

Educación y territorio: el laboratorio de alimentos como espacio formativo en seguridad alimentaria.

Ramirez Ilariuzzi, R.¹; Molina, G.G.¹; Brambilla, A.C.¹ y Nuñez, R.P.¹

¹Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad Nacional de La Pampa. Calle 5 esquina 116, General Pico - (6360) La Pampa.

rocioramirez@vet.unlpam.edu.ar

RESUMEN

El Laboratorio de Alimentos Pampeanos, perteneciente a la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa, constituye un espacio clave de articulación entre formación académica, investigación aplicada y territorio. Su objetivo es garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos producidos en la región, al mismo tiempo que se consolida como ámbito formativo para estudiantes de la Tecnicatura en Gestión y Tecnología de los Alimentos. Allí se realizan controles microbiológicos, fisicoquímicos y de residuos químicos según normativas vigentes (ISO, IRAM, SENASA) a industrias alimentarias, además del desarrollo de tablas nutricionales para la gestión del RNE y RNPA para empresas y/o emprendedores. También se brinda atención a la comunidad mediante análisis de agua de consumo, para huertas o de consumo animal, y, por último diagnóstico de triquinosis en faenas domiciliarias. El laboratorio ofrece pasantías rentadas y prácticas profesionales obligatorias, donde los estudiantes del último año aplican los saberes adquiridos durante su carrera. Esta modalidad fortalece la formación técnica, promueve el compromiso con la salud pública y acerca a los futuros profesionales a las problemáticas reales del territorio. Así, el laboratorio se consolida como un espacio donde convergen la formación técnica, la vinculación con el territorio y la acción concreta en seguridad alimentaria.

Palabras clave: estrategia, calidad, formación, inocuidad, salud.

Education and Territory: The Food Laboratory as a Training Space in Food Safety.

ABSTRACT

The *Laboratorio de Alimentos Pampeanos*, part of the Faculty of Veterinary Sciences at the National University of La Pampa, serves as a key space for the articulation between academic training, applied research, and territorial engagement. Its mission is to ensure the safety and quality of food produced in the region, while also establishing itself as a training environment for students of the *Technicature in Food Management and Technology*. The laboratory conducts microbiological, physicochemical, and chemical residue analyses for food industries, and develops nutritional tables for the processing

of RNE and RNPA registrations. It also provides services to the local community, including testing of drinking water, irrigation or garden water, animal drinking water, and diagnosis of trichinosis in home-slaughtered animals. The laboratory offers paid internships and mandatory professional practices, where final-year students apply the knowledge acquired during their studies. This approach strengthens technical training, fosters commitment to public health, and brings future professionals closer to real-world challenges in the region. Thus, the laboratory has become a space where technical education, territorial engagement, and concrete action in food safety converge.

Keywords: strategy, quality, training, food safety, health.