

ALIMENTOS SALUDABLES PARA UN FUTURO SUSTENTABLE

Ciclo
**DES
TACA
DAS**
INIA 2020



Foto: Irvin Rodríguez

Quim. PhD Facundo Ibáñez¹
QF. MsC PhD Daniel Vázquez¹
Lic. Mag. Mónica Trujillo²

¹Área de Agroalimentos

²Unidad de Comunicación y Transferencia de Tecnología

El Área de Agroalimentos de INIA, que nuclea a técnicos de los diferentes programas de investigación vinculados al rubro alimentos y la Dirección Regional de INIA Las Brujas organizaron la jornada de divulgación “Alimentos saludables para un futuro sustentable”, el miércoles 27 de noviembre.

Asistieron estudiantes, nutricionistas, investigadores y otros profesionales con interés en la producción y el consumo de alimentos.

La actividad tuvo como objetivo presentar los trabajos que se están realizando en materia de agroalimentos, contextualizado en el vínculo entre las diferentes características de los alimentos y la producción primaria, que es el foco de la investigación en INIA, explicó el director de INIA Las Brujas, Santiago Cayota.

A continuación, el Gerente de Innovación y Comunicación de INIA, Miguel Sierra recordó que para el período 2016 - 2020 se formalizó dentro del Instituto la creación

del Área de Agroalimentos, con tres objetivos bien definidos: trabajar en red; contribuir a la competitividad de la industria agroalimentaria; y al diseño de políticas públicas sustentadas en ciencia y tecnología en aspectos que vinculen a los alimentos.

En este marco, se diseñó el programa de la jornada en torno a tres bloques, dijo el coordinador del Área de Agroalimentos, Daniel Vázquez. El primero, referido al entorno de la producción de alimentos; a continuación, la investigación en INIA; y por último las tendencias a mediano plazo como es el trabajo en metabolómica, un área en la cual Uruguay podría incursionar.

EL ENTORNO DE LA INVESTIGACIÓN EN AGROALIMENTOS

El primer bloque comenzó con la exposición de Carola Saavedra (Directora de Impulsa Industria, CIU), quien se refirió a las estrategias y líneas de acción para fomentar el desarrollo de la industria nacional.

En la exposición destacó que, en los últimos años y desde diferentes fuentes de información, se repiten los siguientes problemas y demandas de las empresas de alimentos: a) actualización tecnológica incluyendo envasado, trazabilidad y formación de recursos humanos; b) demandas por nuevos ingredientes, mejora de vida útil y diseño de envases; y c) diferenciación y capacidades para exportar. En este contexto, sugirió la agrupación de empresas para identificar, potenciar y solucionar problemas comunes; el apoyo a la innovación y la vinculación oferta-demanda de conocimientos; y convenios y alianzas internacionales de cooperación para el apoyo a la industria alimentaria.

La nutricionista Virginia Natero expuso sobre los nuevos paradigmas para una alimentación saludable, con foco en los desafíos para la agroindustria. Natero afirmó que “debemos aumentar el consumo de vegetales integrados a la carne porque esta combinación impacta en la salud. Importa lo que se come y cómo se combina”. El Director de Planificación de la OPP, Fernando Isabella habló sobre las mega tendencias globales y algunos impactos hacia el futuro de Uruguay como productor de alimentos. Isabella sostuvo que la producción de alimentos debe tener en cuenta a un consumidor más exigente e informado, así como también el cambio climático y las demandas de sostenibilidad ambiental.

EL PRESENTE DE LA INVESTIGACIÓN DE AGROALIMENTOS EN INIA

Daniel Vázquez, Fernando Pérez y Facundo Ibáñez abrieron el segundo bloque, refiriéndose al agregado de valor para mejorar la aptitud industrial de los agroalimentos, con énfasis en trigo, arroz y rubros hortifrutícolas. Luego, Santiago Luzardo, Álvaro Roel y Facundo Ibáñez informaron sobre la investigación en temas de inocuidad que se hace en INIA.

Finalmente, Joanna Lado, Virginia Ferrari y Santiago Luzardo se refirieron a la calidad con un foco en el consumidor, aspectos específicos de evaluación sensorial y composición nutricional.

EL FUTURO DE LA INVESTIGACIÓN EN AGROALIMENTOS

Las tendencias globales en los sistemas alimentarios, los desafíos y oportunidades para la investigación agroalimentaria en Uruguay ante los cambios tecnológicos y de los hábitos de consumo, fue el tema que abordaron Nicolás Gutiérrez, Sebastián Oviedo y Bruno Ferraro de INIA.

Continuó Fabrice Vaillant de la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria, que expuso sobre nuevas tecnologías de investigación en el área, con énfasis en la metabolómica. Vaillant aseguró que “los estudios metabolómicos demuestran que no se puede seguir estudiando los alimentos aislados de su metabolismo en el ser humano”.

Al cierre, Daniel Vázquez afirmó que en Uruguay existe la oportunidad de trabajar en alimentos: “podemos satisfacer necesidades específicas como proveedores especializados, sobre todo ante consumidores exigentes”, concluyó.

En esa línea, el Director Nacional de INIA, Fabio Montossi comentó que “hay distintos elementos que hacen que un consumidor elija un alimento: sistemas sostenibles, certificación de productos y procesos, trazabilidad, diferenciación y esto se genera sobre una sólida base científico-tecnológica”. En este marco, para Montossi, “es clave el rol de una plataforma de agroalimentos, que debe tener la lógica de estar enfocada al consumidor”.



Figura 1 - De izquierda a derecha: Ing. Agr. PhD. Roberto Zoppolo, Lic. Virginia Nattero, Dr. Fabrice Vaillant, Lic. Bqca. PhD. Virginia Ferrari, Quim. PhD. Facundo Ibáñez, QF. MsC. PhD. Daniel Vázquez.