

EL UNIVERSITARIO

Universidad Nacional del Noroeste de la Provincia de Buenos Aires



Junín | Pergamino | Chacabuco | Chivilcoy | Bragado | Lincoln | Viamonte | Salto | San Nicolás | Arrecifes | Vedia | 9 de Julio | Ameghino | Arenales | Pinto | Rojas | Colón | Alberdi | Alem | Carmen de Areco | Baradero | San Pedro

UNNOBA | Sede Junín: Roque Sáenz Peña 456, tel: 02362- 444213 | Sede Pergamino: Monteagudo 2772, tel: 02477-429614

COLUMNA DEL RECTOR*

Distinción a Luis Lima (pág. 2)



*Prof. Guillermo Tamarit

EN ESTA EDICIÓN



■ **Un programa en los barrios para los chicos** (pág. 3)



■ **Vitaminas y minerales: indispensables en la dieta diaria** (pág. 6)

■ **Alimentos: el hambre es el principal riesgo de salud** (pág. 7)



■ **Entrevista a Mamerto Menapace** (pág. 8)

Trigo: ¿se puede vender a mejor precio? (págs. 4 y 5)





Columna del Rector

El homenaje a un maestro

Por el profesor Guillermo Tamarit

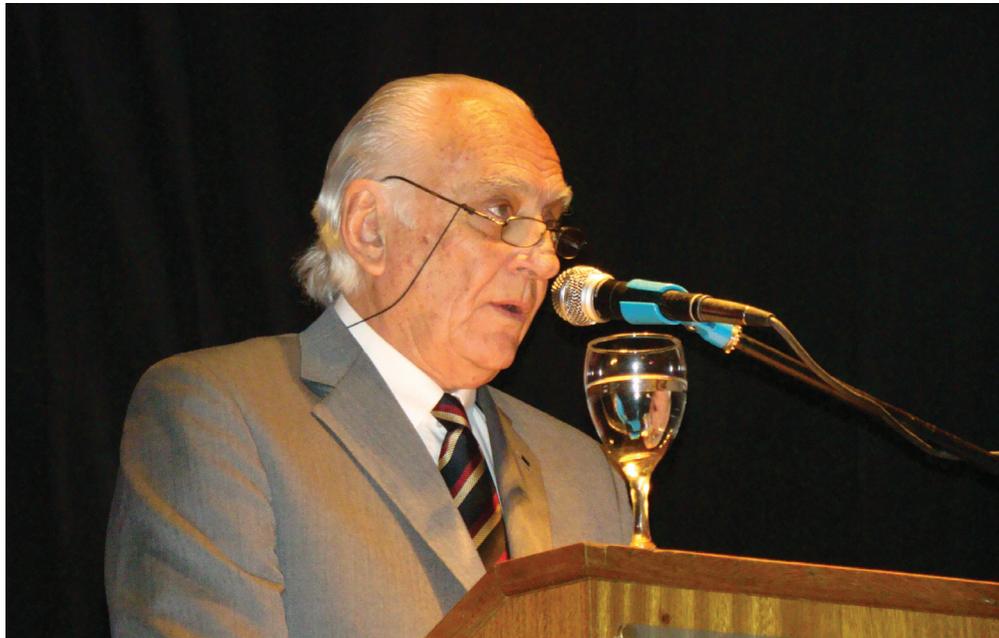
La UNNOBA decidió concederle el máximo título honorífico a alguien a quien esta universidad en particular tanto le debe: al ingeniero Luis Lima. En ese marco, también se realizó la tercera colación de grado. Qué mejor oportunidad para los nuevos universitarios y profesionales recibir su título en el acto donde se homenajeó a un universitario cabal.

Fui testigo de cómo el Ingeniero Lima defendió a la universidad pública, abierta y gratuita para todos, y a la educación pública en general.

En verdad, el doctorado Honoris Causa es una distinción que se concede a personas que se han destacado en distintos ámbitos (profesionales, intelectuales, culturales) y han dejado una huella positiva en nosotros. Se trata de la máxima distinción que una universidad puede conceder, la cual se entrega a personalidades cuyas acciones han provocado cambios o avances significativos en la comunidad, país o humanidad.

En el caso del ingeniero Lima, el reconocimiento es doble: por un lado, queremos destacar su tarea como creador de esta Universidad; por el otro queremos resaltar su compromiso con la educación pública en general.

Sin dudas, es invaluable el aporte del ingeniero Lima



La Universidad le otorgó el doctorado honoris causa a Luis Lima

a esta universidad. En el año 2003, cuando fue designado rector organizador de la UNNOBA, desarrolló un proyecto audaz y pertinente que recoge las mejores tradiciones de la universidad pública reformista. El proyecto que se dio en llamar “universidad del siglo XXI” combina lo mejor de la historia universitaria con las visiones modernas que permiten afrontar los desafíos del presente y futuro de la región.

