

**Experiencias compartidas sobre *detección de micotoxinas de Fusarium a las harinas de soja, trigo y otros cultivos***

*...y los desafíos pendientes en la diagramación y propuesta de procesos innovadores de comunicación y transferencia (Extensión)*

*Peruzzo, A.; Incremona, M.; Ferri, M.; Hernández, F.; López, S.*

Directora SEU.2014: *Rosanna N. Pioli* y Co Directora: *Adriana Salina*

Docentes de la Cátedra de Fitopatología y Lab. Biodiversidad Vegetal y Microbiana

Agradecemos la participación de los docentes y alumnos de las Asignaturas:  
Nutrición, Producción Animal, Sociología y Extensión

En la Facultad de Ciencias Agrarias, el día 16 de noviembre pasado compartimos una Jornada Taller sobre Cómo detectar y minimizar la transmisión de micotoxinas de *Fusarium* y otros hongos a las harinas de soja, trigo y otros cultivos, con el fin de analizar el problema desde la etapa de cultivo, producción de semillas, molienda y almacenamiento, e intercambiar experiencias para prever y minimizar el riesgo potencial de la contaminación biológica de sus derivados alimenticios destinados al consumo humano y animal.

Esta actividad se desarrolló en el marco de un Proyecto SEU.2014 promovido por entidades de productores, representantes del área de acopio y almacenamiento para abordar una inquietud ya instalada por la Reunión Mundial sobre Alimentación (1996): “*La seguridad alimentaria ocurre o existe cuando toda la gente y de manera sostenida en el tiempo tiene acceso a un alimento suficiente, seguro y nutritivo para mantener una vida sana y activa*”. Este tema constituye un desafío compartido que amerita asumir el compromiso interdisciplinario e interinstitucional para implementar / desarrollar procesos que incluyen investigación, docencia y Extensión, a través de canales de comunicación y transferencia más dinámicos e innovadores que promuevan respuestas de prevención en todos los sectores involucrados de la comunidad.

Durante el Taller se destacó la relevancia del problema, señalando que *Fusarium graminearum* (Fg) históricamente fue considerado un patógeno de cereales. Luego fue aislado de vainas, semillas y tallos de Leguminosas ocasionando pérdidas de rendimiento. Fg asociado a *F. verticilloides* incrementan el deterioro de la calidad de granos y harinas por contaminación con micotoxinas. La rotación Maíz-Soja-Trigo/Soja no inhibe su ciclo biológico y capacidad de supervivencia en rastrojos, constituyendo un riesgo epidemiológico y toxicogénico para el hombre y animales.

Se señalaron además, los estudios realizados y avances logrados mediante la aplicación de algunas técnicas de detección temprana de micotoxinas y contaminación

biológica en las harinas de consumo. Por ello, se evaluó el uso de una técnica biotecnológica simple (ELISA) para detectar y cuantificar micotoxinas de especies de *Fusarium* en harinas de cereales y soja. Estas problemáticas complejas y condicionadas por diversos factores fueron abordadas mediante Líneas de Investigación y Extensión, Tesinas, Tesis y Becas.

Asimismo, fue muy importante intercambiar experiencias y realizar un diagnóstico sobre los alcances y limitantes encontradas durante los procesos de comunicación y transferencia. Planteándonos además: Qué hacer de manera interdisciplinaria e interinstitucional sobre la difusión y promoción de controles y reglamentaciones durante el desarrollo e implementación de prácticas de producción orgánica, periurbanas y familiares, de manera de asegurar un producto alimentario saludable.

Consideramos que compartir y analizar las experiencias logradas desde la Facultad y otros organismos e instituciones enriquecerá el análisis y propuestas de solución. Por ello, se propone establecer canales de comunicación plurales que reactiven y fortalezcan el proceso de transferencia y retroalimentación entre estas instituciones y los diferentes sectores de la comunidad urbana y rural.

Este enfoque integrador permitirá distinguir y evaluar nuevas demandas o inquietudes sobre el problema real y potencial de contaminación mico-toxigénica e inferir oportunidades y estrategias que lo minimicen, asegurando sistemas productivos sustentables.

Así nos acercaremos a una de las metas de la extensión: *poder responder a la demanda y anticipar las necesidades del entorno*, promoviendo en la sociedad los conocimientos, habilidades profesionales y compromiso social que aseguren el desarrollo en condiciones de salud alimentaria y sustentabilidad.