





```
$(window).load(function() { $('#post_slider').flexslider({ animation : 'fade', controlNav : true, directionNav : true, animationLoop : true, slideshow : true }); });
```

El LIPA investiga y proyecta

El Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales (LIPA) nos cuenta sobre las diferentes actividades que se llevan a cabo

- INSTITUCIONAL

El [LIPA](#) [1] o Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales es una Unidad de Investigación de La FCAyF reconocida por la Universidad Nacional de La Plata. Fue creado en el año 2014 y su principal objetivo, *fue consolidar un espacio en el que se realicen actividades de docencia, investigación, extensión y vinculación tecnológica relacionadas con la producción agroindustrial.*

Forman parte del Laboratorio todos los docentes y personal no docente del Curso de Agroindustrias, graduados y alumnos interesados en el tema, quienes se acercan a colaborar, y algunos docentes de otros cursos de la Facultad (Química general, Bioquímica, Microbiología, Fruticultura, Horticultura) que realizan su trabajo de investigación en temáticas relacionadas.

En la actualidad desde el LIPA se promueve *la generación y socialización de conocimientos vinculados con la conservación de alimentos y con el agregado de valor de materias primas de origen agropecuario. Para ello, procuran que se empleen procesos que tiendan al uso sostenible de los recursos y que propendan a obtener alimentos inocuos y de calidad.*

¿Por qué un Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales en nuestra Facultad?

Desde la Unidad de Comunicación Institucional se dialogó con Ariel Vicente, integrante del LIPA y Docente e Investigador de nuestra Facultad, quien hizo hincapié en tres puntos fundamentales del por qué del laboratorio para sus integrantes:

Desde el punto de vista de la temática

- porque el desarrollo de la agroindustria resulta una gran oportunidad para aumentar el valor de la producción primaria, para reducir las pérdidas de alimentos y como actividad generadora de empleo

Desde el punto de vista del modo de trabajo en la Universidad

- consideran necesario y posible lograr un equilibrio entre las actividades troncales que establece la UNLP: la docencia, la investigación y la extensión para realizar una labor integrada.

Desde la perspectiva de la forma de trabajo

- porque generar una estructura abierta en la que pueda sumarse gente interesada fomenta la diversidad y una visión más amplia a la hora de resolver problemas.

Por otro lado, el LIPA posee dos grandes fuertes que son las actividades de investigación y los cursos de extensión y vinculación tecnológica.

INVESTIGACION

En relación a las principales áreas de investigación que se llevan a cabo, se destacan:

- [Control de pérdidas de alimentos \(poscosecha\)](#) [2], esta temática es un gran problema en la actualidad, ya que a nivel de productor no se visualiza demasiado, pero lo que se ha visto a un nivel mundial es que un 40% de los alimentos van a la basura. Ariel Vicente comentó que *“a veces se piensa en proyectos para aumentar la población de alimentos y los rendimientos, pero parecería imprescindible orientar los esfuerzos a tratar de reducir las pérdidas de esos alimentos. Por lo tanto, esta es una de las varias cosas que hacemos desde nuestro trabajo de investigación”*.
- **Productos lácteos.** Esta es una temática en la que el curso de Agroindustrias, antiguamente de Lechería, ha tenido trayectoria. En la actualidad se profundiza lo ya trabajado principalmente en la producción de quesos y dulce de leche.
- **Producción de panes, fortificados y revalorización de especies nativas como fuente de harina.** Esta área es llevada adelante por las Profesoras Cecilia Puppo y Sonia Viña, docentes e investigadoras de la Facultad en las asignaturas de bioquímica y química general e inorgánica.

