

FORMACIÓN EN LA CIENCIAS BIOQUÍMICAS

# Ciencias y tecnologías de los alimentos

**El coordinador de los estudios, Néstor Delorenzi, dice que “el placer no tiene por qué ser algo secundario”**

“El placer por comer no tiene por qué ser algo secundario. Eso mejora la calidad de vida de las personas”. No lo dice un chef ni un empresario gastronómico, sino el doctor en ciencias bioquímicas Néstor Delorenzi, coordinador de la licenciatura en ciencia y tecnología de los alimentos. Una nueva carrera, de promisoriosa salida laboral, de la Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas de la Universidad Nacional de Rosario (UNR). Es pública, gratuita y es considerada dentro de las formaciones prioritarias que tiene el país.

Néstor Delorenzi se siente a gusto al frente de esta carrera. Asegura que es desafiante formar profesionales ligados a la ciencia y la tecnología, capaces de mejorar la alimentación de las personas y sin que “comer sano se convierta en algo aburrido”. Un reto en una sociedad donde cada vez hay consumidores más exigentes, y medios de comunicación con buena cantidad de espacios dedicados a la cocina.

La idea de la carrera en el ámbito de la universidad pública —hasta el año pasado que se aprobó sólo estaba la opción de las universidades privadas— viene de larga data. Uno de esos antecedentes es una especialización en la materia que existe a nivel de posgrado en la UNR. En tanto, varias razones empujaron a que se aprobara y se pusiera en marcha con los primeros 50 alumnos cursando esta carrera de grado. Según explica Delorenzi, una es el peso de la industria alimentaria en la región (el 63% de las industrias de la provincia y el 25% de Rosario se dedican a este rubro, la mayoría son Pymes).

También tras las decisiones a nivel nacional como provincial de impulsar programas de investigación en alimentos o desarrollados con industrias privadas, “hay conciencia de lo importante que es esto”.

Otra causa que llevó a la creación de la nueva licenciatura son “los niveles cada vez más exigente del consumidor”. Un consumidor —explica Delorenzi— atento al valor nutricional, a la procedencia de los alimentos y que cada vez lo “requiere más saludables”. Todo esto antes que el costo.

**LA CARRERA.** Aprobada en 2013, los primeros ingresantes son de este año. Para el año que viene la inscripción está abierta, es libre, gratuita y hay que hacer un cursillo que no es

obligatorio aprobarlo para empezar el primer año. En todo caso, es una ayuda académica y de orientación para los nuevos alumnos. El núcleo de la carrera es el alimento, pero no hay que confundirla con nutrición o una profesión de chef. Delorenzi hace hincapié en el aspecto tecnológico que diferencia a esta licenciatura de otras.

Esto se traduce en el trabajo propio del egresado, como por ejemplo desarrollar alimentos o aditivos, o nuevos procesos. El coordinador de la licenciatura recuerda aquí que el desafío hoy es sumarle sabor, placer, a los procesos industriales que ya han garantizado la masividad y la inocuidad de los alimentos. “No hay que olvidarse de que uno no ingiere sólo para subsistir, sino que es también fuente de placer. Y cada vez más ese consumidor exigente está tendiendo al placer. A que esa arveja enlatada, por ejemplo, tenga el mismo sabor que la pelada a mano”, dice Delorenzi.

Para esta formación, hay materias que son clave en el plan de estudio, que hacen al campo básico de saberes: matemática, física, química y biología. En ese perfil de profesional también cuenta la mirada interdisciplinaria, de trabajo en relación con otras ciencias. “Esta no es una carrera ni para chef ni una licenciatura en nutrición, aunque todo esté ligado”, aclara una vez más el coordinador de estos estudios de la Facultad de Ciencias Bioquímicas.

La tecnología no se limita al desarrollo de alimentos sino también al control de calidad, la legislación, investigación y asesoramiento a nivel de esta industria, entre otras competencias. Tareas que tienen su contraparte laboral tanto en el ámbito estatal como privado.

Recuerda que los planes de estudio de varios años atrás recién contemplaban la relación con el hacer en el último tramo de la carrera, en cambio ahora se tiene en cuenta desde el inicio y con diferentes propuestas. En el caso de esta nueva licenciatura, se suma una práctica profesional obligatoria en industrias o en el ámbito del Estado.

**MATERIAS.** Otras disciplinas que integran a este plan son comercialización y también historia y sociología de la alimentación. Conocimientos que el investigador de la UNR define como muy interesantes porque es donde se profundiza sobre las tendencias actuales de alimentación, los cambios en la industria, hasta “las ganas de comer bien”.

Para Néstor Delorenzi la relación entre alimentos, salud y placer es esencial. “Tiene que ver con nuestra historia, la mayoría somos descendientes de italianos y españoles, no podemos pedirle a un belga que



El coordinador de la carrera, Néstor Delorenzi (campera blanca), y parte de su equipo de trabajo por la calidad de vida.

