

Promoverán investigadores tecnologías para conservación de alimentos mediante energía solar

CUNorte y universidades mexicanas invitan al II Congreso Nacional de Secado y Cocción Solar de Alimentos

Para hacer frente al desperdicio de alrededor de **10 millones de toneladas de alimentos** por año en México, investigadores del Centro Universitario del Norte (CUNorte) de la UdeG realiza el II **[Congreso Nacional de Secado y Cocción Solar de Alimentos 2021](#)** ^[1], a fin de que la sociedad conozca cómo valerse de la energía del Sol para atender el problema.

La titular del encuentro y profesora investigadora del CUNorte, doctora Beatriz Castillo Téllez, explicó que del **22 al 26 de noviembre** alumnos, académicos, empresarios y toda persona interesada puede ser partícipe de charlas, talleres y presentación de investigaciones.

“El espacio es para proponer una solución del hambre en el mundo y México y, al mismo tiempo, reducir los gases de efecto invernadero. No existe otro espacio en el mundo donde se pueda hablar sobre la energía solar para la preservación de alimentos”, dijo.

El objetivo de dicho encuentro es intercambiar conocimientos y programas nacionales e internacionales a quienes integran industrias agrícolas, pecuarias, pesqueras, organismos de gobierno y público en general.

Participarán personas de diez países y la enseñanza de técnicas a productores de alimentos, así como la creación de la **Red Nacional de Secado y Cocción**.

El investigador de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, doctor Eduardo Rincón Mejía, explicó que en este congreso se quiere promover el uso masivo de la cocina solar.

“**Alrededor de 130 millones mexicanos cocinamos quemando gas**, pero se corre el riesgo de que la temperatura empiece a deteriorar los alimentos. Podemos cocinar con cocinas solares y los alimentos son más nutritivos, sabrosos y saludables”, manifestó.

Durante cinco días, los y las participantes aprenderán sobre las innovaciones tecnológicas para cocinar, deshidratar y refrigerar con energía solar, pero también conocerán saberes tradicionales y técnicas caseras para realizarlo. Además, habrá exposición de investigaciones tanto de forma oral como en carteles; así como un concurso de dibujo infantil, enfocado en cómo utilizar la energía solar para secar y cocinar alimentos, informó el doctor Alfredo Domínguez Niño, investigador de la UNAM.

Para más detalle de cómo participar en el congreso, ingresar a <https://consycsa.com/> ^[1]

El congreso es organizado por el CUNorte, la UNAM, la Universidad Autónoma de Campeche, la

Universidad Autónoma de la Ciudad de México y el Centro de Investigaciones en Materiales Avanzados (Cimav), de Durango.

La inequidad alimentaria en México y el mundo

En México se están desperdiciando **alrededor de 10 millones de toneladas de alimentos** por año, lo que representa alrededor de 400 mil millones de pesos, informó el doctor Erick César López Vidaña, investigador del Cimav.

“En México, aproximadamente 250 kilogramos de alimento por persona se desperdician cada año. Esos alimentos evitarían el hambre de 7.1 millones de mexicanos”, indicó.

Los alimentos que más se desperdician en el país son: verduras, como el tomate verde, maíz, sorgo, papas y carnes, detalló el investigador.

El decano del Instituto de Energías Renovables de la UNAM, doctor Isaac Pilatowsky Figueroa, añadió que en el mundo se producen **alimentos para más de 10 mil millones de personas, aunque la población actual es de 7 mil 800.**

“Sin embargo, hay más de 820 millones de personas que viven con hambre y cerca de 200 millones que tienen sobrepeso. Casi la mitad de las muertes de menores de 5 años se deben a la desnutrición”, dio a conocer.

Dijo que **la población con actividad agrícola produce 80 por ciento de los alimentos; pero “son los más propensos a sufrir hambre**, pues no pueden pagar la comida que producen y uno de cada nueve no tiene suficiencia alimentaria”.

Mencionó que, de acuerdo con la Organización Mundial para la Alimentación, en 2019 se desperdiciaron 931 millones de toneladas de alimentos vendidos a los consumidores, y que a escala global per cápita se desperdician **120 kilogramos de alimento a nivel consumidor.**

“Sólo con 25 por ciento de los desperdicios podrían alimentar a 870 millones de personas”.

A estos problemas se suma que **8 y 10 por ciento de los gases de efecto invernadero** están asociados con los alimentos que no se consumen. Por ello, la cocción, deshidratación y refrigeración de los alimentos (a partir de energía solar, de biomasa y geotermia) **es una alternativa a estos impactos globales**, que además se suman a los objetivos de la ONU para 2030, en los que se busca reducir la mitad de desperdicio de comida.

Atentamente

"Piensa y Trabaja"

"Año del legado de Fray Antonio Alcalde en Guadalajara"

Guadalajara, Jalisco, 9 de septiembre de 2021

Teto: Iván Serrano Jauregui
Fotografía: Abraham Aréchiga

Etiquetas:

[Beatriz Castillo Téllez](#) [2]

URL Fuente:

<https://comsoc.udg.mx/noticia/promoveran-investigadores-tecnologias-para-conservacion-de-alimentos-mediante-energia-solar>

Links

[1] <https://consydsa.com/>

[2] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/beatriz-castillo-tellez>