comunitaria para la adecuada manipulación de los Alimentos".

## INFORME SOBRE LA ACREDITACIÓN DE LA CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS

Luego de un proceso de evaluación exhaustivo, la **Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria (CONEAU)** acreditó la carrera de **Ingeniería en Alimentos** por el término de tres años más.

La valoración consistió en determinar el cumplimiento total o parcial de los compromisos de mejoras que se habían acordado en diciembre de 2004, y todas aquellas modificaciones sustantivas concretadas por la institución sin estar relacionadas en forma directa con ellos.

Los **compromisos asumidos** fueron: **Número 1:** Implementar a partir del año 2005 el dictado de todas las asignaturas correspondientes al nuevo plan de estudios 2003. En su informe el comité de pares evaluadores dictaminó que “el plan de estudios 2003 se encuentra en plena vigencia e incluye los contenidos de matemáticas incorporados, por lo que el grado del cumplimiento del compromiso es total.”

**Número 2:** Asegurar una relación docente-alumno favorable para la enseñanza en las asignaturas Álgebra y Geometría Analítica, Análisis Matemático I y Física I y una relación docente-curso que permita el desarrollo de planes de perfeccionamiento y/o investigación en las cátedras Física I y Matemática. En la evaluación se destaca que el grado de cumplimiento del compromiso es total y se agrega la recomendación de incorporar profesores asociados y adjuntos a los

equipos de cátedra. También se aconseja generar proyectos o líneas de investigación en Física I y Matemática para consolidar las acciones realizadas.

**Número 3:** Implementar el plan de transición según el cronograma establecido, asegurando que la mayor cantidad posible de alumnos se beneficie con las mejoras introducidas en el nuevo Plan de Estudios, especialmente en lo que hace a la realización de la Práctica Profesional Supervisada. En este punto también se dictaminó que el grado de cumplimiento del compromiso fue total.

En cuanto a otros **aspectos no vinculados en forma directa con los compromisos asumidos** el informe destaca con respecto a la **investigación** - la generación por parte de la institución de nuevos proyectos con diversificación de las áreas temáticas conforme a las necesidades del medio y a los requerimientos de actualización; el incremento de proyectos y docentes investigadores; el aumento de la cantidad de docentes investigadores incentivados, la adecuación de la infraestructura y el equipamiento y el fortalecimiento de los vínculos con el sector productivo e industrial; entre otros. En el ámbito de la **enseñanza** se enfatizan los logros en cuanto a:

- La creación de una comisión ad hoc para el estudio de una futura modificación del plan de estudios;
- La puesta en marcha del primer año común de las carreras de Ing. en Alimentos y de la carrera de Ing. Agronómica
- La realización desde 2004 de los cursos Pre Universitarios de Química y

Matemática dirigidos a alumnos de nivel medio.

En relación a la **Gestión Institucional** se pone de relieve que en el marco del PROMEI se realizaron más de 12 sub proyectos de los cuales se ha concretado el 95 % de las actividades propuestas por cada uno de ellos. También se destaca la ejecución del Programa de Fortalecimiento en la Gestión de Calidad y Buenas Prácticas en los Laboratorios de Servicios a la Producción y Control Ambiental.

Como resultado de todo lo anterior descrito, en la conclusión final el Comité de Pares propone la extensión de la acreditación por tres años por el cumplimiento con sus compromisos y por desempeñar también el perfil de calidad definido en la resolución ME N° 1232/01. Asimismo, se encomienda propiciar la incorporación de profesores asociados y adjuntos a los equipos de cátedra atendiendo tanto al desarrollo de la carrera docente como a eventuales recambios.

## Se viene el VI Curso de Tecnología de Citrus



Entre el 1 y el 5 de septiembre de este año se realizará en la **Facultad**, el **VI Curso de Tecnología de Citrus**, el más significativo a nivel nacional en esta temática, que contará como todos los años con una gran cantidad de inscriptos de universidades de todo el país y de Latinoamérica.

El curso que está organizado por la Secretaría Académica, la Secretaría de Extensión y la Cátedra de Procesos Industriales, cuenta con el apoyo de la **Asociación de Universidades del Sector Alimentario (AUSAL)**, la **Asociación de Universidades del Grupo Montevideo (AUGM)**, y el **Programa de mejoramiento de las Carreras de Ingeniería (PROMEI)**. El mismo, está orientado a estudiantes avanzados de ingeniería en alimentos que quieran profundizar sus conocimientos en el tema, así como a personal gerencial y de supervisión de fábricas y empaques de empresas citrícolas y personal de organismos oficiales de sanidad y control.