Este modelo ideado por Lima que corresponde a la “universidad del siglo XXI” es, ciertamente, el resultado de su enorme experiencia como profesor, investigador y político universitario.

Lima comenzó –como muchos de nosotros– siendo ayudante-alumno en la Facultad de Ingeniería de la Uni-

versidad Nacional de La Plata (UNLP). Se inició –entonces– en el grado menor de la carrera docente hasta llegar al grado más alto, el de profesor.

realizó la tarea más significativa con la que podía soñar todo universitario: fundar los cimientos de una nueva institución de educación superior, una nueva universidad.

Pero toda su vocación docente y profesional se desarrolló en forma paralela con su vocación política y su compromiso social. Militó, en un principio, como dirigente estudiantil en la UNLP. A la vuelta de la democracia, asumió como decano normalizador de la Facultad de Ingeniería de esa universidad.

Más tarde, fue electo Presidente de la Universidad Nacional de La Plata por tres periodos. Tuve el honor de ser parte de su gestión en épocas muy complejas de nuestro país para la educación y la universidad pública. Me refiero a los años

go, cuando entusiastas miembros del gobierno aplaudían la “comparsa” neoliberal y la ola privatista que tanto daño hizo a Argentina. Fui testigo de cómo el Ingeniero Lima defendió a la universidad pública, abierta y gratuita para todos, y a la educación pública en general.

Es justo decir que gracias a dirigentes como el Ing. Lima, se evitó que el desgacue y privatización del sector público llegara a las universidades nacionales.

También quiero destacar su compromiso con los derechos humanos, siempre constructivo y silencioso. Lima participó –desde su creación– en la Comisión Provincial de la Memoria, una institución integrada por referentes de organismos de distintos sectores, y contribuyó a reconstruir la memoria histórica de lo que significó el terrorismo de Estado en nuestro país.

Además de su vocación docente y su labor social, quiero destacar su aporte a la ciencia y la academia, lo cual quedó plasmado en diferentes publicaciones y producciones científicas luego de que sus estudios de postgrado en Francia

lo especializaran en estructuras de hormigón. Todos estos antecedentes lo habilitaron para ser miembro de la Academia Nacional de Ciencias Exactas, Físicas Naturales; miembro de la Academia provincial de Ingeniería, Presidente de la Asociación Argentina de Hormigón Estructural, además de miembro de distintas instituciones internacionales. Actualmente, nosotros tenemos el enorme honor de que sea docente, investigador, además de director del Instituto de Políticas Públicas y guardasellos de la UNNOBA.

El proyecto que se dio en llamar “universidad del siglo XXI” combina lo mejor de la historia universitaria con las visiones modernas que permiten afrontar los desafíos del presente y futuro de la región

Sin dudas, la impronta del Ing. Lima en la UNNOBA es el resultado de su enorme experiencia, donde realizó la tarea más significativa con la que podía soñar todo universitario: fundar los cimientos de una nueva institución de educación superior, una nueva universidad.

Desde su medida, paz, tranquilidad y vocación por la reflexión, pero sobre todo con mucho entusiasmo, Lima nos convocó a tantos a este hermoso desafío que fue, y sigue siendo, la UNNOBA.

Y como decía alguien que tanto tiene que ver con nosotros, Deodoro Roca, redactor del manifiesto liminar de la reforma de 1918: “El entusiasmo es el motor de todas las obras humanas”. Estimado Luis, gracias por tanto entusiasmo.

UNNOBA FUTURO

- carreras para el
- >Analista de sistemas
 - >Ingeniería en Informática
 - >Tecnatura en Informática Agropecuaria
 - >Técnico Universitario en Desarrollo de Sistemas Informáticos
 - >Licenciatura en Sistemas



Sede Junín: Sarmiento y Newbery
Sede Pergamino: Monteagudo 2772 Tel:02362-636945
Mail: esctecnologia@unnoba.edu.ar



“Casitas del saber”

Una propuesta de la Universidad para niños

El programa apunta a que tengan mayores posibilidades de acceder a la educación superior en un futuro. En principio, el objetivo es aumentar el rendimiento escolar.

“Casitas del saber” es un programa que busca fortalecer la formación integral de niños en situación de vulnerabilidad social. A través de actividades como juegos, música y computación, docentes tratan que los chicos tengan un mejor desarrollo en el lenguaje, la lectoescritura y la comprensión general.

El programa es una iniciativa de la UNNOBA y la Municipalidad de Junín y se desarrolla en barrios periféricos. Uno de los objetivos prioritarios del cuerpo docente es conse-

guir que los niños que asisten a las “Casitas del saber” tengan un mayor acceso a las etapas de educación superior.

