



Foto: Mónica Trujillo

Rafael Radi durante su ponencia titulada "Compuestos bioactivos en alimentos: bases bioquímicas e impacto en la salud humana".

AGROALIMENTOS INIA: presente y futuro

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

¹Área de Agroalimentos

²Unidad de Comunicación y Transferencia de Tecnología

Ante la necesidad de comprender los efectos de los procesos agropecuarios en los alimentos provenientes del sector, INIA continúa consolidando y proyectando esta área de investigación con un fuerte vínculo interinstitucional.

El pasado jueves 30 de noviembre, el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) llevó a cabo la actividad destacada "Agroalimentos INIA: presente y futuro" en el anfiteatro de la estación experimental de Las Brujas. Un contexto de crecientes demandas de los consumidores en aspectos como inocuidad, calidad nutricional y sensorial, impactos ambientales y efectos de los alimentos en la salud, exige que INIA y sus socios intensifiquen sus esfuerzos en esas direcciones, lo que se vio reflejado en las presentaciones de la jornada.

El impulso de INIA en el área, responde a la necesidad de comprender los efectos de los procesos agropecuarios en los agroalimentos. Un buen ejemplo fue "La influencia de la alimentación y época de parto en la aptitud tecnológica de la leche" presentado por el Dr. Tomás López de la UTEC, mostrando resultados de proyectos de colaboración con INIA.

La inocuidad es un requisito primario para cualquier alimento. En este sentido, la Dra. Caterina Ruffo (Polo



Foto: Mónica Trujillo

Figura 1 - Apertura a cargo de Daniel Vázquez (coordinador Agroalimentos INIA) y Alejandro Pizzolon (director INIA Las Brujas).

Tecnológico de Pando, Udelar) presentó la evolución de los cuidados antes los riesgos de los alimentos y los nuevos desafíos para la inocuidad de los alimentos, destacando conceptos como “Una Salud”, y el enfoque integral desde el productor al consumidor para tener alimentos seguros.

Más allá de los socios académicos que se unen para colaborar en nuestros objetivos, la relación con el sector privado es tan importante en la industria como en el agro, lo que quedó evidenciado en la presentación del Dr. Santiago Luzardo, del área de Agroalimentos de INIA, titulada “Investigaciones en ciencias de la carne: qué estamos haciendo”. El Dr. Luzardo subrayó la sinergia esencial entre la investigación y el sector privado en el ámbito de las ciencias de la carne, evidenciando la importancia de una colaboración efectiva para impulsar la innovación y el progreso en la industria agroalimentaria.

Un contexto de crecientes demandas de los consumidores en aspectos como inocuidad, calidad nutricional y sensorial, impactos ambientales y efectos de los alimentos en la salud, exige que INIA y sus socios intensifiquen sus esfuerzos.

La relación con el bienestar del consumidor tuvo dos presentaciones específicas. En primer lugar, la Dra. Laura Raggio, de la Escuela de Nutrición de la Universidad de la República (Udelar), compartió la presentación titulada "URUGUAYFOODS: hacia la creación de una base de datos de composición de alimentos". La Dra. Raggio destacó la importancia de comprender la composición de los alimentos para promover una alimentación saludable y mejorar la toma de decisiones alimenticias. La presentación se centró en el proyecto URUGUAYFOODS, que busca crear una base de datos exhaustiva sobre la composición de alimentos en Uruguay. Esta iniciativa no solo contribuye al conocimiento nutricional, sino que también sirve como recurso valioso para investigadores, profesionales de la salud y la industria alimentaria nacional. En segundo lugar, el Dr. Rafael Radi (Facultad de Medicina, Udelar) ofreció su charla titulada "Compuestos bioactivos en alimentos: bases bioquímicas e impacto en la salud humana". Durante esta presentación, el Dr. Radi exploró estudios y descubrimientos recientes en el campo de los compuestos bioactivos de alimentos destacando su potencial para contribuir a una dieta equilibrada y saludable. La presentación ofreció una perspectiva integral que conectó la bioquímica de estos compuestos con sus beneficios tangibles para la salud humana.

La importancia del abordaje multidisciplinario quedó clara durante las presentaciones de la Dra. Joanna Lado y el Dr. Facundo Ibáñez, del área de Agroalimentos de INIA. En su presentación titulada "Por + alimentos frescos, disponibles, atractivos y nutritivos", la Dra. Lado resaltó la conveniencia de fusionar características



Foto: Mónica Trujillo

Figura 2 - Tomás López durante su presentación "La influencia de la alimentación y época de parto en la aptitud tecnológica de la leche".

sensoriales con un mayor contenido de componentes beneficiosos para la salud del consumidor. Su enfoque destacó la necesidad de no solo proporcionar alimentos atractivos y frescos, sino también garantizar que sean nutritivos y contribuyan al bienestar general de los consumidores. Por otro lado, el Dr. Facundo Ibáñez presentó "Aportes desde la investigación de INIA al futuro sostenible de los agroalimentos". Su exposición abordó las contribuciones más significativas provenientes de la investigación de INIA para impulsar un futuro sostenible en el ámbito de los agroalimentos. Este enfoque resalta la importancia de la sostenibilidad no solo en términos de producción eficiente, sino también en la implementación de prácticas agrícolas y alimentarias que sean respetuosas con el medio ambiente y socialmente responsables. Además, el Dr. Ibáñez presentó la línea de investigación propuesta por el Grupo de Agroalimentos de INIA en el contexto del Plan Estratégico Institucional (PEI) 2021-2025. En su exposición, resaltó el enfoque integrador que caracteriza esta iniciativa, tanto en las temáticas específicas de agroalimentos como en la interrelación con otros proyectos dentro de INIA, proyectos FPTA y colaboraciones externas. Este enfoque integrador refleja la visión estratégica del área de Agroalimentos de INIA para abordar los desafíos agroalimentarios.

La jornada mostró el compromiso de INIA de trabajar de manera colaborativa y sinérgica, maximizando así el impacto y la eficacia de las investigaciones en el sector.

Además de la calidad de cada una de las presentaciones, otro punto destacado de la jornada fue el anuncio del Dr. Daniel Vázquez, coordinador del área de Agroalimentos de INIA, de la aprobación por parte de la Junta Directiva de INIA de nueve proyectos del Fondo de Promoción de Tecnología Agropecuaria (FPTA) que abordarán la temática desde diferentes enfoques, perspectivas y disciplinas (pág. 100 de esta edición de Revista INIA). Durante la jornada, se destacaron varias preguntas y comentarios que enriquecieron la información presentada, tanto para los que asistieron personalmente como para quienes la siguieron a través de la transmisión en vivo por internet.

La coordinación con otros proyectos e instituciones demuestra el compromiso de INIA de trabajar de manera colaborativa y sinérgica, maximizando así el impacto y la eficacia de las investigaciones en el sector.

El evento completo disponible

Acceda AQUÍ



Foto: Mónica Trujillo

Figura 3 - Facundo Ibáñez durante su presentación "Aportes desde la investigación de INIA al futuro sostenible de los agroalimentos".