

Trigo apto para celíacos

Entrevista a Nicolás Apro, director del Centro Cereales y Oleaginosas y a Miguel Potocnik, dueño de la empresa Lipa-Hue.

Cuando hablamos de grano conocemos sólo algunos como el trigo, maíz, soja y girasol. Pero la Argentina produce y puede producir más de 35 granos distintos. Sabemos que existe la avena, la cebada, el centeno, pero en nuestro país no se consumen porque si bien son conocidos no están extensivamente industrializados y no llegan a la canasta familiar a un precio accesible.

Lo mismo sucede con el trigo sarraceno, es un grano muy interesante con mucho contenido de fibra, fitoesteroles y flavonoides. Pero de producirlo a procesarlo hay una brecha. Nosotros hicimos el primer análisis con este trigo hace 20 años, luego se cortó la investigación porque no se siguió la producción.

¿Cuáles son las características nutricionales de este grano?

Los únicos cultivos que no pueden consumir los celíacos son el trigo, la avena, la cebada y el centeno. Pero hay otros cereales que no tiene esa fracción de la alfa gliadina (que es lo que le hace mal a los celíacos) y que si se puede consumir.

Pero ese no es el único aspecto interesante de este grano, ya que pueden consumir toda otra gama de cereales. Lo que hay que pensar es no sólo hacer un grano para los celíacos, sino que sea para toda la comunidad por sus características nutritivas y para diversificar nuestra dieta en distintos granos. Tiene una composición nutricional mucho más interesante que el trigo alto contenido de fibras, fitoesteroles, flavonoides, gran cantidad de minerales, es mucho más completo que el trigo. Se puede producir pero para consumirlo hay que industrializarlo. Si siembro un grano y no lo proceso no va a llegar al consumidor, por eso es tan importante la cadena de valor

¿El INTI ayuda en la cadena de valor?

En nuestro país se está produciendo un cambio en entender cómo comer de forma más natural nuestros alimentos. En cuanto al trigo sarraceno, vemos que hay un productor haciendo este producto y se acerca a nosotros, porque sabe que para venderlo alguien lo tiene que consumir. Nosotros les hicimos un desarrollo, obtuvimos productos derivados, los probamos. Se hizo un desarrollo gastronómico de la harina de trigo sarraceno y ahora le estamos produciendo para que pueda salir a conocer el mercado y ver que aceptación tiene y a partir de allí posicionarse en un mercado

¿Cómo comenzó el trabajo con la empresa? ¿En qué consiste el aporte del INTI?

Cada grano tiene que procesarse de manera distinta, para obtener los productos finales que luego se usarán en panificación para hacer galletitas y pastas. Ese desarrollo tecnológico lo hicimos en nuestro centro y en la actualidad estamos procesando entre unas 15 a 20 toneladas de trigo sarraceno que nos envía el productor. Luego él se encarga de vender ese producto para introducirlo en el mercado.

Nuestro aporte fue el desarrollo tecnológico para procesar trigo sarraceno.

Ahora estamos realizando dos tipos de harinas distintas. Completamos de esta forma la cadena de valor. Además le diseñamos y asistimos técnicamente para que instale su planta.

¿Cómo comenzó la producción de este tipo de trigo?

Miguel Potocnik: Es un grano que trajeron los colonos judíos en el siglo XIX a la provincia de Entre Ríos, pero con el correr de los años se fue perdiendo el cultivo, porque no se continuó con la tradición de consumo de este tipo de grano. Hasta que en un viaje con mi mujer, que es celiaca, notamos que se utilizaba mucho la harina de trigo sarraceno y eso despertó el interés por estudiar y ver cómo hacer para plantarlo en nuestro país. A partir de allí empezamos a cultivarlo, y cuando nos

empezó a ir bien comenzamos a pensar como agregarle valor. En ese momento nos acercamos al INTI.

Lo que estamos haciendo como empresas y acompañados tecnológicamente por el INTI es brindar charlas, conversar con nutricionistas, cocineros y regalar harina a las escuelas de cocina para que lo conozcan y vean como hacer sus recetas con esta harina.

El uso de las harinas sin gluten no es sólo un tema de celiaquía, hay todo un tema de comida saludable.

¿Actualmente usan la planta piloto del Centro de 9 de julio del INTI para procesar la harina?

Así es procesamos la harina y el grano. El sarraceno viene con una cáscara, y hay que descascararlo, proceso que también realiza el INTI.

En 60 días vamos a lanzar un gama de cereales para el desayuno, con procesos de elaboración donde el cereal no pierde las propiedades nutritivas.

Además pedimos un subsidio al FONTAR para poder instalar dentro de 1 año y medio a 2 años nuestra propia planta procesadora. Esto nos va a permitir también comercializar la harina a los países vecinos.

Nuestro objetivo es desarrollar toda una línea de productos a partir del sarraceno, desde maltas para hacer cervezas sin gluten a fideos, no queremos quedarnos sólo en las harinas. Y en todo ese proceso, el INTI nos brinda asistencia técnica.