En el encuentro, coordinado por el **Ing. Roberto A. Varela**, se desarrollarán algunos contenidos como: la Composición de los cítricos, el Tratamiento Postcosecha, Operaciones Unitarias con productos cítricos, Laboratorio de la industria cítrica, Sub – productos, Buenas prácticas de elaboración, entre otras. Se realizará la visita a un empaque de cítricos, una planta de jugos y se efectuarán prácticas en la Planta Piloto de la facultad. Se puede acceder al programa completo en el sitio de la facultad.

La inscripción está abierta hasta el 20 de agosto. Para anotarse u obtener mayor información contactarse a [cursocitrus@fcal.uner.edu.ar](mailto:cursocitrus@fcal.uner.edu.ar). Los apuntes del curso estarán disponibles en CD.



El **Ing. Edgardo Zorzi** representó a nuestra Facultad en el **II Simposio Nacional de Educación Tecnológica** que se realizó entre el 2 y el 5 de julio en la UNaM Facultad de Artes - Oberá Misiones, con el nombre *“El Enfoque Ciencia, Tecnología y Sociedad en la Educación Tecnológica”*

Zorzi participó en calidad de expositor y su trabajo, realizado en coautoría con la **Ing. Mirta Velazque**, se basó en la **Representación de una Planta Sencilla de Elaboración de Alimentos**. El mismo estuvo inserto en el Eje Temático “La Educación Tecnológica en la Argentina”- La Educación y su Didáctica (los componentes didácticos; metodologías; proyectos con propuestas integradoras). Este trabajo fue desarrollado como experiencia didáctica de transversalidad entre la Titular de la Cátedras de Termodinámica Ing. Velazque y como Jefe de Trabajos Prácticos de la Cátedra Sistemas de Representación Ing. Zorzi.

Los interesados en obtener el resumen del trabajo pueden enviar un correo solicitándolo a [comunicacion@fcal.uner.edu.ar](mailto:comunicacion@fcal.uner.edu.ar)

## Alumnos de la Carrera de Gestión Gastronómica viajaron al 7° Encuentro Internacional de Gastronomía Regional

En las instalaciones del **Centro de Convenciones del Dinosaurio Mall** en Córdoba Capital, los días 12 y 13 de Junio una delegación de 25 alumnos acompañados por el Coordinador de la Carrera Alex Marinucci, estuvieron presentes en este importante encuentro.-

Los alumnos disfrutaron de Clases Magistrales de los más importantes Cheffs a nivel nacional e internacional, destacándose el Chef Pepe Molina “El arte de hielo en Fusión”, de Francia Olivier Falchi “Cordero en tres Cocciones y sus guarniciones”, la presencia de Diego Martín Molteni y el Mexicano Arturo Fernández hablando y demostrando sobre “LA CREACION”, Pastelería con Osvaldo Gross, desde Chile, Leonardo Chacón, la presencia de España Iván Sánchez Barreto, “Cocina y Pastelería de Autor” y cerrando el ciclo el carismático Donato De Santis (Italia).-

Además, hubo una gran cantidad de actividades paralelas, relacionadas con los sabores del café, de los chocolates, acetos balsámicos, cultura del mate, degustación de vinos y licores y mucho más.-

Institucionalmente también fue importante la presencia ya que se firmó un convenio de cooperación con la **Escuela Celia de Gastronomía (organizadora del evento)**, de cooperación mutua, y se creó el “**Centro de Profesionales Celia para el desarrollo y la investigación gastronómica**” nombrando a Alex Marinucci como Miembro Honorífico de dicho Centro.-

Una gran experiencia para los alumnos que abrió muchas expectativas en cuanto a la amplitud de esta carrera de Gestión Gastronómica, que no tiene fronteras.-



**Entrevista a la Ing. Andreina Stefani , asesora de la empresa Lácteos L. W., ganadora de la medalla de bronce por el queso Cheddar en Mercoláctea 2008**



**Queso Cheddar premiado con medalla de bronce en Mercoláctea 2008**



Andreina trabaja en **Lácteos L. W.**, una Pyme situada a 30 Kilómetros de Paraná, que produce quesos hace más de treinta años. La incorporación de los hijos del fundador al staff de la empresa, trajo nuevos aires y llevó a organizarla con la incorporación en el 2005 de un profesional a cargo de los alimentos y a buscar nuevos productos para salir a competir en el mercado.

