

BOLETÍN No. 368 ->>

Continúan las actividades en la UAA del Congreso Internacional “Sobre inocuidad, calidad y funcionalidad de los alimentos en la industria y servicios de alimentación”.

Es responsabilidad de las industrias de alimentos informar oportunamente a los consumidores sobre las cualidades nutricionales de los productos, además de que la información de este tipo debe ser accesible y requiere prácticas educativas más amplias y precisas; esto se comentó entre las temáticas del 11° Congreso Internacional “Sobre inocuidad, calidad y funcionalidad de los alimentos en la industria y servicios de alimentación” (CUCCAL), que se realizó en la Universidad Autónoma de Aguascalientes.

Al respecto, Marco Antonio Palma Flores, coordinador de Investigación y Desarrollo de la empresa Pan Novo del grupo PROAN, quien impartió la conferencia “Retos y oportunidades de la industria de la panadería en México”, indicó que los ingenieros en alimentos deben generar productos sanos y nutricionalmente adecuados con el objetivo de que no exista una desinformación ante nuevas tendencias.

Por ejemplo, explicó que actualmente hay una gran oferta de productos gluten free y que, según estadísticas, en México sólo el 0.7% de la población padece enfermedad celíaca, que es una condición del sistema inmunitario en la que las personas no pueden consumir gluten porque daña su intestino delgado, por lo que algunas acciones de mercadotecnia incluso engañan a los consumidores.

Finalmente, señaló que la industria de la panificación no está confrontada con padecimientos como obesidad y sobrepeso, pues estos alimentos son fuente importante de la alimentación, sin embargo, es necesario cambiar la cultura del sedentarismo para que los consumidores realicen activación física constante.

Por otro lado, en entrevista con Carolina Hernández Lozano, catedrática de la Universidad Panamericana Campus Bonaterra, quien impartió la conferencia “Frontera gastronómica, ciencia y tecnología de alimentos”, manifestó que actualmente hay una preferencia hacia una alimentación natural, pero es necesario que las personas deben tener claro que es difícil encontrar productos que no suban de peso, que tengan buen sabor y que tengan un gran periodo de caducidad sin que no se le agregue algún aditivo químico.

Por último, Hernández Lozano mencionó que incluso la mercadotecnia en algunos casos suele engañar al consumidor ya que, por ejemplo, hay productos que anuncian sin gluten cuando desde su origen no contienen ningún ingrediente con éste; de esta forma, la sociedad debe estar informándose sobre los productos que se consumen y consultar fuentes confiables de información.

