



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Especialistas se reúnen en torno a alimentos, innovación y salud

26 OCT 2009



El pejiбайe es considerado alimento funcional por su alto contenido de carotenoides, que son antioxidantes que se encuentran en frutos o legumbres de color amarillo o anaranjado (foto Luis Alvarado Castro)

Con la participación de expositores nacionales y extranjeros, con **amplio reconocimiento en seguridad alimentaria**, nuevas tecnologías para el procesamiento y producción de alimentos funcionales, valoración y evaluación de compuestos de alto valor nutritivo e inocuidad y evaluación durante la cadena productiva, del 27 al 29 de octubre se efectuarán el **IV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos**, el **III Congreso del Caribe** y el **I Congreso Latinoamericano en Higiene y Calidad de Alimentos: Alimentos, Innovación y Salud**.

Estas actividades están dirigidas a empresarios de la industria alimentaria, académicos, científicos, estudiantes y profesionales relacionados con el sector agroalimentario nacional e internacional.

Ambas son organizadas por el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) de la Universidad de Costa Rica y la Asociación Costarricense de Tecnología de Alimentos (ASCOTA) y tendrán lugar en el Hotel Barceló San José Palacio.

Según lo explicó la M.Sc. Carmela Velázquez Carrillo, directora del CITA, lo que se busca es propiciar que el sector agroalimentario nacional innove y desarrolle **nuevos productos y tecnologías**, con miras a aumentar el nivel de competitividad y dar un mayor valor agregado a su producción.

Se abordarán temas relacionados a la oferta de alimentos saludables de alta aceptación por el consumidor, aprovechando el potencial de materias primas locales que aportan compuestos funcionales como antioxidantes, vitaminas, fibra dietética y sustancias naturales con poder colorante, entre otros.

Destacan como especialistas invitados el Dr. Pingfan Rao, profesor y decano del Instituto de Biotecnología de la Universidad de Fuzhou, China, quien disertará sobre productos de la reacción de Maillard y el secreto de la medicina china tradicional; y la MBA Marianne Gillette, Presidenta del Instituto de Tecnólogos de Alimentos de los Estados Unidos, quien se referirá al desarrollo de productos e innovación en ciencia y tecnología de alimentos en su país.

Además, intervendrán el Dr. Antonio Martínez López, investigador del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos de España, quien expondrá sobre modelos matemáticos y su aplicación para evaluar la exposición a riesgos microbiológicos; la costarricense Dra. Olga Padilla-Zakour, Profesora Asociada de la Universidad de Cornell y Directora del Centro Estatal de Alimentos de Nueva York, quien disertará sobre tecnologías innovadoras en la producción de jugos y bebidas de frutas; y la Dra. Sheri Schellhaass, Vicepresidenta de Investigación y Desarrollo, de la Compañía General Mills, quien hablará sobre la vinculación entre la industria y la academia.



El CITA de la UCR ha desarrollado diversos estudios en torno al potencial de la mora como alimento funcional (foto archivo ODI).

Previo a estos encuentros, este lunes 26 de octubre se darán dos actividades abiertas al público: una a las 3:00 p.m., en el Miniauditorio de la Escuela de Tecnología de Alimentos, en la que el Dr. Lorenzo Zacarías, del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y director del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos de España, expondrá sobre la influencia de factores pre y poscosecha en la mejora de la calidad de frutos cítricos y otra, a las 4:00 p.m, en el Auditorio de la Escuela de Ingeniería Eléctrica en la Ciudad de la Investigación, en la que el Dr. Pingfan Rao, profesor y decano del Instituto de Biotecnología de la Universidad de Fuzhou, China, hablará sobre la medicina china a base de hierbas y los resultados de la investigación en ese campo.

En el marco de estas actividades también se efectuará una reunión con diferentes representantes de entidades centroamericanas y del Caribe e instituciones diversas, con el fin de plantear una estrategia regional que genere personal local altamente capacitado en la implementación de los sistemas modernos de aseguramiento de la inocuidad que, a su vez, realice una función multiplicadora y conforme a lo interno de cada país, un grupo de apoyo al sector agroindustrial.

Con el proyecto, coordinado por expertos del CITA, se propone formar seis consultores de inocuidad en cada país participante y capacitar en temas de inocuidad a más de 250 personas. Adicionalmente, se beneficiarían doce agroindustrias regionales en las cuales se desarrollarán programas de aseguramiento de la inocuidad.

Para la M.Sc. Marta Bustamante Mora y la Licda. Rebeca López Calvo, investigadoras del CITA, las enfermedades transmitidas por alimentos son una causa importante de afección de la salud y muerte de personas y tienen un peso en la economía de los países, tanto por los costos de atención médica de las personas afectadas, como por las incapacidades laborales que esto provoca.

Si a lo anterior se une que los estilos de vida en la actualidad, tienden a aumentar la incidencia de enfermedades de origen alimentario, pues las personas que viven o laboran en las zonas urbanas consumen con mayor frecuencia comidas preparadas fuera de casa, cuya manipulación puede ser inadecuada, éste se torna un tema prioritario.

Cifras de la Organización Mundial de la Salud (OMS), indican que las enfermedades diarreicas, debidas a agua y a alimentos contaminados, matan alrededor de 1,8 millones de niños cada año y que las interconexiones de las actuales cadenas alimentarias mundiales hacen que los patógenos presentes en los alimentos se transmitan más ampliamente y a mayores distancias, aumentando la frecuencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y el número de lugares afectados por ellas.

Estas actividades, lo mismo que el quehacer diario del CITA, buscan contribuir a que las autoridades gubernamentales, el sector privado y los consumidores, tengan conciencia de que la inocuidad alimentaria es una responsabilidad compartida.

[Rocío Marín González.](#)

Periodista Oficina de Divulgación e Información

rocio.marin@ucr.ac.cr