

26° programa Argentina Tecnológica 2016

"Los cuatro sentidos"

En el laboratorio de INTI-Lácteos, diez catadores profesionales despliegan el arte de los sentidos para evaluar sensorialmente productos alimenticios. Todos sus integrantes son no videntes y el documental "Los cuatro sentidos" de Juan Manuel Repetto narra la historia de este grupo de trabajo, en donde se articulan relatos personales e historias de vida y se aborda la temática de la inclusión laboral de personas con discapacidad.

Entrevista:

- *Haydeé Montero – Jefa del laboratorio de evaluación sensorial del panel sensorial*
- *Germán Aranibar – Responsable alterno de dicho laboratorio*
- *Juan Manuel Repetto – Director del documental "Los 4 sentidos"*

¿Por qué surge la necesidad de contar con este panel sensorial en el INTI?

Haydeé Montero: El laboratorio surge luego de una capacitación en un panel en Catamarca integrado por personas ciegas especializadas en aceite de oliva. Al regreso, junto con Germán decidimos crear un panel con personas ciegas en el centro INTI-Lácteos. Se planteó a las autoridades y desde ese momento estamos trabajando. Hemos ido logrando mejoras estructurales como así también salarios fijos para los integrantes del panel.

Un panel sensorial es una disciplina científica que se basa en reconocer atributos de alimentos u objetos que través de los sentidos se evalúan, miden y cuantifican. Es una tarea que requiere mucho entrenamiento y capacitación.

Por nuestra experiencia nos damos cuenta que los disminuidos visuales tienen más capacidad olfativa. En relación a la sensibilidad del gusto, estamos realizando una investigación para ver qué ocurre con este sentido en personas videntes y no videntes.

¿Para qué se evalúa sensorialmente un producto?

Germán Aranibar: Evaluar leche en polvo de exportación es un ejemplo habitual. Para las empresas es muy importante tener un certificado que garantice que su leche está libre de defectos. La misma se analiza en el laboratorio y en el panel sensorial.

¿Qué fue lo que te interesó a la hora de decidir hacer el documental?

Juan Manuel Repetto: Cuando conocía al grupo del Panel, propuse hacer un documental, el cual sería mi tesis de maestría. Me interesó la temática de la inclusión laboral de personas con discapacidad en un organismo público. Por suerte aceptaron, me abrieron las puertas y creo que se creó algo muy interesante porque los personajes son muy divertidos y llenos de experiencias que pudieron superar, como así también lo que significa para ellos tener un trabajo formal.

Haydeé Montero: El documental es espontáneo, es lo que pasa todos los días dentro de nuestro laboratorio.

Testimonios de tres protagonistas del documental e integrantes del Panel Sensorial: Gabriela Piazza, Marcelo Moure y Carlos Bianchi.

Haydeé Montero: Un Panel tiene que estar integrado por la misma cantidad de hombres y mujeres y cubrir el rango de edades. Con los años el panel va envejeciendo, por lo tanto necesitamos ir incorporando nuevas vacantes.

No tenemos conocimiento de un panel en el mundo con estas características, que realicen este tipo de trabajo bajo las mismas condiciones.

Juan Manuel Repetto: “Se propuso al INCAA hacer un largometraje bajo la temática de cómo las personas con discapacidad acceden al trabajo formal, fuimos seleccionados y, ya lo comenzamos a producir.

Mi amigo el ingeniero: ¿jamón o fiambre?

¿Quién alguna vez no se vio interpelado por el saber técnico de un ingeniero que intentó corregirnos y marcar nuestros errores e imprecisiones sobre temas de la vida cotidiana en donde la tecnología está siempre presente?

En este programa estrenamos la sección “Mi amigo el ingeniero” para desmitificar, junto a los especialistas del INTI, todas esas ideas basadas en el sentido común que suelen chocar con el conocimiento científico, que no solo se aplica en un laboratorio.

Esta semana, la ingeniera del Centro INTI-Carnes, Viviana Renaud, nos explica porqué el jamón cocido no es lo mismo que el fiambre.

¿Por qué el jamón cocido no es lo mismo que fiambre, cuál es la diferencia?

El jamón se hace con carne que viene de la pata trasera del cerdo. Si fuera de otro animal, se tendría que aclarar jamón de qué animal, porque por definición el jamón es de cerdo.

Al jamón se le agrega sal, fosfatos, vitamina C, son ingredientes muy simples, posteriormente se envasa, se cocina y así nos llega al mercado. La diferencia con un fiambre está en ingredientes que se le añaden que pueden leerse en su envase. Si en el mismo dice: fiambre cocido de pata de cerdo, quiere decir que está hecho de la pata trasera del cerdo, pero cuando le agregan otros ingredientes como almidones y proteína de soja se transforma en fiambre.

La paleta es la pata de adelante del cerdo. Si tiene almidones, soja, etc., es un fiambre de paleta.

El jampón crudo está hecho con la pata trasera del cerdo, la única diferencia es que no se cocina, sino que se seca y tiene la forma de la pata, mientras que los jamones cocidos se colocan en moldes para darles formas que permitan mayor facilidad del feteado.

Es importante que nosotros como consumidores miremos los rótulos y compremos lo que estamos eligiendo.

Innovadores sub 35

Como cierre de la “IV Semana Nacional del Emprendedor Tecnológico”, se realizó en Tecnópolis el evento “Innovadores menores de 35 Argentina y Uruguay”.

Organizado por el *MIT Technology Review* con el apoyo del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), el Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación productiva (Mincyt) y el INTI, el evento premió a diez emprendimientos de la región.

Helena Marchini – Periodista del Área de Comunicación de INTI: En este encuentro se premiaron a jóvenes innovadores de la Argentina y del Uruguay. El INTI estuvo en el panel “Del laboratorio al mercado”. Este tipo de eventos apunta a incentivar a emprendedores que hacen desarrollos innovadores. El certamen se viene haciendo desde hace 10 años y ya se entregaron más de 200 premios. Un desarrollo que me interesó fue una valija inteligente, porque uno puede detectar su ubicación a través del celular. Otro desarrollo que me atrajo fue una aplicación para el celular a través de la cual puedo saber el estado real del tránsito y cuáles son las regiones más peligrosas para transitar.

Este evento es una actividad muy interesante porque premia a innovadores que apuestan a cambios tecnológicos a futuro.

Testimonio de Francisco Colombati de Molinos Agro, un emprendedor innovador premiado por el MIT que desarrollo una harina de soja que previene la contaminación de hongos y salmonella.