*“Comenzamos a tratar de diferenciar la fábrica y buscar otro tipo de productos, observamos que hay una variedad enorme de quesos que no se hacen. Empezamos a fabricar quesos como el Camembert, Brie, Mascarpone, para meter en el mercado productos que no se ven, y también el Cheddar tipo inglés, que es con el que sacamos medalla de bronce en Mercoláctea que se realizó en mayo de este año . El Cheddar es un queso gourmet muy sabroso y muy bien posicionado, que se utiliza mucho en picadas. También se lo utiliza para fondue y las salsas 4 quesos”* explica Andreina.

**¿Cuál fue el recorrido para llegar a ganar el premio en Mercolactea 2008?**

Primero nos sometimos a una auditoría de

planta del INTI Lácteos y obtuvimos muy buena puntuación. Eso nos animó porque nos confirmó que estábamos haciendo las cosas bien y decidimos concursar con el Cheddar en Mercoláctea que se realizó en mayo de este año. Si bien somos una Pyme concursamos con empresas grandes de hecho la medalla dorada se la llevó SanCor, la de Plata Quesos La Suerte y nosotros la de bronce. Fue un logro muy importante que nos pone muy orgullosos.

**A la hora de pensar en el desarrollo de un nuevo producto ¿se plantean a qué segmento apunta?**

No necesariamente, porque el común de la gente no conoce este tipo de quesos más antiguos. La idea era hacer productos nuevos, y dentro de esos productos también hay que tener en cuenta cuál es la tecnología de elaboración que se necesita. Por ejemplo, nosotros por ser una planta artesanal no podemos hacer quesos reelaborados porque no tenemos la tecnología entonces dentro de los procesos, la cheddarización se puede hacer de manera manual ( se madura el queso en lienzo). La fábrica está empezando a diferenciarse en producto y calidad.

**¿La empresa logró más clientes a partir del desarrollo de estos nuevos productos?**

Sí, por ejemplo el Mascarpone ya nos están

pidiendo de hoteles y restaurantes por cantidad y empezamos haciéndolo en laboratorio mandándolo en potes y ahora ya nos piden por kilos, lo que hizo que lo pasáramos a la planta. Vamos olfateando lo que nos gusta a nosotros y lo que creemos que puede andar.

**¿Cómo fue el proceso por el cual la empresa familiar se decidió a incorporar un ingeniero en alimentos?**

La incorporación de los hijos del dueño de la empresa, también llevó a tener una nueva visión de la misma. Para crecer era necesario un profesional que se hiciera cargo del laboratorio, de la producción y empezar a ajustar todos los parámetros para mejorar la calidad de queso. Implementamos planillas, registros que no se hacían y empezamos a hilar fino. Hablar con el tambero, hacerle devoluciones sobre la leche, cuáles eran los tambos que producían la mejor leche, etc.

El profesional articula varias cosas porque le brinda información a la producción y le da información también, a la dirección. Eso era una cosa que faltaba. Hicimos muchas cosas desde el 2005, sobre todo en el tema de organización, implementación de buenas prácticas de

fabricación y cursos de capacitación al personal por medio del INTI.

**¿Qué proyectos tienen a futuro para continuar con el crecimiento de la empresa?**

Como proyectos tenemos pensado el

año que viene participar nuevamente en Mercoláctea con otras variedades como el queso Camembert y Mascarpone y un desarrollo nuevo, que no es una especialidad de LW, será una innovación en el mercado. También queremos lograr la exportación de nuestros productos a nivel en el Mercosur.

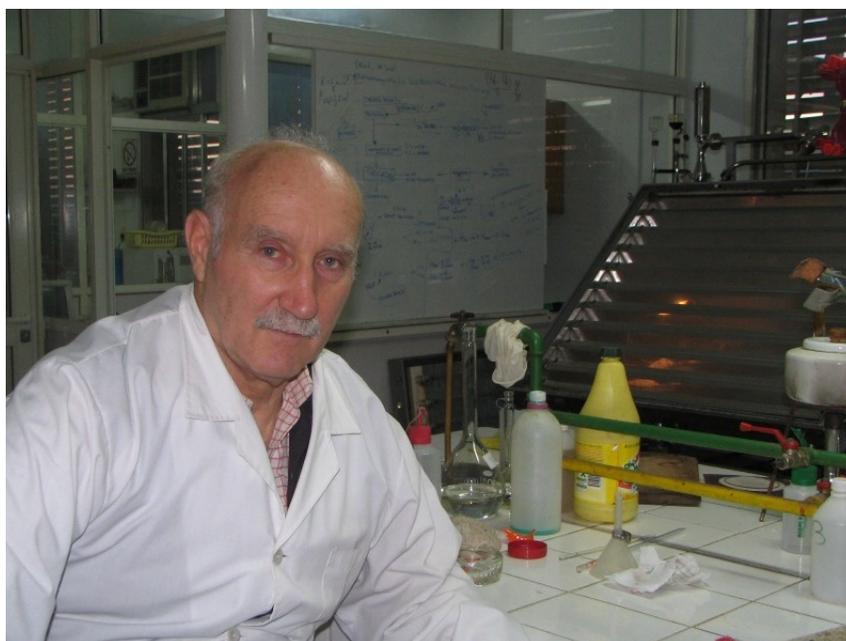
**Novedades de AGDU: Avances en el Proyecto para la construcción de viviendas**