Contemplan el juego como herramienta fundamental en el aprendizaje

Adelaida Rodrigo, doctora en Medicina y Especialista en Pediatría y Puericultura, es coordinadora general de esta iniciativa y expresó que el propósito es aumentar el rendimiento escolar y disminuir la “exclusión educativa” y los retrasos

globales en el desarrollo.

“Realizamos estudios previos en los que se constató que las condiciones socioeconómicas desfavorables repercuten en la población materno-infantil. No sólo se generan situaciones de desnutrición oculta, problemas en el crecimiento y anemia, sino también retrasos en el desarrollo cognitivo”, comentó.

“Parte de las dificultades detectadas se relacionan con inconvenientes en las prácticas de crianza familiar y las insuficientes experiencias socio-culturales que atraviesan los niños, tanto previo al inicio escolar como durante la escolaridad obligatoria”, agregó Adelaida Rodrigo.

A la luz de esta realidad, las “Casitas del Saber” nacieron como programa de Extensión Universitaria impulsado por un proyecto de investigación del ex rector organizador de la UNNOBA,

Luis Lima, en conjunto con el municipio de Junín.

Uno de los ejes de trabajo son las “ludotecas”, espacios que promueven el desarrollo infantil y aprendizaje a través de talleres organizados de acuerdo a las necesidades que se plantean diariamente.

Los docentes que trabajan



Las ludotecas son espacios que estimulan a aprender.

en este programa son llamados “ludotecarios”, ya que contemplan el juego como herramienta fundamental en el aprendizaje.

“Realizamos estudios previos en los que se constató que las condiciones socioeconómicas desfavorables repercuten en la población materno-infantil”

“Los chicos concurren con un gran compromiso y muchas expectativas. Son muy agradecidos y expresivos, esto es lo que me hace ir a trabajar con alegría”, expresó el profesor de música Claudio Sachetti.

La coordinadora del programa remarcó que el concepto de educación continua, “durante

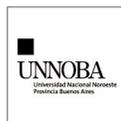
toda la vida y para todos” constituye una de las misiones esenciales de la Universidad del siglo XXI. “A través de la apertura, la UNNOBA pretende desarrollar en las nuevas generaciones un conjunto básico de conocimientos, competencias y valores necesarios para su autonomía e inserción en la sociedad”, dijo la doctora Rodrigo.

La especialista afirmó que el valor educativo de este programa –justamente– se basa en la apertura de la Universidad hacia la sociedad: “Al salir de los ambientes universitarios tradicionales, el proyecto apunta a seguir abriendo la Universidad a todos los integrantes de la comunidad para ayudar a dar cumplimiento, de este modo, al derecho a la educación”.



UNNOBA SALUD
carreras en el área

- > Enfermería
- > Licenciatura en Enfermería



www.unnoba.edu.ar

Sede Junín: Newbery 355. Teléfono 02362 -636944
Sede Pergamino: Monteagudo 2772. Teléfono 02477- 429614

SIB-UNNOBA
SISTEMA INTEGRADO de
Bibliotecas

- > Catálogo completo de la Universidad
- > Acceso a bibliotecas electrónicas
- > Base de datos colección completa de Normas Iram



Sede Junín: Newbery 355 | Tel: 02362-636944 | bibliotecajunin@unnoba.edu.ar
Sede Pergamino: San Martín 838 | Tel: 02477-417327 | bibliotecapergamino@unnoba.edu.ar



Escuela de Ciencias Agrarias, Naturales y Ambientales

Producción de trigo: distintos

Investigadores de la Universidad se refieren a los mecanismos que rigen la producción. Estudian las ventajas que se obtendrían por vender separadamente las diversas calidades.

Rendimiento y calidad en trigo siempre ha sido motivo de controversias. En Argentina se comercializa como materia prima sin diferenciación de calidad: en la misma bolsa va el que se usa para hacer pan y el que resulta adecuado para la elaboración de bizcochuelos. Esto llevó a mejoradores y productores a concentrar esfuerzos en cultivar variedades de probado rendimiento, muchas veces en desmedro de la calidad.

La Argentina, como país exportador de trigo por excelencia, encuentra en la diferenciación de calidades una de sus grandes asignaturas pendientes

“El trigo en Argentina, como la soja y el maíz, se comercializa como commodity, es decir que no se pagan precios diferenciales ni se incentiva la producción en función de la calidad”, señala la secretaria académica de la Escuela de Ciencias Agrarias, Naturales y Ambientales de la UNNOBA, Luciana Elustondo.

La ingeniera agrónoma explica que en el país la mezcla de diferentes trigos da como resultado una calidad intermedia, lo que a su juicio constituye una desventaja eviden-



Calzolari y Elustondo reflexionan sobre la comercialización del cereal.

te frente a competidores que clasifican su producción.