## De la educación al consumidor a la distribución de la riqueza

El campo social no escapa a la formación de los licenciados en ciencia y tecnología de los alimentos. El coordinador Néstor Delorenzi descarta de plano que si hay hambre en el mundo sea por falta de alimentos: “Es un problema político, de reparto, de distribución de la riqueza”. Insiste con sumar al desafío de la masividad, una alimentación integral en salud y sabor.

Otra incumbencia es conocer

los alimentos que se instalan con una fuerte campaña publicitaria y mucho más de marketing que de realidad en lo que prometen a nivel de garantizar mejor estado de salud. En ese mismo sentido, también habla de las tendencias que cada tanto se instalan pero sin mucho sustento. Tomar café descafeinado mientras que se consumen cada vez más las bebidas energizantes que tienen cafeína. “No quieren café con

cafeína, pero se toman lo otro, es moda”, advierte.

Otra de las tareas que hacen a esta carrera nueva de la UNR es la de educar al consumidor, que “sea alguien exigente pero con basamentos, que no sea contradictorio ni se deje llevar por las modas o imposiciones sociales”.

Acompañan a Delorenzi en la foto, Roxana Verdini, María Catalina Olguín, Germán Báez, Gisela Piccirilli, Marisa Zingale, Gilda Revelant, Darío Marinozzi, Cecilia Casabone, Agustina González, Soledad Maggiore, Regina Formigli, Miryam Vignale y Daniela Matjazic.

coma un chorizo pero a nosotros nos encanta”, grafica como aspectos que van más allá de lo saludable, pero que sin embargo hacen también al goce alimentario.

**CALIDAD DE VIDA.** Enfatiza en la necesidad de mejorar la calidad de vida, no trabajando con la alimentación del enfermo, sino con el que come por gusto: “Hay que garantizar el placer de la comida, que nutritivamente tenga los requerimientos necesarios”.

Recuerda la incidencia que tienen en la población la industria gastronómica y los programas de televisión dedicados a la comida.

Sobre cuánto hay de mito y cuánto de verdad en las comidas dietéticas, que se manifiestan en una buena cantidad de negocios dedicados a este rubro, considera que hay más de mito que de realidad. Lo dice de manera muy gráfica: “A todo el mundo le gusta la papa frita. A todo el mundo le gusta el asado. Todos los extremos no son buenos”, y recuerda otras modas como la “onda macrobiótica”, los modelos sociales que imponen una figura delgada. “Todos los placeres de la vida tienen su contraparte, comer puede tener su contraparte en engordar. Puedo alimentarme de manera nutritivamente saludable, mantenerme en

estado, pero sin ningún tipo de sabor. Eso es aburrido”.

Por eso dice que el desafío está en encontrar el equilibrio entre el placer, el alimento saludable y la calidad de vida. Opina que el reto para la carrera pasa por formar egresados capaces de garantizar la masividad de los alimentos, con inocuidad y sabrosos: “El placer de comer no tiene por qué ser algo secundario. Eso mejora la calidad de vida de las personas”.

Para más datos de la carrera, el plan de estudio y la inscripción se puede consultar en la sede de la Facultad de Suipacha 531 o en el sitio [www.fbioyf.unr.edu.ar](http://www.fbioyf.unr.edu.ar)

A.1

## Abierta la inscripción



**ESCUELA DE AZAFATAS Y COMISARIO DE ABORDO PILOTOS DE AVIÓN**  
Cursos 2014  
Abierta la inscripción  
Tel: (0341) 493 1505  
[www.escuelaflying.com.ar](http://www.escuelaflying.com.ar)



**COLEGIO DE MANDATARIOS**  
2° CIRCUNSCRIPCION

El Colegio de Mandatarios relacionados con automotores es una entidad creada por la Ley 10.688 con personería jurídica de derecho privado en el ejercicio de funciones públicas dentro del territorio de la provincia de Santa Fe.

**UNICA INSTITUCION FACULTADA A DICTAR CURSOS CON ENTREGA DE MATRICULAS NACIONAL Y PROVINCIAL, CONFORME A LA LEY.**

**PASCO 1925 - TEL: 4823735 ROSARIO**

**Te gusta la INFORMATICA/COMPUTACION? No pierdas tiempo ni pagues de más!!!**

### ANALISTA DE SISTEMAS

**3 años - TITULO OFICIAL NACIONAL**  
**INSCRIPCION GRATUITA hasta el 10 de octubre**  
**CURSOS DE CAPACITACION LABORAL**  
**DISEÑO GRAFICO**  
**REDES Y SERVIDORES**  
**PROGRAMACION PHP**

**100% prácticos**  
Inicio en octubre

**ISEI 40-30** Corrientes 356 - (0341) 4476072  
[www.iseimas.com.ar](http://www.iseimas.com.ar) / [info@iseimas.com.ar](mailto:info@iseimas.com.ar) / 15 a 21 hs