

El ITA cumple 40 años

La trayectoria de una institución al servicio de la tecnología de alimentos nacional

En los albores de la tecnología de alimentos en la Argentina, por iniciativa del Ing. Rodolfo Reyna y un reducido grupo de colaboradores, el entonces Rector de la Universidad Nacional del Litoral, Dr. Eduardo N. Álvarez, creó mediante la histórica resolución N°180 del 29 de diciembre de 1969, el Instituto de Tecnología de Alimentos, con dependencia directa del Rectorado de esta prestigiosa casa de estudios. En los considerandos de dicha resolución se enfatizaba *"...la necesidad de contar en el país con una gestión docente capaz tanto de formar técnicos de nivel medio en tecnología de alimentos, como de actuar en el campo de la investigación y desarrollo.."*, y en su parte resolutive le asignaba como principales funciones: 1) Desarrollar la carrera de Técnico Alimentario (primera en su tipo en el país) con sede en la ciudad de Concordia, Entre Ríos, y 2) Actuar en el campo de la investigación básica y aplicada en el tema tecnología de alimentos, como natural complemento de la actividad docente.



De izquierda a derecha:
Bioq. Oscar Sbodio,
Ing Alberto Castro (Decano de la FIQ),
Dr. Miguel Pauletti (Director del ITA)



El Bioq. Oscar Sbodio disertó sobre la
"Breve Historia del ITA" en las
Jornadas de Comunicación Interna

El primer director fue el Ing. Rodolfo D. Reyna, acompañado en sus primeros pasos -en dependencias de la Facultad de Ingeniería Química- por los Ing. Miguel Urquía, Hugo Raimondi y el Bqco. Oscar A. Sbodio. En 1971 comienza a recorrer su camino instalándose provisoriamente en la planta piloto de la Facultad (por entonces en construcción). En 1972, el Rector Jorge B. Mullor dispone su traslado al proyectado Gimnasio del Campo Universitario, ubicado en el Paraje El Pozo. Allí, el ITA construye sus laboratorios, oficinas y planta piloto, a la vez que se enriquece con numerosos profesionales que aportan su formación y permanente capacitación, en algunos casos en calificadas instituciones del exterior, a diferentes áreas de la tecnología de alimentos.

En 1973, se crea la carrera de Técnico Superior en Tecnología de Alimentos que se dicta en la Escuela Universitaria del Alimento de Reconquista. En 1977, el prestigio alcanzado a

nivel nacional atrajo la atención de la visita del entonces presidente de facto a su paso por Santa Fe. En 1980 se crea bajo la dependencia del ITA -al igual que la escuela de Reconquista- la carrera de Técnico Superior en Análisis de Alimentos en la ciudad de Gálvez.

A finales de la década del '80 se normaliza la planta docente a través de concursos ordinarios y por resolución del C.S. n°89 del 30 de agosto de 1990 pasa a depender de la FIQ. Entre los considerandos de dicha resolución se destaca:

"a) que la estructura académica de la UNL se sustenta en el principio de entender que la enseñanza de grado y posgrado, la investigación científica y la innovación tecnológica reconocen como ámbito natural de la génesis y desarrollo de aquellos a las Facultades, y b) Que, además sus profesionales ejercerán la ciudadanía universitaria y que es insertado en un todo de acuerdo con la normativa del Estatuto vigente."



Grupo de Docentes-Investigadores, Becarios y Tesistas del ITA



Hall de entrada al ITA



Vista parcial de la Planta Piloto del ITA

Su rica actividad docente refiere al dictado de conferencias, seminarios y cursos de especialización en Ciencia y Tecnología de Alimentos. En este contexto, entre 1980 y 1990 se desarrolla el Curso Anual de Especialización en Tecnología de Alimentos, con el dictado de cuatro asignaturas básicas: Bioquímica de los Alimentos; Fundamentos y Procesos de Preservación; Microbiología de los Alimentos; y Control de Calidad de los Alimentos. Este Curso ha aportado formación básica a numerosos investigadores que hoy integran los cuadros de prestigiosos institutos de investigación y desarrollo, tales como INTA, INTI, INTEC e INLAIN. Esta estructura ha sido el germen de la carrera de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (aprobada por la CONEAU con la categoría A) que se dicta en la FIQ, desde el año 1993.

En la actualidad, los docentes-investigadores del Instituto de Tecnología de Alimentos participan en 25 asignaturas obligatorias u optativas de las Carreras de Ingeniería en Alimentos, Ingeniería Química, Licenciatura en Química y Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Colaboran también en asignaturas de la Escuela Universitaria de Análisis de Alimentos (Gálvez), de la Facultad de Ciencia de la Alimentación (UNER) y en la Articulación de la Carrera de Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos con la UTN (Sede Rafaela).

Con respecto a cursos de posgrado, se dictan ocho cursos del Cuarto Nivel que conforman la currícula de varias carreras de Maestría y Doctorado de nuestra Universidad. Además, se participa o se ha participado en otros posgrados, tanto de la UNL como de otras universidades.

El ITA ha organizado decenas de conferencias, congresos, cursos, seminarios y diversas jornadas científicas. También ha participado en cientos de congresos nacionales e internacionales. Se han llevado a cabo innumerables acciones de transferencia, asistiendo tanto a grandes empresas (Sancor, Arcor, Milkaut, Sagemüller, Grupo Motta, Establecimiento Friar, Santa Elena Alimentos S.A., Establecimientos Santa Ana S.A.- CBSé, Molinos Semino, por nombrar algunas) como también a

un gran número de pequeñas y medianas empresas, para las cuales se han realizado asesoramientos, asistencia técnica e incluso formulación de proyectos.

En el ámbito de la Administración Pública, se han desarrollado convenios de cooperación de servicios analíticos con la Dirección General de Bromatología y Química de la Provincia de Santa Fe y con la Provincia de Entre Ríos para el desarrollo de proyectos completos, entre otros, para la fabricación de diferentes alimentos de uso institucional.

En el último aspecto se destaca el desarrollo de comidas deshidratadas de interés social así como el diseño, construcción y operación de una planta modelo para su elaboración, propiedad de la UNL. Esta planta fue realizada con financiación del Banco Credicoop y actualmente está en producción para satisfacer la demanda de comedores institucionales de interés social, y para el desarrollo y distribución a instituciones especializadas de premezclas libres de gluten para dietas de pacientes celíacos.

Los profesionales del ITA han desarrollado una intensa actividad científica, con la publicación de más de 500 trabajos en los principales *journals* nacionales e internacionales, revistas de divulgación y de extensión. Asimismo ha recibido la visita de decenas de investigadores de altísima relevancia internacional, entre ellos merecen destacarse Harley Morris, Raymond Calvell, Amed El Dash, Mocquot, F. Kosikowski, Emaldi, Botazzi, Patrick Fox, Birkaejr, B. Mc Kenna, Micha Peleg, Edmund Renner, C. Knutson, Paul Singh, José Luis Aguilera, Daryl Lund y muchos otros.

Al cabo de sus primeros 40 años, el balance muestra que el ITA ha cumplido ampliamente con los objetivos propuestos en su creación. El cuadragésimo aniversario lo encuentra en sus nuevas instalaciones en la FIQ, con la firme convicción de continuar contribuyendo con la sociedad. Sus jóvenes becarios, pasantes y tesistas esperan con optimismo ser protagonistas de su firme proyección hacia el futuro agroindustrial productor de nuestro país.