“Países como Australia o Canadá separan los cultivos y venden a mayor precio los de mejor calidad. La brecha entre lo que el mercado internacional demanda y lo que Argentina vende es cada vez mayor”, advierte.

A su entender, la consecuencia más tangible es que la producción triguera va perdiendo valor.

La demanda de diferentes calidades de trigo crece en el mundo, dado que los procesos industrializados—cada vez más tecnificados— exigen características específicas con las que hay que cumplir.

“Los países que han entendido las verdaderas apetencias del mercado, ya no venden trigo ‘a secas’, sino que ofrecen seis o siete calidades diferentes del grano para que se cubra toda la gama de ne-

cesidades de la industria molinera”, describe.

Elustondo dice que los países que adoptan estas estrategias de comercialización no sólo consiguen mejores precios sino también seguridad para ubicar sus exportaciones.

“Los países que han entendido las verdaderas apetencias del mercado, ya no venden trigo ‘a secas’, sino que ofrecen seis o siete calidades diferentes del grano”

ESCENARIO COMPLEJO

El ingeniero agrónomo Alfredo Calzolari, docente de Mejoramiento Genético de la Escuela de Ciencias Agrarias, Naturales y Ambientales y mejorador de Trigo de INTA, grafica la situación en que co-

mercializan los productores trigueros: “Dentro de un commodity hay trigos que sirven para hacer pan, otros WWWW que sirven para hacer pan dulce, otros para galletitas cracker, galletitas dulces o bizcochuelos, y todos se comercializan sin diferenciación como materia prima a granel.

“Esto sucede porque no hay una política de Estado que incentive al productor”, plantea.

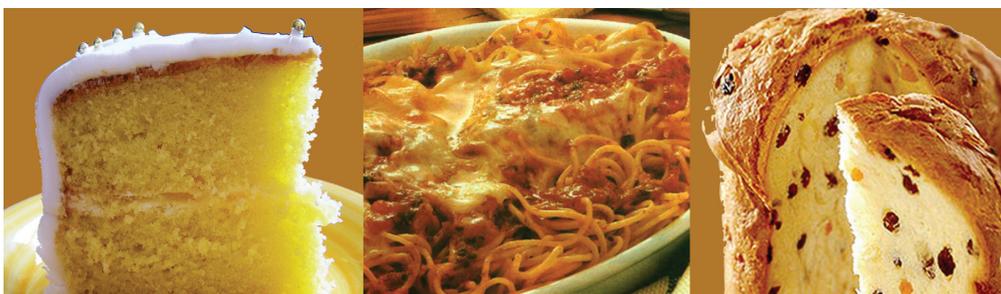
A esta situación se suma que la fertilidad natural de los campos dedicados al trigo “no siempre es la adecuada y obliga a incluir fertilizantes al costo de producción”, todo lo cual configura un panorama complejo para los productores.

ASIGNATURA PENDIENTE

La Argentina, como país exportador de trigo por excelencia, encuentra en la diferenciación de calidades una de sus grandes asignaturas pendientes. Calzolari advierte que “en la medida en que no se desarrollen y ofrezcan diferentes estándares, se corre el riesgo de seguir perdiendo mercados”.

“Países como Australia o Canadá separan los cultivos y venden a mayor precio los de mejor calidad”

En cuanto a la posibilidad de que Argentina se encauce rumbo a una producción triguera capaz de ofrecer al mundo los granos que necesita, considera que es necesario que los productores cuenten con un precio que estimule la diferenciación de calidades. “También que tengan la información para asociar calidad



La industria alimentaria requiere trigos de calidad diferenciada para la elaboración de distintos productos.

ta calidad, al mismo precio

ción y comercialización de este cereal en Argentina.
idades del grano.

con variedades, manejo y zonas. Después vendrá el resto de la cadena, que deberá tener la infraestructura apta para clasificar y certificar, hasta llegar a la exportación”, concluye Calzolari.

UNA INVESTIGACIÓN

Investigadores de la UNNOBA trabajan en un proyecto que busca determinar de qué manera el cultivo de variedades de trigo de calidad superior compensa el pago en variedades de mayor volumen y rendimiento.

Luciana Elustondo es una de las tesis del trabajo presentado para cumplir con los requerimientos finales para la obtención del título de Máster en Agronegocios y Alimentos, en tanto, el ingeniero Alfredo Calzolari es tutor de ese trabajo.

“Dentro de un commodity hay trigos que sirven para hacer pan, otros que sirven para hacer pan dulce, otros para galletitas cracker, galletitas dulces o bizcochuelos, y todo se comercializa sin diferenciación”

Los investigadores coinciden en que los intentos argentinos de exportar productos con mayor valor agregado se topan con barreras protectoras, de parte de los compradores del exterior, de tipo progresivo. De esta manera, la investigación no pretende avanzar en la cadena sino “diferenciar un commodity, sin hacerle perder su característica de tal, para evitar que tenga que enfrentar las barreras progresivas”.

