Publicado en *Coordinación General de Comunicación Social* (https://comsoc.udg.mx)

Capacitan a estudiantes sobre investigación y tendencias de alimentos

Realizan II Congreso en Tendencias en Ciencias de los Alimentos y Desarrollo Tecnológico

Estudiantes, académicos, profesionistas y representantes de empresas se reúnen, de 7 al 9 de septiembre, para dialogar sobre alimentos convencionales y emergentes, su procesamiento, envase, así como investigación, dentro del II Congreso en Tendencias en Ciencias de los Alimentos y Desarrollo Tecnológico.

Durante su inauguración, este jueves, la Rectora del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías (CUCEI) [1], doctora Ruth Padilla Muñoz, destacó que con el foro los jóvenes podrán conocer más sobre el sector y el campo laboral. Este espacio fue organizado junto con el Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA) [2].

El director de la División de Ingenierías del CUCEI, doctor César Octavio Monzón y la coordinadora general del congreso, doctora Mara Estrada Girón, subrayaron que este programa es más atractivo respecto al primero, ya que aborda aspectos de forma multidisciplinaria, incluso busca una vinculación entre la academia y la industria, además de promover la creación de empresas.

Una de las conferencias está a cargo del doctor Jorge Vélez, de la Universidad de las Américas de Puebla, y quien estudia las nanopartículas en productos lácteos. En este tema investiga sobre los alimentos funcionales, los cuales tienen características no sólo nutricionales sino también aportan beneficios; por ejemplo, con los probióticos se mejora la digestión.

Dadas las conductas alimenticias de la población se observa más la alteración de células en los organismos y la tendencia a que se formen radicales libres. Al crear productos funcionales con más antioxidantes, se pretende bloquear los radicales y evitar una enfermedad degenerativa como el cáncer, agregó en entrevista Estrada Girón, quien enfatizó que tales productos no son sustitutos de los alimentos naturales como frutas y verduras, es decir, sólo son complementarios.

En el foro están invitados estudiantes de carreras afines a los alimentos del CUCBA, el CUCEI, los centros universitarios de la Ciénega, de los Altos, de los Valles y del Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Zamora, Michoacán. En el foro se realiza una exposición tecnológica, un concurso de innovadores y talleres.

En la conferencia inaugural, el representante de Sigma Alimentos, Javier Vega, habló de esta empresa y de las tendencias del mercado en torno a los cárnicos procesados. Dijo que el sector ha buscado nuevos sabores como una salchicha con carne de pescado, pero la población prefiere el cerdo y el pavo. En la actualidad, ante los problemas de salud, son elaborados, por ejemplo, jamones bajos en sodio o en grasa.

A T E N T A M E N T E
“Piensa y Trabaja”
Guadalajara, Jal., 8 de septiembre 2016

Texto: Eduardo Carrillo
Fotografía: Fernanda Velázquez

Etiquetas:
Ruth Padilla Muñoz [3]

URL Fuente: https://comsoc.udg.mx/noticia/capacitan-estudiantes-sobre-investigacion-y-tendencias-de-alimentos

Links
[1] http://www.cucei.udg.mx/
[2] http://www.cucba.udg.mx/
[3] https://comsoc.udg.mx/etiquetas/ruth-padilla-munoz