

RESEÑA HISTÓRICA DEL INSTITUTO DE INVESTIGACIONES SENSORIALES DE ALIMENTOS

Lic. Marta Julia Jiménez- Lic. María Isabel Margalef

En el año 1974 se elaboró un Proyecto bajo la dirección del Dr. Arturo Oñativia aprobado por la Organización de los Estados Americanos (O.E.A.) en la cual participaba la UNSa con otras instituciones de nivel nacional. El proyecto se denominó Proyecto especial Multinacional de Tecnología de Alimentos y tenía como objetivo formular productos alimenticios, preferentemente en forma de harinas de elevado valor proteico y de bajo costo a partir de alimentos producidos en la región. Los mismos estaban destinados a contribuir a la solución del déficit nutricional existente en amplios sectores de la población de la región noroeste del país.

Docentes de la carrera de Nutrición de nuestra Facultad, participaron en las actividades del proyecto relacionadas a la utilización de la mezcla extrudida maíz: soja 70:30. Una pionera en esta área fue la Dietista Irma Mendiondo, quien se capacitó en Colombia; siendo la responsable de la evaluación sensorial de los productos formulados con la citada mezcla.

Además se contaba con personal técnico, auxiliares de investigación y becarios que entusiastamente colaboraban en las tareas de formulación y evaluación sensorial. Esto dio inicio en la UNSa al desarrollo de esta nueva disciplina, dando origen a distintos trabajos de investigación y prestación de servicios a empresas del medio, sembrando la semilla de la Evaluación Sensorial en egresados y alumnos avanzados que luego continuaron la tarea. Pasaron algunos años antes de formalizar la propuesta de una dependencia que se abocara exclusivamente a la investigación en esta disciplina.

En febrero del año 1988, la Lic. María Isabel Margalef eleva un anteproyecto de creación del Laboratorio de Evaluación Sensorial de Alimentos elaborado conjuntamente con la Lic. Marta Julia Jiménez, al Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias de la Salud, cuyos miembros modifican el nombre por el de Instituto, otorgándole un mayor alcance y envergadura. El Instituto de Investigaciones y Análisis Sensoriales de Alimentos fue creado por Resolución Interna N° 370 del 7 de diciembre de 1988 de la Facultad y por Resolución del Consejo Superior N° 290 de 1992. La primera Directora fue la Lic. Margalef, le sucedieron la Lic. Sandra Gasparini y la Lic. Marta Julia Jiménez. La Secretaría del IISA fue desempeñada por Lic. Ana María Jury, Lic. Marcela Martínez Bustos y Lic. Raquel Guanca.

Uno de sus pilares es la formación de recursos humanos en la disciplina, para ello cuenta con Miembros Titulares y Adherentes, además de becarios, profesionales y alumnos adscriptos que participan activamente en las actividades del Instituto.

Los Miembros Titulares son: Lic. María Isabel Margalef, Lic. Marta Julia Jiménez, Lic. Ana María Jury y Dra. María Cristina Goldner y los Miembros Adherentes: Lic. Alejandra Casermeiro, Lic. Claudia Palópoli,, Lic. Raquel Guanca, María Isabel Pérez, Lic. Marcela Martínez Bustos, Lic. Susana Tóffoli, Lic. Verónica Burgos y Lic. Gabriela Valdez Clinis.

El IISA promueve, difunde y realiza investigación en las distintas áreas que comprende la Evaluación Sensorial de Alimentos. Además propende a la formación y capacitación de recursos humanos en la disciplina.

Dentro de sus funciones pueden mencionarse las siguientes:

- Estudio de materias primas tradicionales y no tradicionales para la formulación de alimentos

- Estudio del efecto de la sustitución de ingredientes y del procesamiento en las características sensoriales de alimentos
- Determinación de la reacción y preferencia del consumidor frente a un nuevo alimento
- Estudio de la calidad sensorial de alimentos
- Asesoramiento a entidades públicas o privadas en evaluación sensorial de alimentos

Cabe señalar que a través del IISA se han dictado cursos de extensión y de postgrado, además brinda apoyo a proyectos de Investigación, tesis de grado y de postgrado de alumnos de nuestra universidad y de otras tales como Jujuy, Córdoba, Santiago del Estero, Buenos Aires. Ha realizado numerosas prestaciones de servicios y asesoramiento a organismos públicos y privados relacionados al desarrollo de productos alimenticios, evaluación de la aceptabilidad y características sensoriales. Los trabajos de investigación desarrollados se han publicado y presentado en diversas reuniones científicas.

En los últimos años, el IISA se encuentra abocado a líneas de investigación referidas a los alimentos funcionales.

Actualmente se está desarrollando un proyecto relacionado a la utilización de ingredientes no tradicionales para el desarrollo de alimentos funcionales bajo la dirección de la Lic. Margalef. El objetivo del proyecto es formular productos para prevenir las Enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) a partir de harinas mezclas de trigo e ingredientes no tradicionales: algarroba, yacón y nopal. Se obtendrán harinas y se caracterizarán química y funcionalmente. Las harinas mezclas con trigo se utilizan en la formulación productos de panadería y fideería.

Los resultados favorecerán la difusión, empleo y consumo de ingredientes no tradicionales y responden a los Proyectos de Innovación Productiva fijados para nuestro país, referidos al desarrollo de nuevos productos tendientes a la prevención de ECNT.



E-mail: iisa@unsa.edu.ar

Página web: <http://www.unsa.edu.ar/iisa/>