



1897 Luego de haber desembarcado al sur de Pinar del Río, enrolado en una expedición, soldados españoles capturan y asesinan al patriota y poeta matancero Carlos Alberto Boissier. 1952 Golpe de Estado militar que instala la tiranía batistiana en Cuba. >>



INVESTIGACIÓN-PRODUCCIÓN

# Desandar los imprescindibles caminos del presente

ciencia y tecnología



ROBERT TORRES BARBÁN

FUE EN SUS laboratorios, donde en tiempos de apremio, emergieron formulaciones para la elaboración de picadillo, yogurt, mayonesa y leche... siempre a partir de la soya. Las mismas instalaciones desde las que nacieron imprescindibles alimentos especiales para pacientes diabéticos, anémicos o fenilcetonúricos. La sal yodada, leche con hierro y compotas fortalecidas, que hoy se han vuelto comunes, también fueron fruto del empeño de quienes laboran en el Instituto de Investigaciones de la Industria Alimentaria (IIIA).

Aunque estos no son sus únicos resultados. El IIIA, "como se le conoce en el mundo de las ciencias alimentarias del país y un poco más allá de sus fronteras" es un centro que nació en 1977 para promover la ciencia, y que hoy asume el desafío de fomentar producciones, que contribuyan a su autofinanciamiento y la sustitución de varios productos que hoy importa el país.

Impulsar y fortalecer la industria alimentaria es el compromiso devenido reto de quienes hoy laboran en las nueve plantas del IIIA, desde donde se trabaja e investiga para concretar el necesario desarrollo de esa esfera, comentó la doctora Susana Banguela Pérez, su directora de Docencia y Relaciones Internacionales. "Aquí no solo se suscita la investigación, la docencia y la publicación de artículos y textos científico-técnicos, sino que también se labora para mejorar y desarrollar producciones".

COMO AGUA PARA CHOCOLATE

Tal es el caso de lo que sucede en la Planta de Cereales, Molinería y Confeitería, donde se contribuye de manera concreta al autofinanciamiento de la entidad, comenta orgulloso su director William Pérez. "Aquí se fomentan producciones tanto para la venta en moneda nacional,



Las galletas fortalecidas de trigo Aurora son acogidas con agrado por la población.

FOTOS: YAIMÍ RAVELO

como en divisas, y desde ya se mira hacia la posible exportación de algunos productos como las galletas enriquecidas con trigo, caramelos y los productos de chocolatería, los cuales se expenden en diferentes puntos de la ciudad bajo el sello Aurora.

Desde nuestro centro se abastecen mercados capitalinos —como La Dalia— que ofertan nuestros productos en moneda nacional, así como otros especializados para la venta en CUC, como las casas del Chocolate ubicadas en el Centro Histórico de La Habana y en el Palacio de Convenciones, entre otras, añadió.

Con los dividendos no solo se garantizan las materias primas para nuevas producciones, sino que también se revierte en beneficios para el desarrollo científico e investigativo del centro, en una apuesta concreta por el necesario autofinanciamiento de instituciones de investigación, tal y como se ha convocado en el Lineamiento 133 de la Política Económica y Social del Partido y la Revolución.

Pérez indicó que esa instalación impulsa las líneas productivas, "pero sin descuidar su principal objeto social, que es la



En el centro también se elaboran productos cárnicos que venden a varios organismos de la capital.

docencia e investigación". Ejemplo de ello es el trabajo que se realiza en la Escuela Latinoamericana de Chocolatería,

donde se forma y capacita personal especializado en esta temática. Cada año, dijo, se imparten cursos que contribuyen al desarrollo de nuevos productos y a la formación del personal volcado hacia esta especialidad.

Entre los principales retos investigativos que hoy afronta el Instituto de Investigaciones de la Industria Alimentaria resaltan los estudios para la aplicación de nuevos ingredientes en la molinería, el aprovechamiento industrial de la yuca y el boniato, así como la producción de almidones y harinas.

También se impulsa una nueva tecnología para el uso de cebollas y ajos cubanos que sustituyan a los deshidratados de importación, que hoy se expenden en las tiendas recaudadoras de divisas como parte de los conocidos "sazones completos" o en polvo.

Banguela Pérez indicó que se crean, además, nuevos sabores para sustituir el uso de esencias importadas y garantizar la calidad del yogurt de soya que hoy se elabora en fábricas de todo el país.

En tal sentido, la directiva reclamó la aplicación "y de manera correcta" por parte de algunas entidades de la industria de las tecnologías nacidas en el IIIA que, de aplicarse y extenderse correctamente, contribuirían a elevar la calidad y cantidad de las producciones en diferentes fábricas y centros de elaboración, así como a disminuir costos de producción.

35 AÑOS DESPUÉS

En este 2012 se cumplen 35 años del nacimiento del Instituto de Investigaciones de la Industria Alimentaria. Desde su surgimiento sus objetivos son casi los mismos, y continúa ocupado sus 20 hectáreas, a unos 25 kilómetros del centro de La Habana.

La gente que allí trabaja no es la de aquella fecha, aunque algunos de sus fundadores permanecen hoy en la entidad, lo cierto es que en ese centro se le abre paso a las nuevas generaciones, y entre sus cerca de 600 trabajadores, se conjugan la experiencia y el conocimiento de másteres y doctores, con el emprendimiento de jóvenes profesionales y obreros que allí se inician.

noticien



A cargo de Orfilio Peláez

Casi la mitad de las especies de aves marinas del mundo están experimentando un notable descenso en sus poblaciones, reveló un informe divulgado por la organización ambientalista

Birdlife Internacional. De acuerdo con lo expresado por esa organización, las amenazas principales asociadas a tan pronunciado declive incluyen el daño provocado por especies invasoras, como las ratas, la contaminación del entorno y la caza comercial. Los albatros figuran entre las más amenazadas, con 17 de sus 22 especies en peligro de extinción... Las Sociedades Cu-

banas de Matemática y Computación, de Física, y de Química, se pronunciaron porque cualquier acción en el campo de la ciencia, la tecnología y la innovación, debe ser siempre consecuencia de la búsqueda previa de la máxima información acerca de los hechos cuestionados o a investigar, así como de la experimentación, el procesamiento de la información encontrada, la comprobación rigurosa de los

hallazgos, y de la más absoluta lealtad a la verdad y la honestidad en la divulgación de los logros. También plantean la necesidad de que a nivel institucional solo sean promovidos aquellos conocimientos y resultados basados exclusivamente en la evidencia científica... Un equipo internacional de investigadores provenientes de Italia, Dinamarca y Estados Unidos, determinó que el frijol común (Phaseolus

vulgaris L), es originario de Mesoamérica, particularmente de México, y no de la zona de Los Andes conformada por Perú y Ecuador, como sostenían hasta ahora la mayoría de los estudios. Según los autores del trabajo, determinar el origen y la evolución de especies de cultivos agrícolas, es un requisito fundamental para garantizar la futura conservación de estos.