**Conectados** dialogó con el **Ing. Damián Stechina** para conocer los últimos avances del proyecto para la adquisición de los terrenos y la construcción de un barrio para la comunidad universitaria por medio de un convenio con el IAPV.

“El proyecto surge por iniciativa de AGDU como un servicio más a sus agremiados para facilitar a los docentes el acceso a una vivienda. Como los docentes que se anotaron eran menos de los que se pensaba, se amplió esta posibilidad para el resto de la comunidad universitaria. De este modo, en primer lugar están los docentes para optar por la compra y las parcelas restantes son ofrecidas a: no – docentes, graduados y alumnos”, explicó Stechina.

El lugar que se eligió fue un terreno en Villa Zorraquín de 6 hectáreas y media, lo que permitirá contar con 120 parcelas de 400 metros, tierra para caminos y espacios verdes necesarios.

Alrededor de 75 casas se construirán a través del IAPV y las 45 parcelas restantes podrán ser adquiridas por docentes a título privado que no hayan optado por el terreno para construir dentro del plan de viviendas. “Ya tenemos alrededor de 65 docentes interesados para estas parcelas”, aclaró Stechina



Ing. Damián Stechina

Entre los planes se proyecta también la utilización de 1000 metros para construir una sede gremial que pueda ser utilizada por los socios para actividades sociales y recreativas.

El proyecto está a la espera de la aprobación del Honorable Consejo Deliberante quienes pidieron un informe que asegure la viabilidad de la red cloacal, agua corriente y luz eléctrica en el barrio. Se espera conocer el dictamen final el 7 de agosto que contaría con el aval positivo de más del 50 por ciento de los ediles.

“Somos optimistas en cuanto a la aprobación de la urbanización por parte del Consejo Deliberante, y esperamos que durante el segundo cuatrimestre se realice la licitación de las obras para ser iniciadas a comienzos del 2009”, indicó Stechina.

**Colaboraron con este número:** María Elena Morales, Fabricio Raviol, Andreína Stefani, Alex Marinucci, Damián Stechina, Edgardo Zorzi, Centro de Estudiantes, Mirta Velazque.

## FESTEJO DEL DÍA DEL NIÑO EN EL MARCO DE APOYO A LA COMUNIDAD CELÍACA

En la República Argentina, durante el mes de Agosto se festeja el Día del Niño. Por esa razón, y en el marco del **Proyecto de Extensión Universitaria** que nuestra Facultad tiene con la comunidad celíaca de Concordia, el día sábado 3 da Agosto se organizó en conjunto con la **Sub-filial ACELA (Asistencia al Celíaco de la Argentina) Concordia, la Municipalidad de Concordia y la Facultad de Ciencias de la Alimentación** una jornada de festejo para los niños celíacos. A través de las gestiones del concejal **Dr. Daniel Cedro** se puso en escena la obra **“El show de Atenti y Bocina”**, con los actores César Gabriel Dobler, en el papel de Atenti, y Hernán Darío Reyer, en el papel de Bocina y por medio de las gestiones de la Sub-filial ACELA y de la concejal Beatriz Duarte se entregaron juguetes. La Facultad de Ciencias de la Alimentación intervino con la gestión del lugar (Sociedad Italiana de Socorros Mutuos, calle Pellegrini N° 1094) y la elaboración de una torta de siete kilogramos, con una formulación desarrollada por un equipo técnico conformado por la Ing. Mirta S. Velazque, Prof. María del Rosario Simonetti, Lic. Celia Noemí Álvarez, Sr. Alexis L. Soca y Srita. Lucrecia Caballero.