CONTRIBUCIÓN AL CONOCIMIENTO Y AL SISTEMA PRODUCTIVO

El planteo de la investigación pretende contribuir a la tarea que desde hace años realizan asociaciones de productores, comisiones técnicas oficiales y privadas, grupos de investigadores, quienes suman información para el logro de medidas que permitan la clasificación de la producción triguera. El caso de la Asociación Argentina de Productores de Trigo (AAPROTRIGO) es un ejemplo del valor de esta tarea.

ALGUNOS APUNTES SOBRE LA CALIDAD

**La calidad de una variedad de trigo está determinada por la cantidad y composición de las proteínas de reserva.*

**Para conformar grupos de calidad se atienden diversos parámetros: peso hectolítrico, proteína en grano, rendimiento de harina, cenizas, porcentaje de gluten húmedo, W del alveograma, estabilidad farinográfica y volumen de pan.*

**Existe un índice de calidad que sirve para ubicar las variedades en grupos.*

**Para el desarrollo del proyecto se utiliza información de los análisis de calidad de la Red de Ensayos de Trigo (RET), coordinada por el Instituto Nacional de Semillas (INASE). Se consideran el año 2004 y subregiones ecológicas trigueras a través de los ensayos de variedades realizados en las localidades Maciel, Venado Tuerto y Pergamino, Pla, 9 de Julio, Bellocq; Balcarce, Barrow (Tres Arroyos) y La Dulce.*



NUEVOS POSGRADOS en la UNNOBA

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NOROESTE DE LA PROVINCIA DE BUENOS

Inicio en el mes
de **Mayo**

- MAESTRÍA en Estrategia y Gestión en el Área de Diseño
- MAESTRÍA en Gestión de la Cadena Agroindustrial
- ESPECIALIZACIÓN en Sindicatura Concursal

Inicio en el mes
de **Agosto**

- ESPECIALIZACIÓN en Docencia Universitaria
- ESPECIALIZACIÓN en Clínica Psicoanalítica

En **curso**
de **realización**

- MAESTRÍA en Tecnología Informática Aplicada en Educación
- ESPECIALIZACIÓN en Gestión de la Innovación y la Vinculación Tecnológica

Informes y
Preinscripción

Web: <http://posgrado.unnoba.edu.ar> | E-mail: posgrado@unnoba.edu.ar
Tel.: Junín (02362) - 636947 | Pergamino (02477) - 444302
Junín | Roque Sáenz Peña 456 - Pergamino | Monteagudo 2772

UNNOBA
UNIVERSIDAD NACIONAL
NOROESTE BUENOS AIRES



Una dieta variada en vitaminas y minerales

Sin ellos, puede haber “desnutrición oculta”. Cómo hacer para ingerir todo lo que el cuerpo necesita.

Tener una alimentación variada es prioritario para que funcione bien el metabolismo. La licenciada en Nutrición Verónica Piquet lo recomienda a partir de la inclusión de minerales y vitaminas en el menú diario. Las vitaminas son necesarias porque el propio cuerpo no las sintetiza y son esenciales para el desarrollo del organismo. Los minerales, porque actúan de manera conjunta con las vitaminas y regulan las reacciones químicas producidas en el organismo.

la llamada desnutrición oculta es una nueva categoría del estado nutricional

“Las vitaminas son esenciales para la utilización de otros nutrientes como las proteínas, los hidratos de carbono y las grasas”, explicó Piquet, docente adjunta de la Cátedra de Nutrición y Dietoterapia de la Licenciatura en Enfermería de la UNNOBA. “Los minerales, que representan el 4-5% de nuestro peso corporal, son constituyentes primor-

diales de las células y los líquidos corporales que actúan en procesos tales como el de la contracción y relajación muscular y el de la irritabilidad nerviosa”, dijo.

Según aseguró la nutricionista, los profesionales de la disciplina detectan diariamente déficit de vitaminas y minerales en sus pacientes, lo cual se vincularía con una alimentación rutinaria: “Muchas veces sucede que madre y padre trabajan y por cuestiones de horario compran comidas elaboradas o cocinan comidas rápidas. Los menús suelen ser monótonos y no incluyen los minerales y las vitaminas que se necesitan”.

La profesora afirmó que la falta de variedad en el consumo de alimentos dificulta el buen metabolismo del organismo. Como ejemplo citó que la ausencia de calcio o hierro puede causar grandes riesgos en el desarrollo de la persona.

