

Foro científico: Perspectivas en procesamiento de alimentos, seguridad y nutrición sostenible

Fecha: 4 de abril de 2025

CUPO LIMITADO

Hora: 10:00 a.m. a 12:00 m.d. hora de Costa Rica (GTM-6:00)

Duración: 2 horas

Modalidad: Virtual, plataforma Zoom

Expositores:

- Dra. Georgina Gómez, Departamento de Bioquímica, Universidad de Costa Rica
- Dr. Óscar Acosta, CITA, Universidad de Costa Rica
- Ing. Ana Irene Bonilla, CITA, Universidad de Costa Rica

Monto de la inversión: Gratuita

Enlace de inscripción: <https://forms.gle/vCWzhtBW7JUu2KwV7>

Fecha límite para realizar la inscripción: 3 de abril de 2025

Objetivo: Divulgar información actualizada y basada en evidencia sobre el procesamiento de alimentos, la seguridad alimentaria y la nutrición sostenible.

Descripción: Este foro científico está diseñado para divulgar información relevante en torno a los avances y desafíos en la alimentación y la seguridad de los alimentos. Contará con la participación de especialistas que compartirán su conocimiento en diversas áreas. A través de conferencias especializadas, se busca proporcionar a los asistentes conocimientos clave sobre estas temáticas, promoviendo una mejor comprensión de su impacto en la salud y el medio ambiente.

Temario:

- **Hacia dietas más saludables y sostenibles – Dra. Georgina Gómez**

Presentará estrategias para la transición hacia modelos alimentarios más saludables y sostenibles, considerando factores nutricionales, ambientales y sociales.

El impacto que tienen los sistemas alimentarios mundiales sobre la contaminación del planeta, el uso del suelo y el agua y la producción de gases tipo invernadero ha sido tema de investigación en las últimas décadas, generando el consenso internacional de que la transformación de estos sistemas para hacerlos más eficientes, resilientes y sostenibles constituye un desafío crítico para asegurar la alimentación de las futuras generaciones. Para lograr esto, se ha propuesto que nos enfoquemos en el consumo de patrones alimenticios basados en plantas, aumentando el consumo de frutas, vegetales, semillas y leguminosas y reduciendo el consumo de carnes rojas y azúcares. Lo anterior, junto con el consumo de alimentos locales y de temporada, y la reducción del desperdicio de alimentos no solo pueden ayudar a mejorar la salud y la calidad de vida, sino también reducir la presión que los sistemas alimentarios ejercen sobre el planeta.

- **Procesamiento de alimentos y seguridad alimentaria – Dr. Óscar Acosta**

Explicará el impacto del procesamiento de alimentos sobre la seguridad alimentaria, así como las regulaciones y prácticas esenciales para asegurar su calidad e inocuidad.

El procesamiento de alimentos comprende la aplicación de la ciencia, tecnología e ingeniería alimentaria, a través de procesos productivos, que permiten la obtención de suficientes alimentos nutritivos, inocuos, estables, aceptados por consumidores y producidos con bajo consumo de energía, agua y otros recursos. Además de permitir a las personas consumidoras el acceso a alimentos en lugares y momentos en los que históricamente no se tiene acceso a ciertos materiales, el procesamiento y preservación de alimentos permiten el aprovechamiento de materiales que de otra manera serían descartados, así como la agregación de valor a materias primas. La aplicación de tecnologías tradicionales e innovadoras han permitido que la industria alimentaria desarrolle además alimentos que conservan de mejor manera sus atributos calidad y reduzca el consumo de recursos. El desarrollo de alimentos específicos para poblaciones vulnerables es un espacio de acción relevante y valioso de la industria alimentaria.

- **Uso de aditivos y su seguridad – Ing. Ana Irene Bonilla**

Abordará el papel de los aditivos en la industria alimentaria, su regulación y la evidencia científica sobre su seguridad para el consumo humano.

En la industria alimentaria, los aditivos cumplen funciones como mejorar la estabilidad, textura, sabor y vida útil de los productos. Estos compuestos incluyen conservadores, colorantes, edulcorantes y emulsionantes, entre otros, cuya seguridad ha sido ampliamente estudiada por organismos internacionales. La regulación de los aditivos alimentarios se basa en rigurosas evaluaciones científicas que establecen niveles de ingesta segura, asegurando que su uso no represente riesgos para la salud pública. El cumplimiento de normativas busca garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.

Dirigido a: estudiantes, profesionales y público en general interesado en comprender mejor los desafíos y avances en alimentación, salud y sostenibilidad.

Metodología: Charlas virtuales, con espacio para preguntas y comentarios de los participantes.

Perfil de los expositores:

Dra. Georgina Gómez

La Dra. Georgina Gómez tiene una Licenciatura en Nutrición, una Maestría Académica en Ciencias Biomédicas con énfasis en Bioquímica, una Maestría Académica en Nutrición Humana y un Doctorado en Ciencia de la Universidad de Costa Rica. Es profesora catedrática del Departamento de Bioquímica de la Escuela de Medicina y en los últimos años ha enfocado su investigación en el estudio del Estado Nutricional de la población costarricense y latinoamericana. Su trayectoria la llevó a recibir el Premio Nacional de Ciencia Clodomiro Picado Twight 2023.

Dr. Óscar Acosta

El Dr. Óscar Acosta posee una Licenciatura en Tecnología de Alimentos y una Maestría Profesional en Dirección y Administración de Empresas con énfasis en mercadeo y ventas de la Universidad de Costa Rica, así como un Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos de Cornell University. Es profesor catedrático de la Escuela de Tecnología de Alimentos e investigador del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) de la Universidad de Costa Rica. Sus intereses de investigación están relacionados con la ingeniería de procesos alimentarios, específicamente con el procesamiento térmico de alimentos y la validación de medidas de control de peligros microbiológicos. Actualmente es Director General del CITA.

Ing. Ana Irene Bonilla

La Ing. Ana Irene Bonilla posee una Licenciatura en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Costa Rica. Actualmente está cursando la Maestría Académica en Biología con Énfasis en Genética y Biología Molecular, de la Universidad de Costa Rica. Es profesora de la Escuela de Tecnología de Alimentos e investigadora del Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) de la Universidad de Costa Rica. Asimismo es instructora de los cursos: “Principios de aplicación de los reglamentos de etiquetado general (RTCA 67.01.02:10) y etiquetado nutricional (RTCA 67.01.60:10) de alimentos previamente envasados para consumo humano”, e “Introducción y aplicación del reglamento de aditivos RTCA 67.04.54:18 Alimentos y Bebidas Procesadas”. Aditivos Alimentarios. Cursos que forman parte del programa de capacitaciones del CITA. Actualmente es la Coordinadora del Proceso de Capacitación del CITA.