

V Congreso Nacional de Tecnología de Alimentos

Expertos se reúnen en el país convocados por el CITA y ASCOTA

28 MAR 2014 Ciencia y Tecnología



En las sesiones plenarias del congreso se hablará sobre productos funcionales e innovaciones que permitan conservar el perfil funcional de los alimentos. (foto ilustrativa Anel Kenjekeeva)

Especialistas de Alemania, España, Francia, Holanda, Italia, China, Argentina, Brasil, Colombia, Chile, Estados Unidos, México y Costa Rica, **compartirán sus conocimientos en el marco del XVIII Seminario Latinoamericano y del V Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos**, a realizarse del 31 de marzo al 2 de abril, en el Centro de Convenciones del Hotel Wyndham Herradura.

La actividad, organizada por el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos ([CITA](#)) de la Universidad de Costa Rica (UCR) y la Asociación de Tecnología Alimentaria de

Costa Rica ([ASCOTA](#)), con el patrocinio del Ministerio de Ciencia y Tecnología y el Banco Popular, **busca analizar tecnologías innovadoras de procesamiento; biotecnología y fermentación; innovación en alimentos funcionales; inocuidad; bio fortificación y hambre oculta; y tendencias en la industria de alimentos.**

Según lo explicó la M.Sc. Carmela Velázquez Carrillo, directora del CITA, la comisión organizadora está muy satisfecha porque en el evento **se contará con la participación de especialistas a la que usualmente no se tendría acceso en el país y que le han conferido el honor de venir a participar a la UCR.**



El Dr. Pingfan Rao, disertará sobre un mundo mejor a través de una buena ciencia de alimentos (foto www.ringierevents.com).

Entre otros, las y los participantes podrán acceder a conferencias que ubican hacia dónde va la industria alimentaria o la investigación en ciencia y tecnología de alimentos.

Una de ellas, indicó Velázquez, estará a cargo del **Dr. Pingfan Rao, presidente de la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (IUFoST) e investigador de la Universidad de Fozhou, China**, quien en su presentación hará referencia a los avances científicos que se están dando en la industria y cómo cada vez contribuye a mejorar la calidad de vida de las personas al contemplar la unión de alimentos y salud. “Esta es una visión muy interesante de la contribución científica a lo que es el procesamiento tradicional y convencional de alimentos”.

La otra, será dictada por el **Dr. Hans Biesalski, subdirector del Centro de Seguridad Alimentaria (FSC), de la Universidad de Hohenheim, Alemania**, sobre la denominada “hambre oculta”, uno de los temas que ellos están desarrollando, que se relaciona con la situación que sufren algunas personas que a pesar de comer bastante o tener sobrepeso, no están bien nutridas.



Seguridad alimentaria, no es solo un asunto de cantidad, es el título de la conferencia que dictará el Dr. Hans Biesalski, de la Universidad de Hohenheim (foto www.youmed.it).

Así, indicó Velázquez, **desde la perspectiva de la calidad, el Dr. Biesalski se referirá a la importancia de la bio fortificación de los alimentos en lo referente a la seguridad alimentaria.** “Estamos claros que en 50 o 100 años, en el mundo va a haber menos comida, pero si por lo menos estamos seguros que lo que vamos a comer es de mejor calidad nutricional y funcional, las personas podrán asimilar mejor los alimentos”.

Alimentos funcionales

Otra de las invitadas de alto perfil será la **Dra. Delia Rodríguez-Amaya, del Departamento de Ciencia de Alimentos, de la Universidad Estatal de [Campinas](#), Brasil**, que es reconocida mundialmente por sus contribuciones en compuestos carotenoides. “La Dra. Amaya, añadió la M.Sc. Velázquez, contribuirá ampliamente en lo que se refiere a alimentos funcionales, porque los carotenoides son compuestos vitamínicos, naturalmente presentes en muchas de nuestras frutas y hortalizas”.

La **Dra. Janet Collins, presidenta del Instituto de Tecnólogos de Alimentos de los Estados Unidos (IFT)**, hablará por su parte de las tendencias del consumidor, un tema de sumo interés para la agroindustria nacional, porque responder a las altas exigencias del consumidor no es fácil. “Ante un consumidor cada vez más exigente, que quiere abrir un paquete y ya, pero que por otro lado necesita un producto bajo en azúcar pero que sepa rico, por ejemplo, la única forma de responderle es combinando ciencia, tecnología e investigación, con los esfuerzos de la industria de alimentos”.



