UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

VI Congreso CITA-UCR 2019

Innovar es la clave para alimentar a la población mundial del futuro

La ciencia y la tecnología de alimentos asumen el reto de llevar alimentos nutritivos, seguros y sostenibles a la humanidad

25 SEPT 2019 Ciencia y Tecnología

Belén Vargas y Valentina Sánchez podrían ser las científicas de alimentos del futuro. Ellas aprendieron sobre la forma en que funciona la acidez o alcalinidad de los alimentos,

gracias al taller "Vivamos la Ciencia" en la sede del Atlántico. Foto: Laura Rodríguez Rodríguez.

Alimentar a 10 billones de personas en el año 2050, con alimentos seguros, nutritivos y sostenibles, es uno de los grandes retos que enfrentará la humanidad en los próximos 30 años. Para lograrlo, la ciencia y la tecnología de alimentos avanza decididamente hacia una era de innovación donde los aportes de científicos, emprendedores y agroindustriales son esenciales.

Por eso, universidades, empresas y organizaciones trabajan de manera conjunta a nivel nacional, regional e internacional buscando alternativas, innovando y creando nuevos productos que satisfagan las necesidades de alimentación de las personas y contribuyan a la sostenibilidad ambiental de hoy y de mañana.

Con este objetivo, representantes de las más importantes organizaciones de este sector se dieron cita en Costa Rica para intercambiar conocimientos y trazar su norte en el VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, organizado por el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) de la Universidad de Costa Rica. El evento se realizó del 17 al 19 de setiembre de 2019.

La M.Sc. Carmela Velázquez, Directora del CITA-UCR, señaló que a través de este congreso se propone “dinamizar el sector agroalimentario construyendo espacios para interactuar, compartir conocimiento y crear vínculos que nos permitan seguir descubriendo nuevas oportunidades e impulsar soluciones en el área de la ciencia y tecnología de alimentos”. Anel Kenjekeeva

Profesionales de los alimentos

En el pasado, "gracias a la ciencia de alimentos logramos procesar y conservar los comestibles para hacerlos accesibles, nutritivos e inocuos para toda la población mundial". En el futuro, esta será la disciplina sin la cual no podrá solventarse el reto de la alimentación mundial, recalcó la Licda. Ana María Quirós, presidenta de la Asociación de Tecnología Alimentaria de Costa Rica (Ascota).

“El rol del profesional en ciencia y tecnología de alimentos resulta esencial para cumplir este desafío. Tenemos la tarea de producir alimentos que sean nutritivos para una población mundial en la que se encuentran personas desnutridas y otras con obesidad. Además, debemos producir alimentos sostenibles que ayuden a conservar el estado natural de nuestros recursos e, incluso, somos los responsables de alimentar a la tripulación que explorará Marte en los próximos años”, acotó Quirós.

Además de nutrirse de los avances tecnológicos, la enorme tarea de generar alimentos inocuos, nutritivos y sostenibles para la población, solo se puede lograr a través de alianzas interinstitucionales e intersectoriales en el ámbito nacional e internacional, entre lo público y lo privado, según señaló la M.Sc. Carmela Velázquez.

“En nuestro espacio en particular, las instituciones gestoras del conocimiento debemos mantener un vínculo muy cercano con los diferentes sectores de la sociedad, desde la sociedad civil y los pequeños productores agroalimentarios hasta la industria productora y comercializadora de alimentos”, acotó la experta.

“Día a día, en los laboratorios de investigación y desarrollo, los profesionales de la ciencia de alimentos nos deslumbran innovando con nuevos sabores, colores y con combinaciones más nutritivas”, Ana María Quirós, presidenta de la Ascota. Laura Rodríguez Rodríguez

El futuro está aquí

Como invitada principal del evento, Pam Coleman, presidenta del Instituto de Tecnólogos de Alimentos (IFT, por sus siglas en inglés), impartió la conferencia “Feeding minds for tomorrow's world”, en la cual planteó los principales desafíos que enfrenta este sector, así como las estrategias y herramientas que les permitirán afrontar los retos para alimentar a la población en las próximas décadas.

La experta, con más de 30 años de experiencia en este campo, advirtió que en el futuro cercano, los sistemas alimentarios se enfrentarán al aumento de la población mundial. La mayor parte de las personas (68 %) vivirán concentradas en las ciudades, esto hará más complejo el suministro de alimentos. Además, se acentuarán los problemas de salud como el manejo de peso y la obesidad, que hoy en día ya afectan a millones de personas en el mundo.

