

NOTICIAS DE JUAN MANUEL CASTAGNINI DESDE CESENA, ITALIA



Juan Manuel ganó una beca por seis meses que se llama Study in Italy, del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale.

Hola a todos!

Estoy en el Departamento de Ciencias y Tecnología Agroalimentaria, en la ciudad de Cesena. Este departamento pertenece a la Universidad de Bolonia.



Campus

Frente del complejo de la universidad (tiene un bar adelante)



El tutor de mi beca es Dr. Marco Dalla Rosa y he estado trabajando en dos temas de investigación. Uno, la impregnación a vacío de rodajas de manzana con jugo de arándanos y trehalosa y el otro el efecto de tratamientos con campos electricos pulsados en manzana, papa y zanahoria.



Grupo de Investigación

Entre las técnicas analíticas que estuve usando puedo destacar:

- resonancia magnética nuclear de baja frecuencia para analizar la movilidad del agua en los tejidos vegetales,
- calorimetría en isoterma para determinar la vitalidad celular de frutas y hortalizas tratadas con campos eléctricos pulsados,
- microscopía de fluorescencia y determinación del contenido de oxígeno y dióxido de carbono como complemento en la determinación de la vitalidad celular.
- análisis de imagen
- calorimetría diferencial de barrido para determinar la temperatura de transición vítrea de frutas y hortalizas y su comportamiento en diferentes condiciones de actividad de agua.



Calorimetría



Preparación de muestras

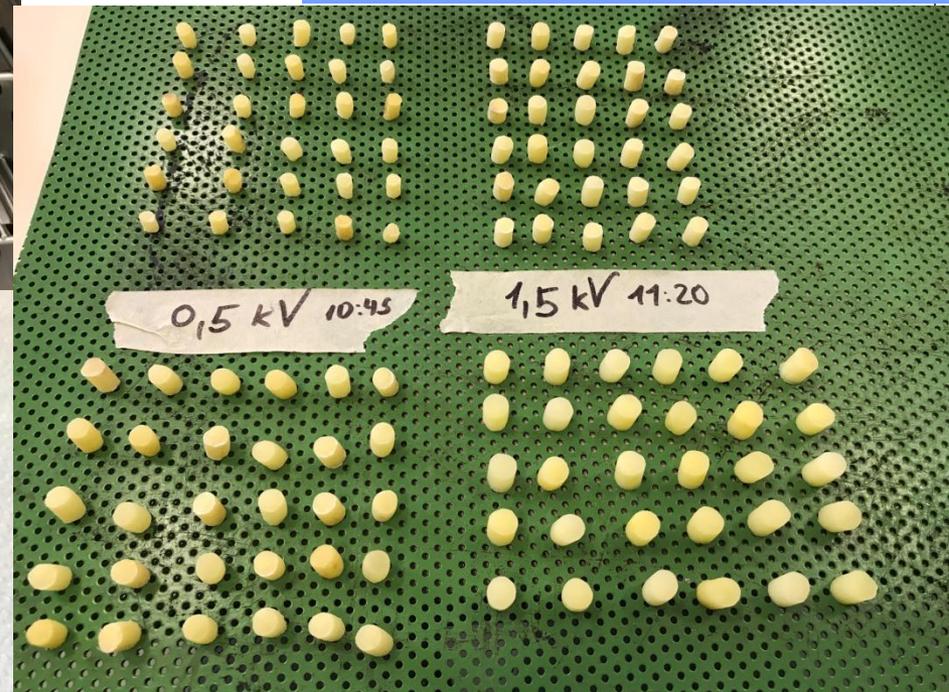


Deshidratación



Manzanas impregnadas

Papas tratadas PEF



Mi departamento y mi medio de transporte en estos 6 meses



Vivo en un complejo que tiene la universidad, son varios departamentos de distintos tamaños y compartidos o no donde viven alumnos, y tesistas o profesores de intercambio. La zona es muy tranquila, la ciudad es chica pero muy linda. La verdad es que me he sentido muy bien desde el primer momento que llegué. Todo el grupo de investigación ha sido muy amable. En general todos los italianos son cordiales y respetuosos en el trato, se acostumbra a ser bastante formal. He experimentado un poco de la burocracia italiana, por ejemplo, al abrir una cuenta de banco o cobrar la beca y puedo decir que ahora comprendo completamente de dónde venimos los argentinos.

En cuanto a la gastronomía italiana, aparte del conocido café y helado italiano, la cerveza artesanal italiana es muy buena. Además, típicos de esta región (La Romagna) son la piadina y el crescioni y en cuanto a la pasta: tagliatele, capeleti y ravioles. Por último, he aprendido bastante italiano, el suficiente para comunicarme sin problemas en la universidad y en la calle.
Saludos!

Edificio municipal