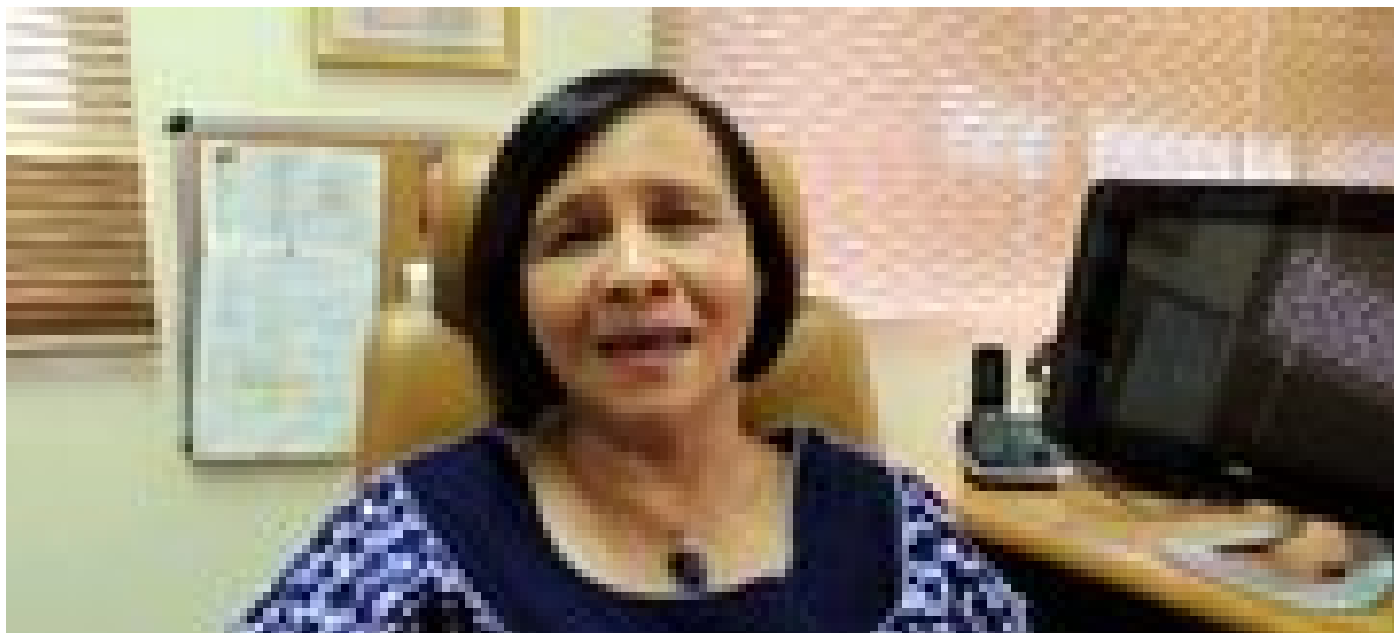
La Dra. Janet Collins, de Estados Unidos, se referirá al rol de la ciencia y la tecnología para lograr alimentos que excedan las expectativas de los consumidores (foto <http://www.ift.org/about-usour-leadership/janet-collins.aspx>).

Básicamente la Dra. Collins abordará cuáles son esas tendencias, qué es lo que el consumidor está pidiendo, cuáles son los retos de la industria para poder enfrentarlos y principalmente cómo organizarse para lograrlo.

Inocuidad

Siempre presente, uno de los temas fundamentales será inocuidad, que será tratado por la **Dra. Diana Banati, directora de investigación del Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI, International Life Sciences Institute)** que es una organización sin fines de lucro que promueve la investigación para ayudar a la producción de alimentos.

La Dra. Banati hablará sobre inocuidad de alimentos y productos químicos, que es una de las mayores preocupaciones de las y los consumidores, porque estos productos son más difíciles de detectar y analizar y están en todas partes, comentó Velázquez.



Delia Rodríguez-Amaya, de la Universidad de Campinas, Brasil, expondrá sobre las nuevas estrategias para aumentar el contenido de carotenoides y su biodisponibilidad en alimentos (foto www.youtube.com).

Esto sucede debido a la masificación en la producción de alimentos, lo que ha llevado a que en algunos casos se abuse de pesticidas y agentes químicos en los alimentos. “Para enfrentar las altas demandas de bajos precios, alta cantidad de productos, en mercados que son muy exigentes en cuanto a la vida útil de los productos, la industria se ha visto obligada a agregar químicos, y el riesgo que eso genera será lo que Banati abordará en su presentación”.

Beneficios para la academia

La directora del CITA considera que esta actividad será de mucho provecho para la academia, **pues todas las temáticas incorporadas para su análisis fueron cuidadosamente planificadas tomando en cuenta también las necesidades de investigadores y docentes de la Institución.**

“La idea es trabajar con ellos en sesiones de trabajo organizadas con investigadores del CITA y docentes y estudiantes de grado y posgrado de la Escuela de [Tecnología](#) de Alimentos, con miras a promover redes de investigación conjuntas”, recalcó Velázquez.

Por ejemplo con la Universidad de Hohenheim, se ha empezado a trabajar en seguridad alimentaria y hambre oculta, y la UCR tiene la coordinación para Latinoamérica del FSC.

Se espera que tanto el trabajo del CITA como de la Escuela de Tecnología de Alimentos se vea tremendamente fortalecido con las posibles interrelaciones que se puedan establecer con estos actores de altísimo nivel y con los colegas de otras universidades e instancias. **Asimismo, que todo el trabajo en redes pueda llevar mejoras a la industria alimentaria nacional.**

[Rocío Marín González](#)

Periodista Oficina de Divulgación e Información

rocio.marin@ucr.ac.cr

Etiquetas: [centro nacional de ciencia y tecnología de alimentos](#), [ascota](#), [xviii seminario latinoamericano de ciencia y tecnología de alimentos](#), [v congreso nacional de ciencia y tecnología de alimentos](#), [escuela de tecnología de alimentos](#), [carmela velazquez carrillo](#), [pingfan rao](#), [hans biesalski](#), [delia rodriguez-amaya](#), [janet collins](#), [diana banati](#).