Argentina: A 50 años de “La noche de los bastones largos”. Entrevista a Diego Hurtado, docente e investigador de historia de la ciencia y la tecnología de la Universidad Nacional de San Martín.

¿Cuál era el contexto en el que sucedió la denominada “Noche de los bastones largos?”

Durante la década de 1960, la Doctrina de la Seguridad Nacional acompañó el aluvión de inversiones extranjeras en América Latina. La ideología industrialista de militares como Mosconi, Savio o Perón fue reemplazada por una ideología liberal y el problema de los militares argentinos pasó a ser el “enemigo interno” y el “avance del comunismo”, que en la Argentina incluía también el peronismo proscripto. El falso eslogan era “desarrollo y seguridad”. Pero el desarrollo necesitaba de fábricas y universidades, justamente los espacios donde se propagaba el comunismo.

En este contexto, el 28 de junio de 1966 el presidente Arturo Illia fue expulsado por un golpe militar liderado por el general Juan Carlos Onganía, entrenado en West Point. El gobierno de facto clausuró el Congreso y la Corte Suprema y disolvió los partidos políticos. Las universidades fueron el único sector que manifestó públicamente su oposición.

Un mes más tarde, el 29 de julio, la dictadura sancionó el decreto ley 16.912, que puso fin a la autonomía universitaria, que se proponía “eliminar las causas de acción subversiva”, y que obligaba a los rectores y decanos de las ocho universidades nacionales a asumir como interventores. Los rectores de las universidades de Buenos Aires, Córdoba, La Plata, Tucumán y Litoral decidieron renunciar. Los rectores de las universidades del Sur, del Noreste y de Cuyo aceptaron asumir como interventores.

En la UBA, además del rector Hilario Fernández Long, nueve decanos decidieron renunciar. En algunas facultades se realizaron asambleas como manifestaciones de oposición. Como represalia, la misma noche del 29 de julio, policías armados, conducidos por el jefe de la Policía Federal, irrumpieron en algunas facultades de la UBA. Los incidentes más graves se registraron en Filosofía y Letras, Arquitectura y Ciencias Exactas y Naturales (FCEN). Se dispararon gases y, al grito de consignas antisemitas y anticomunistas, profesores y estudiantes fueron golpeados –algunos heridos de gravedad– y la gran mayoría fueron detenidos.

¿Qué significó ese hecho en la historia del país y qué consecuencias tuvo?

El 29 de julio de 1966 es una bisagra en la historia argentina: allí se pone de manifiesto que el modelo de universidad pública, que de forma incipiente comenzaba a mostrar la potencia de la

ciencia y la tecnología asumida como compromiso social, no era compatible con el papel asignado a la Argentina en la división internacional del trabajo. Retrospectivamente, “la noche de los bastones largos” hoy puede verse como el preludio de las políticas de terrorismo de estado que sobrevendrían en la Argentina con la dictadura cívico-militar de marzo de 1976.

Investigaciones posteriores sostienen que luego del 29 de julio de 1966 renunciaron en la UBA alrededor de 1380 docentes e investigadores y que el mayor número pertenecía a la FCEN. Más de 300 científicos emigraron hacia otros países. A partir de ese momento la fuga de cerebros iba a ser un mal crónico de nuestro país hasta 2003 cuando se generaron políticas para la repatriación de científicos,

Nieve segura

Entrevista a Virginia Brillarelli y Sergio D’Onofrio, referentes de la Unidad de Extensión de San Martín de los Andes.

¿Qué es el programa Nieve Segura?

Desde el año 2006 el INTI en la región, junto al Centro de Mecánica, veníamos trabajando en la seguridad de las personas en los medios de transporte por cable. De las reuniones que se realizaron por esta temática, notamos que otro tema de interés era la seguridad en la configuración de los equipos que se alquilan tanto de snowboard, como de esquí. A través de un diagnóstico que hicimos de las necesidades que tenían en el sector, propusimos una serie de capacitaciones en tres temas fundamentales. Una en la parte técnica de configuración de equipos, otra en atención al cliente y otra de información turística.

Cuando alquilas en un *rental* te van a preguntar tu número de calzado y van a evaluar por unas tablas que hay a nivel internacional la regulación de esos equipos. La idea es que si el nivel es principiante la bota se suelte del esquí y no tengas presión en la rodilla. Otra cuestión es la altura de cada usuario. Además, a los esquíes hay que mantenerlos, afilarlos y regularlos.

El primer actor con el que nos vinculamos fue la Municipalidad, que desde el inicio apoyo esta iniciativa.

¿Cuál es el objetivo del programa?

El programa tiene por objetivo mejorar la calidad de servicio en el área de los comercios dedicados al alquiler de equipos e indumentaria de esquí, en atención y asesoramiento técnico de equipo a utilizar por los clientes y deportistas eventuales de los deportes invernales en la localidad, mejorar la calidad de atención al turista a través de procesos de mejora continua y generar un valor agregado único en el país promocionando a San Martín de los Andes como destino seguro.