22 de octubre de 2014

|  |
| --- |
| **Continúan las exposiciones sobre las principales líneas de investigación en relación a los alimentos en FoodInnova** |
| En la segunda Jornada de la **Tercera Conferencia Internacional de Innovación en Alimentos** siguieron los debates y exposiciones acerca de las principales líneas de investigación actuales y que se mantendrán vigentes en los próximos años. **La calidad de los alimentos, su relación con el medio ambiente, su funcionalidad, envases biodegradables y la gestión del conocimiento para la innovación**, son algunas de las áreas abordadas desde el inicio de la conferencia que se desarrolla en el Centro de Convenciones de la ciudad de Concordia- Entre Ríos – Argentina.  Durante la mañana se disertó sobre **“Nuevas tendencias en investigación de ingeniería de procesos para frituras más saludables”** a cargo de Keshavan Niranjan (Reino Unido) y la **“Capacidad antioxidante y los fitoquímicos de frutas cítricas”** por parte de Xingqian Ye de la Universidad de Zhejiang (China). Luego continuaron las sesiones orales de proyectos de extensión donde **investigadores de la Facultad de Ciencias de la Alimentación expusieron dos de sus trabajos:** “Cambios en los componentes antioxidantes durante el proceso de obtención de vinagre de arándanos” y “Formando en competencias: experiencias de articulación intercátedras aplicadas en la ingeniería de alimentos”.  Luego del almuerzo, prosiguieron las conferencias plenarias, y como cierre del día se realizó la **mesa redonda** **“Innovaciones Tecnológicas en la Producción de Alimentos. Economías Regionales”** donde se expuso y debatió sobre la transferencia de conocimiento de la universidad a la industria.  **Sobre el debate**  **El investigador Albert Ibarz Ribas de Cataluña, España** donde las industrias más importantes son de la carne y del jugo, señaló que por la crisis que está viviendo ese país las industrias son reacias a aplicar nuevos conocimientos. *“Desde la universidad les ofrecemos nuevas tecnologías pero no quieren invertir dinero”*, explicó.  Por su parte **María José Galotti de la Universidad de Chile** expresó que su país busca posicionarse entre los 10 primeros exportadores de alimentos del mundo y que para eso el desafío es enorme dada su escaso territorio y su ubicación geográfica lejos de su mercado objetivo: Estados Unidos, Europa, Japón. *“Para lograr acceder a los mercados que apuntamos necesitamos exportar productos de alta calidad, con larga vida útil por la distancia que tienen que recorrer garantizando inocuidad para ellos precisamos innovar”,* aseveró. Y agregó *“tenemos que conseguir que la industria entienda que el conocimiento se puede transformar en dinero”.*  **La investigadora de la Universidad de Zhejiang** (**China), Donghong Liu** señaló que en su país el desafío pasa por encontrar fuentes naturales que sirvan de alimentos y cuidarlas. *“Tenemos que encontrar la manera de cuidar los recursos naturales y aplicar nuevas tecnologías que nos permitan aprovechar al máximo estos recursos”*, indicó. En cuanto a la relación universidad e industria señaló existe una importante vinculación y que la mitad de la financiación de los proyectos de investigación de las universidades proviene de las empresas.  El jueves continúan las conferencias plenarias, las sesiones orales y la exposición de posters de los trabajos de investigación que fueron presentados para la conferencia. El acto de cierre está previsto para las 17:30. |

Más información:

[**www.foodinnova.com**](http://www.foodinnova.com)