

Realiza UdeG congreso sobre tendencias en alimentos y tecnología

La producción y tecnología mundial enfrentan el reto de alimentar sin dañar el ambiente

A fin de vincular a estudiantes, profesores, profesionistas y empresas de los alimentos se realiza, del 8 al 10 de noviembre, el III Congreso Nacional de Tendencias en Ciencias de Alimentos y Desarrollo Tecnológico, organizado por la Universidad de Guadalajara (UdeG).

Este miércoles, durante la inauguración en un hotel de la ciudad, la Rectora del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías (CUCEI), doctora Ruth Padilla Muñoz, aseveró que uno de los retos de la producción alimentaria, de la mano con la tecnología, es nutrir a la población sin afectar el medio ambiente.

“No es una tarea fácil, porque a través de los años la tendencia ha sido producir más alimentos sin pensar lo que pasa con el suelo al agregar pesticidas o haber agregado hormonas para el cuidado y crecimiento de los animales, etcétera, que han dañado a los humanos y el ecosistema”, dijo.

La Rectora del Centro Universitario de la Ciénega (CUCiénega), maestra María Felicitas Parga Jiménez, resaltó la importancia de conformar redes de colaboración académica, de investigación y con la industria, que permitan la capacitación y la actualización de estudiantes y profesionistas.

El tema del foro corresponde a los alimentos funcionales, dijo la Coordinadora General del congreso, doctora Mara Estrada Girón. Explicó que los probióticos, los componentes bioactivos de frutas y de plantas, y el yogurt, mejoran la salud intestinal de quien los consume de forma cotidiana.

Los alimentos funcionales “nos ayudan a eliminar todos los compuestos tóxicos que se nos van acumulando. Por ejemplo, en enfermedades como el cáncer, que se derivan de oxidaciones o reacciones de radicales libres en el organismo, esos compuestos ayudan a detener esos procesos”, añadió Estrada Girón.

Durante el foro se realizan conferencias relacionadas con la ciencia, la tecnología, la ingeniería alimentaria y los retos que enfrentan.

Acuden también instituciones que orientan para crear empresa.

Participan alrededor de 250 alumnos de Nutrición, Biotecnología Alimentaria, Ciencias de los Alimentos, Químico Farmacobiólogo y Agronegocios de la Red Universitaria.

El congreso es organizado por académicos y estudiantes de los centros universitarios de Ciencias Exactas e Ingenierías (CUCEI), de la Ciénega (CUCiénega), de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA) y de

Tonalá (CUTonalá).

A T E N T A M E N T E

"Piensa y Trabaja"

Guadalajara, Jal., 8 de noviembre de 2017

Texto: Eduardo Carrillo

Fotografía: David Valdovinos

Etiquetas:

[Ruth Padilla Muñoz](#) ^[1]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/realiza-udeg-congreso-sobre-tendencias-en-alimentos-y-tecnologia>

Links

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/ruth-padilla-munoz>