Para una buena alimentación recomendó variedad en los colores y formas de verduras y frutas, distintas opciones en las carnes (ya sea vacuna, pollo o



La variedad en los colores de las verduras es recomendable para una buena alimentación.

pescado), cereales, legumbres, lácteos. Al mismo tiempo, esto evita lo que se conoce como “desnutrición oculta”. “Este tipo de desnutrición se produce por el consumo de calorías vacías, es decir una dieta sin vitaminas y minerales a base de azúcar refinada y grasas de la peor calidad, como la comida chatarra”, aclaró.

En verdad, la llamada desnutrición oculta es una nueva categoría del estado nutricional que surgió de los resultados de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Esta clasificación se de-

tectó en niños y mujeres en edad fértil y determinó que se debe, principalmente, al déficit de vitaminas A, C, ácido fólico y minerales tales como el hierro y el zinc.

los profesionales de la disciplina detectan diariamente déficit de vitaminas y minerales en sus pacientes

Piquet también se refirió a las situaciones que se dan en determinadas personas que requieren vitaminas y minerales específicos para realizar sus

actividades: “Un deportista no puede dejar de consumir líquidos por su aporte en minerales, mientras que una embarazada necesita más hierro y ácido fólico”.

Pero no solamente se trata de reconocer los alimentos que contienen las vitaminas y minerales necesarios. También hay que tener en cuenta el método de cocción ya que, tal como aseguró la docente, ciertos alimentos pierden parte de sus vitaminas y minerales según la manera en que se los cocine.

OVALO DE NUTRICIÓN ARGENTINO

sugiere cantidades proporcionales para lograr una dieta equilibrada



Algunas vitaminas: para qué sirven y dónde encontrarlas

Constituyente de la piel y las mucosas, aumenta las defensas del organismo y fortalece la visión en la oscuridad.

Alimentos: hígado, huevo, pescado de río, queso, crema, manteca, verduras y frutas amarillas y naranjadas.

Interviene en la absorción del calcio para los huesos.

Alimentos: yema de huevo, aceite de hígado de pescado, queso, manteca, leche fortificada, hígado.

Evita el envejecimiento de los tejidos y ayuda a la formación de los glóbulos rojos.

Alimentos: aceite de girasol, maíz, oliva, soja, cereales integrales, nueces.

Es necesaria para la coagulación de la sangre. **Alimentos:** vegetales verdes.

Mejora las defensas del organismo y el funcionamiento del sistema nervioso, mantiene la salud de la piel. **Alimentos:** naranja, frutilla, pomelo,

ALGUNOS MINERALES

■ **Calcio:** Interviene en la formación de huesos y dientes, y en la contracción muscular. **Alimentos:** leche y sus derivados.

■ **Hierro:** Es muy importante para el proceso de atención, aprendizaje y la memoria. Su déficit produce anemia. **Alimentos:** carnes, lentejas, vegetales de hoja verde.

■ **Zinc:** Favorece el crecimiento, la calcificación ósea, la división celular, evita el hipogonadismo (ausencia o disminución de la función de los testículos masculinos o los ovarios femeninos debido a la falta de hormonas hipofisarias estimulantes de las gónadas) y las enfermedades respiratorias. **Alimentos:** semillas de calabaza, vegetales, yogurth, pan integral, lácteos, levadura.





Paradojas actuales

Hambre en un mundo con más alimentos

Mientras que la productividad aumenta gracias a las tecnologías, la desnutrición todavía es un problema mundial.

Un informe reciente de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) indica que en el planeta se producen alimentos necesarios para asegurarle a la población mundial las calorías indispensables que requiere una buena salud. Sin embargo el mismo estudio da de baja cualquier mueca de satisfacción, ya que señala que más de mil millones de personas padecen hambre y desnutrición.

El Programa Mundial de Alimentos (PMA) considera que “el hambre y la desnutrición se convirtieron en el principal riesgo para la salud, incluso más que el SIDA, la malaria y la tuberculosis juntas”.

En esta línea se pronunciaron también investigaciones de distintos organismos mundiales, tales como los del Banco Mundial y el Banco Interamericano de Desarrollo (BID). Las entidades financieras concuerdan en que la sexta parte de la población sufre de hambre y desnutrición y que 3 mil millones de personas deben gastar entre el 60 y el 80 por ciento de sus ingresos para poder alimentarse, la mayoría de ellos residentes en países en desarrollo.

El responsable de la Oficina de Vinculación Tecnológica e Institucional de INTA Pergamino y representante de dicha entidad en la Unidad Integrada INTA-UNNOBA, Carlos Feoli, aseguró que la distribución de los alimentos tiene que ver con la capacidad de adquisición de los mismos: “Accede al alimento aquel que puede pagarlo. Pero quedarnos allí significaría una actitud para nada razonable, no humana”.

Feoli avala las diversas acciones que se llevan a cabo para pa-



El hambre y la desnutrición representan más riesgo que el sida, la malaria y la tuberculosis juntas.

liar la problemática del hambre a escala local y mundial. Las variables “trabajo” y “educación” son centrales para el ingeniero agrónomo, quien advierte que “las menores oportunidades laborales están directamente relacionadas con la capacidad de adquirir alimentos”.

