

BOLETÍN No. 361 ->>

Congreso Internacional CUCCAL se enfoca en el fomento de una cultura de calidad en el consumo de alimentos.

De acuerdo con datos de Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL), en México existen 62 millones de personas que no cuentan con los recursos para adquirir los productos de la canasta básica, situación que da como resultado una alimentación deficiente vulnerando de manera directa su salud, así lo señaló el doctor Raúl Ortiz Martínez, decano del Centro de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Autónoma de Aguascalientes (UAA), en el marco del 11° Congreso Internacional “Sobre inocuidad, calidad y funcionalidad de los alimentos en la industria y servicios de alimentación”, CUCCAL, desarrollándose en casa de estudios.

En representación del rector Francisco Javier Avelar González, el decano señaló que es importante dar respuesta a esta problemática social, y es a través de la formación de los universitarios que la UAA está abonando en temas de producción y transformación de alimentos inocuos para promover la salud.

Por su parte, Víctor Manuel Toledo López, presidente nacional de la Sociedad Mexicana de Inocuidad y Calidad para Consumidores de Alimentos, SOMEICCA, externó que es en las instituciones de educación superior es en donde se genera la ciencia y se forman a los profesionales para ser agentes de cambio en el tema de salud alimentaria.

A su vez, resaltó que este congreso reúne a especialistas en áreas de ingeniería alimentaria para el mejoramiento de la calidad, alimentos funcionales, conservación, retos y oportunidades de la panadería en México y el potencial tecnológico de los granos mexicanos nativos, por mencionar algunos temas de interés actual.

En su momento, Carmen García Calzadilla, miembro del Instituto de Higiene, Epidemiología y Microbiología del Ministerio de Salud Pública de Cuba y conferencista en este evento académico, recalcó que existen riesgos químicos que se encuentran a lo largo de la cadena alimentaria como la presencia de materiales plásticos en contacto con los alimentos, por lo que es indispensable identificar los problemas toxicológicos que se pueden presentar.

A su vez, la ponente extranjera señaló que los plásticos pueden transferir a los alimentos algunos compuestos dañinos, por lo que se debe formar a los futuros profesionistas en las áreas de la industria y servicios de alimentación en el tópico de la química, para evitar el empleo de insumos que dañen la inocuidad y calidad de los productos que consumen las personas; de ahí la imperiosa necesidad de contar con un amplio conocimiento de las regulaciones sanitarias.

Esta onceava edición del Congreso Internacional contó con la participación de la UAA, del Instituto Tecnológico Superior de Guanajuato, la Universidad Autónoma de Yucatán, el Instituto Politécnico Nacional, la Universidad del Valle de México, campus Coyoacán, la UNAM y el Instituto Tecnológico El Llano, entre otros asistentes.

UAA lleva a cabo el foro de análisis de inocuidad, calidad y funcionalidad de los alimentos