EXTENSION Y VINCULACION TECNOLÓGICA

La cátedra de Agroindustrias posee un importante recorrido en lo que respecta a cursos de capacitación, para productores y la comunidad en general. El LIPA retomó eso, dándole mayor frecuencia en los últimos años, sobre todo diversificando la oferta e invitando a jóvenes y graduados que poseían experiencia previa en la elaboración de diferentes alimentos a formar parte de los cursos. Un aspecto que se destaca de los cursos y seminarios es que son abiertos a toda la comunidad, no es necesario que los participantes sean profesionales *“El énfasis está puesto en la práctica, aprender haciendo las cosas, entonces, por lo general, en un día uno se va del curso habiendo practicado un proceso, eso es lo que muchas veces creemos que a la gente más les gusta. Creemos que podemos contribuir a ese espacio”* Comenta Ariel Vicente.

Dentro del abanico de cursos que se llevan a cabo se destacan:

- **Producción de quesos y dulce de leche:** Son los cursos con mayor tradición en este espacio, están destinados a productores, técnicos, alumnos de escuelas, o al público general dependiendo de la demanda. Durante este año se realizaron una gran cantidad de encuentros bajo esta temática. Entre los organizadores se destaca el trabajo de Elisa Miceli, Jorge Lara, Eduardo Artiñan. Además, colaboró Lucía González Forte graduada de la Facultad de Cs Exactas y Juan Carlos Villegas.
- **Embutidos y salazones:** En el campo hay muchas personas que hacen su propia carneada y producen embutidos o carnes saladas como las bondiolas. El interés en este tema por parte de alumnos y otros miembros de la comunidad llevó a que desde el LIPA se comiencen a ofrecer éstos cursos. El Auxiliar docente Cristian Ortiz y Docentes de la Facultad de Cs. Veterinarias como la Dra. Laura Vignau, colaboraron en la realización de los mismos debido a sus formaciones y experiencias en la temática.
- **Elaboración de cerveza:** la producción artesanal en lo que es la ciudad de La Plata, ha crecido ampliamente durante los últimos años. *“Empezamos a ofrecer cursos de introducción al mundo de la cerveza: procesos de elaboración y cómo hacerlo. Después cursos de evaluación sensorial que permiten a partir de probar una cerveza identificar si hubo algún error en el proceso gracias al valioso aporte del Ing. Agr. Leonel Ferreyra ex alumno de la Facultad que ha desarrollado un emprendimiento en la temática y que forma parte de nuestro grupo de trabajo.”* comenta Vicente.
- **Procesamiento de hortalizas:** dulces y conservas en las que es importante trabajar algunas cuestiones prácticas relacionadas con cómo hacerlas de mejor manera para que tengan buena calidad y principalmente que sean seguras. En esta área han realizado tareas Gabriela Bello, Laura Terminiello, Luis Rodoni, Ramiro Taladriz, Laura Lemoine y Jaqueline Taxer.

PROYECTOS A FUTURO

Ariel Vicente comenta que para el año próximo están pensando en tener programado el cronograma de cursos a principio de año. Lo cual ayudaría a que las personas interesadas en realizarlos puedan organizarse.

Por otro lado, un proyecto que desde el LIPA se está planificando a futuro es poder brindar cursos de capacitación a distancia. *“Avanzar, aprender, ver la posibilidad de ofrecer cursos a distancia, creo que eso nos va a multiplicar mucho la llegada al interior. Porque acá en La Plata hay mucha oferta de cursos, la gente tiene posibilidad de acceder a capacitaciones. Y ya alejándose de la ciudad se torna más difícil, entonces el tema de los cursos es una asignatura que a nosotros nos interesa cubrir”* fueron las palabras de Vicente en relación a la idea a futuro.



El LIPA investiga y proyecta

Publicado en Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales

(<https://www.agro.unlp.edu.ar>)

URL de origen: <https://www.agro.unlp.edu.ar/novedad/el-lipa-investiga-y-proyecta#comment-0>

Enlaces

[1] <http://www.agro.unlp.edu.ar/laboratorio/laboratorio-de-investigacion-en-productos-agroindustriales-lipa> [2]

https://www.youtube.com/watch?v=phETQ5P_14Q