El también presidente de la Asociación Internacional del Girasol (ISA) considera que no alcanza sólo con el envío de alimentos a quienes lo necesitan: “Comer es el primer paso, la educación es el segundo. Es necesario instruirse para saber cómo hacer las cosas y ser capaz de proveer algún servicio como contraprestación para recibir dinero y poder defenderse en la vida”.

Alicia del Valle Gallo es Ingeniera en Industrias Agrícolas y Alimentarias y profesora adjunta en la UNNOBA, de Propiedades Físico-químicas y funcionales de Alimentos y Bioingeniería. Para ella, el “nuevo orden” de la alimentación globalizada presenta perfiles paradójicos: “Nunca se registró tanta información alimentaria, ni tantas políticas contra

el hambre y sin embargo, nunca hubo tanta inseguridad alimentaria”. Y agrega: “La modernización alimentaria, basada en la gran producción industrial y el libre comercio de alimentos, ha generado problemáticas marcadamente opuestas. Por un lado provoca hambre en los países pobres, y por otro, enfermedades alimentarias en los países ricos”.

Gallo afirma que el modelo agro-industrial “impone un comercio en función de potenciales beneficios, independientemente de los impactos económicos, agronómicos, sociales, ambientales y culturales en los países de origen o destino”.

“Ante las nuevas amenazas alimentarias, aparte de conocer qué alimento se necesita para un desarrollo sano y equilibrado, también es imprescindible conocer cuándo y dónde está disponible y de la forma más sostenible posible en términos físicos”, concluye.

AUMENTO RÉCORD DE PRECIOS

Otro factor que incide negativamente para quienes padecen hambre es la actual tendencia alcista de los precios en los alimentos, que ya alcanzó un nuevo récord histórico. De acuerdo al índice de la FAO para los precios de los alimen-

tos, se trata del nivel más alto (tanto a nivel real como nominal) desde que la entidad comenzó la medición de los precios alimentarios, en 1990.

Para Feoli hay diversas razones que inciden en los aumentos de los precios: “Ocurre que el alimento es un elemento que se ha valorizado muchísimo en el mundo, existe incluso un libre juego de oferta y demanda. Además, los costos de producción son más altos. Antes, en cambio, la producción era muy elemental y sólo se tiraban semillas con una productividad bajísima que no ofrecía garantías de rendimiento”.

Ciertamente, con los avances en tecnología y en genética, que significan inversiones millonarias en monedas fuertes, se ha incrementado la productividad desde cientos hasta miles de kilos: “Eso se traduce en una gran contribución que no es producto de la casualidad. Es la voluntad de producir, acompañada de un desarrollo tecnológico que implica insumos, genética, actitud, manejo y conocimientos por parte del productor”, afirma Feoli.

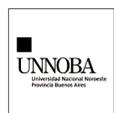
UNIVERSIDAD abierta a **TODOS**

- > Deportes
- > Cursos para niños
- > Bienestar Universitario
- > Capacitación profesional

- > Pepsam: cursos y talleres para mayores de 55 años
- > Propuestas de cultura general para todas las edades



SECEXTENSIÓN
extensión cultural



Sede Junín: España 37 (Junín) | Tel: 02362- 436371
Sede Pergamino: Monteagudo 2772-Lagos 546 | Tel: 02477-441240 | extension@unnoba.edu.ar



entrevista

Cátedra de Pensamiento Cristiano

Menapace: “Yo distinguiría entre ciencia y sabiduría”

Para el Padre la vocación no es una elección sino que “viene con uno”. Cree que tendrían que complementarse el conocimiento y lo espiritual.

El monje benedictino Marmerto Menapace brindó una charla abierta en la Universidad, en el marco la Cátedra Libre de Pensamiento Cristiano. Para él, muchas respuestas que antes daba la religión las puede demostrar actualmente la ciencia, aunque advirtió contra el reduccionismo: “Si uno se reduce simplemente a lo comprobable se achica el mundo”.

-Dígame, ¿Qué es para usted la vocación?

-Para mí es el misterio que Dios me puso en el camino cuando me dio la vida, el para qué Dios me dio la vida. Entonces, la vocación no se elige, se tiene, se puede descubrir o no descubrir. Descubierta se puede aceptar o no. Y aceptada se puede vivir bien o mal.

los griegos decían que la educación no es llenar cántaros sino encender antorchas. Así, si uno mira la ciencia sólo como llenar cántaros (cantidad de datos), nos olvidamos de encender las antorchas y, de esta manera, de la sabiduría

-Entonces, ¿cuál es el sentido de la vocación?

