**Entrevista a Carlos Alberto Rodrigues Anjos**

**“La tendencia en envases es que sean cada vez más fáciles de manipular, de abrir y de descartar”**

Para **el reconocido investigador de la Universidad Estadual de Campinas (Brasil)**, los cambios que se están produciendo en los métodos de los envases tienen que ver con los cambios que la misma sociedad pide. Las personas y sus hábitos de consumo, los tiempos cada vez más cortos, generan que se busque diseñar envases fáciles de manipular, de abrir y de descartar, también por un tema medioambiental.

En su paso por Concordia invitado por la **Facultad de Ciencias de la Alimentación para dictar el curso de postgrado “Envases y Sistemas de Envasados Materiales y Estabilidad” del Doctorado en Ingeniería de la Universidad Nacional de Entre Ríos**, Rodrigues Anjos se refirió a las últimas tendencias en materiales y métodos de envases.

**¿Cuál es la importancia que tienen las nuevas técnicas de envasado para la industria alimenticia?**

La importancia de las nuevas técnicas de envases y de materiales de embalajes para la comunidad en general, es el aumento de las posibilidades de tener una distribución a través de varios tipos de transportes que pueden ser desde el terrestre por camión, ferroviario, aéreo o por barco. Los envases y todos los materiales nuevos buscan darle mayor facilidad para que los alimentos puedan llegar a varios puntos del país, varios puntos de las ciudades en muy buenas condiciones para ser consumidos.

¿Cuáles son los últimos materiales que se están utilizando para el envasado?

Muchos materiales que fueron desarrollados en los últimos tiempos están muy orientados a los plásticos. Los plásticos en general vienen ganando al mercado de los embalajes metálicos como las latas y la de los vidrios. En muchos casos para facilitar tanto la utilización, el consumo y transporte a los mercados internacionales. Muchos países tienen reglas muy rigurosas para la entrada de ciertos materiales que pueden traer problemas en la recolección y transformación. Por eso los plásticos son más inertes, más apropiados para los alimentos que los que se utilizaban hace 20 o 30 años atrás. Estos cambios de alguna manera son cambios que la misma sociedad pide. Las personas y sus hábitos de consumo, cada vez los tiempos son más cortos, la mayoría de las mujeres trabajan y no tienen mucho tiempo para dedicarse, por eso los envases que son más fáciles de manipular, de abrir, son los que más se imponen. Geográficamente hablando, los países que tienen consumidores a mucha distancia necesitan ciertos materiales que faciliten el transporte hasta el lugar de consumo. Y esto está produciendo método de embalajes que son fácil de abrir, fácil de usar y fácil de descartar.

**Hay un debate importante en torno al medio ambiente y los envases**

Ese tema que es muy evidente desde el comienzo de la década del 2000 son las presiones ambientales que están mostrando la realidad y la responsabilidad que las empresas tienen. Se busca que las empresas tomen conciencia y se comprometan en el desarrollo de tecnología para la recuperación de esos materiales. Tiene que haber una responsabilidad mutua entre las empresas fabricantes, los gobiernos y los consumidores con respecto al cuidado medioambiental, cada uno tiene que hacer su parte. Porque el medioambiente no soporta más daños. No solo de los envases, la basura electrónica, electrodomésticos y demás.

**¿De qué se trata la interacción del envase y los alimentos?**

Cuando hablamos de la interacción entre los envases y los alimentos está relacionado a la seguridad alimentaria. Tenemos que tener la certeza que los materiales que se utilizan para la fabricación de los envases son seguros e inertes. Que no pueden transferir a los alimentos ningún componente que pueda alterar las características sensoriales, las características nutricionales fisicoquímicas, tampoco ser nocivos con el ambiente. Está claro que los factores de ambiente como humedad relativa, temperatura, aislación, la incidencia del oxígeno, son factores muy importantes para conservar los alimentos. Si ese envase no mantiene esos factores, no puede ser utilizado y eso forma parte de los controles y es preciso utilizar experiencias de los investigadores para trabajar de tal forma de garantizar la seguridad alimentaria a los consumidores.

**Antecedentes del expositor**

El Dr. Carlos Alberto Rodrigues Anjos es un reconocido investigador de la Universidad Estadual de Campinas (Brasil). Se graduó en Ingeniería de Alimentos de la Universidad Federal de Viçosa (1980), posee título de maestría en Ingeniería de Alimentos de la Universidad Estadual de Campinas (1992) y título de Doctor en Ingeniería de Alimentos de la Universidad Estadual de Campinas (1998). Tiene experiencia en Tecnología de los Alimentos, con énfasis en el desarrollo de materiales de embalaje, estabilidad de los alimentos y bebidas envasados. En la actualidad es profesor en la Universidad Estatal de Campinas, donde fue director (2002-2005). Fue Jefe Adjunto de la Oficina del Rector (2005-2009). Fue Coordinador Ejecutivo de Eventos Institucionales del Gabinete del Rector (2009-2013). Fue homenajeado como Profesional del Año de Embalajes con el Premio Brasileño de Embalaje - Trofeo Roberto Hiraishi. Actualmente es Asesor Especial del Rector de la Unicamp (2013-2017) (Fuente: Currículo Lattes)