Para Coleman, la biotecnología, la inteligencia artificial y las ciencias de la información serán vitales para lograr sistemas productivos más eficientes y evitar el desperdicio de alimentos. Otros avances también abren nuevas posibilidades para responder al reto. Por ejemplo, el secuenciamiento del genoma humano (que puede ser utilizado para identificar enfermedades relacionadas con la alimentación), así como la modificación genética con CRISPER/CAS9 (que podría emplearse para el mejoramiento de los alimentos).

Innovación en Costa Rica

Durante el IV Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos, el vínculo con la industria se hizo evidente por medio del concurso “Emprendimientos: pasión, valentía y perseverancia”, coorganizado por la Agencia AUGE y Proinnova de la UCR. El certamen mostró los logros de tres proyectos liderados por mujeres profesionales y emprendedoras, que ofrecen soluciones a las necesidades de los consumidores de hoy.

Las finalistas fueron C*affre,* embutidos de búfalo bajos en grasa; *Eureka Foods,* con sus *waffles* libres de gluten que ya están disponibles en el mercado nacional, gimnasios, hospitales y centros empresariales; y *Veiks Food Lab*, una escuela de cocina para personas veganas que buscan ideas y acompañamiento para llevar una dieta saludable.

En el congreso también se premió a los finalistas del concurso IFT-Ascota Food Industry Innovation Award, que destacó los esfuerzos de la industria alimentaria costarricense por ofrecer opciones a la medida de los consumidores, bajo modelos de negocio exitosos. En este concurso, se otorgó una mención de honor a FIFCO, por su cerveza Imperial Ultra, baja en calorías, y a Dos Pinos, por su leche con alto contenido de proteínas.

El ingeniero de alimentos José Rafael González Méndez, graduado de la UCR, representa a Vegetales Fresquita, empresa que obtuvo el premio a la innovación Food Industry Innovation Award, por lograr un empaque compostable que mantiene frescas las ensaladas. Anel Kenjekeeva

El premio fue para Vegetales Fresquita, una empresa que emplea a 250 personas y trae al mercado una novedosa propuesta de vegetales empacados en bolsas de ácido polilático (PLA), un material compostable que la misma empresa se encarga de importar, recuperar y compostar. Con esta iniciativa, representará a Costa Rica en la prestigiosa organización Institute of Food Technologists (IFT).

Luis Jiménez Silva, director de la Agencia Universitaria para la Gestión del Emprendimiento de la Universidad de Costa Rica (AUGE), resaltó que los proyectos alimentarios ocupan el segundo lugar de importancia en la cartera de AUGE, pues es uno de los sectores que brinda mayores oportunidades para la innovación y el emprendimiento.

Conocimiento al servicio de la sociedad

En el marco del congreso se realizaron las II Jornadas Internacionales de Alérgenos en Alimentos JIAA2019, organizadas por el CITA-UCR y la Plataforma de Alérgenos en Alimentos de Argentina. Allí, se abordaron temas como **legislación y etiquetado, desarrollo de productos hipoalergénicos, necesidades de los consumidores, análisis de riesgos e innovaciones en las técnicas analíticas de detección y cuantificación.**

El IV Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos contó con la participación de 450 personas de 16 países, entre ellos, expertos, profesionales, estudiantes y representantes del la industria. La actividad se realizó en el marco del 45 aniversario del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA-UCR). Anel Kenjekeeva

En este encuentro, se presentaron 55 trabajos académicos en formato oral y 56 en formato de *e-Posters*. Asimismo, expertos en diversos campos compartieron nuevos conocimientos, innovaciones y resultados de investigaciones, mediante la presentación de 16 exposiciones plenarias sobre temas como la inocuidad de alimentos, análisis de riesgo, innovación en procesamiento y aplicaciones de la microbiología y biotecnología.

Igualmente, se dieron a conocer las nuevas tendencias en alimentos funcionales, con temáticas específicas en perfiles de frutas, fibra alimentaria de leguminosas, microbiota intestinal y salud, aplicación de la luz ultravioleta para la conservación de alimentos; además de abordar el tema de las moléculas de alto valor funcional como carotenoides, polifenoles, fibras alimentaria, entre otros.

Katzy O`neal Coto
Periodista, Oficina de Divulgación e Información
Áreas de cobertura: ciencias agroalimentarias y medio ambiente
katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: agroalimentarias, tecnologia, ciencia, innovacion.