-Mirá, creo que una cosa es la vocación y otra es la misión. Por ejemplo, para mí ser maestro es



El monje asegura que la vocación se descubre.

una vocación, ejercer la docencia es una misión. La misión es lo que te hace descubrir la vocación y te permite realizarla.

-¿Cree que haya algún momento en donde se integre la vocación con la elección?

-Sí, yo diría que una es el rostro, la manera de actuar de la otra. Creo que es imposible tener una vocación sin tener una misión a través de la cual manifestarla. Creo que es como la vida y la estructura: ninguna jaula engendra un canario pero el canario termina por exigirte una jaula. La estructura nunca va a generar la vida, pero no existe vida que no genere estructura.

-Para usted, ¿cuál es la relación entre la ciencia y la religión?

-Es una pregunta muy linda pero no voy a dar una respuesta exhaustiva sino la que yo siento. Creo que si a la ciencia la reducimos a un cúmulo de información de datos experimentales y comprobables, entonces, podremos avalar la cita de Pasteur: “Un poco de ciencia te hace ateo, mucha ciencia te obliga, por lo menos, a preguntarte sobre Dios”. Yo distinguiría entre ciencia y sabiduría. La ciencia es la acumulación de datos, fruto de la experiencia y de todo lo que se pueda saber, pero la sabiduría es otra cosa: los griegos decían que la educación no es llenar cántaros sino encender antorchas. Así, si uno mira la ciencia sólo como llenar cántaros (can-

tidad de datos), nos olvidamos de encender las antorchas y, de esta manera, de la sabiduría.

-Y, ¿Hasta dónde puede llegar la ciencia?

-Mirá, no creo que la ciencia pueda darnos respuesta de todo. Te cuento un chiste a modo de ilustración: una vez había un ateo, no creía nada más que en los átomos y en las moléculas. Estaba en su burbuja, con un muchacho que era un poco más vital, y de repente pasa una chica linda, taconeando. El muchachito le dice al científico, mirá, mirá, y el científico se levanta los anteojos y dice: que conjunto de moléculas tan bien organizado. Entonces, vamos a ser sinceros, no creo que los muchachos consideren simplemente que una chica sea un conjunto de moléculas bien organizadas, es algo más...

-Por lo tanto, ¿hay una complementariedad entre lo espiritual y el conocimiento científico?

-Y, tendría que haberlo. No digo que todos usen esa complementariedad. Creo que puede haber tipos totalmente evadidos de lo espiritual y, sobre todo, desde la religión personas totalmente extraídas de la ciencia. Justamente, a lo que le tengo más miedo es al fanatismo. Para mí el fanatismo es siempre fruto de la ignorancia.

Un verdadero hombre espiritual no puede ser fanático.

-Y, dentro de la dimensión histórica, ¿cómo ve a la ciencia y a la religión?

-Yo diría que muchas respuestas que antes las daba la religión hoy quizás se puedan dar con mucha más veracidad y ser comprobadas a través de la ciencia. Entonces, tengo miedo que la mayoría de las incógnitas se resuelvan a través de la ciencia y no tanto en la religión. Lo que quiero decir es que si uno se reduce simplemente a lo comprobable se achica el mundo.

a lo que le tengo más miedo es al fanatismo. Para mí el fanatismo es siempre fruto de la ignorancia. Un verdadero hombre espiritual no puede ser fanático.

-Claro, pero ¿Qué sería reducir el mundo?

-En realidad, yo creo que hay que despertarse y soñar y también usar la ciencia. Mirá, Viktor Frankl, un hombre muy importante en el terreno de la psicología y tremendamente sabio, decía: un gigante logra ver lejos, pero un enano trepado a los hombros de un gigante ve más lejos.

STAFF

Director de Comunicación

Ernesto Marcelo Miró

Coordinación general

Ana L. Sagastume

Secretario de Redacción

Claudio J. Spiga

Responsable Prensa Pergamino

Lorena Berro

Redacción

Ligia Nicolai

Lionel Azpeitia

Diseño y diagramación

DCV María Luz Grióni

Administración

Gastón Santilli

Propietario

Universidad Nacional del Noroeste de la Provincia de Bs As.

Junín: Roque Sáenz Peña 456

Pergamino: Monteagudo 2772

Sugerencias/comentarios: escribir a: comunicacion@unnoba.edu.ar

www.unnoba.edu.ar

UNIVERSIDAD abierta a **TODOS**



> Deportes
> Cursos para niños
> Bienestar Universitario
> Capacitación profesional

> Pepsam: cursos y talleres para mayores de 55 años
> Propuestas de cultura general para todas las

SecEXTENSIÓN



Sede Junín: España 37 (Junín) | Tel: 02362- 436371
Sede Pergamino: Monteagudo 2772-Lagos 546 | Tel: 02477-441240 | extension@unnoba.edu.ar