



José Miguel Bastías habló en el acto de apertura ante Adriana Gambaro, Cristina López, Carolina Cosse, Tabaré Aguerre, Daniel Cavestany y Andrés Vaamonde

LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS SE DIO CITA EN MONTEVIDEO

XIX SEMINARIO LATINOAMERICANO Y DEL CARIBE DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
XI JORNADAS URUGUAYAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Del 8 al 10 de agosto se concretó en el Hotel Regency Way de la capital uruguaya una nueva edición del encuentro que convoca a las asociaciones de ciencia y tecnología de alimentos de diez países de América Latina y el Caribe. En esta oportunidad, el tradicional Seminario de ALACCTA coincidió con las XI Jornadas Uruguayas de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Con la organización de SUCTAL, ambas reuniones se potenciaron para presentar variadas opciones de capacitación en temas como seguridad alimentaria, inocuidad, sustentabilidad e innovación.

Bajo el lema “Por un futuro más saludable”, el acontecimiento congregó a especialistas del Uruguay y de ocho países de América del Sur y Central para tratar diversos aspectos inherentes al diseño, procesamiento, control e innovación en alimentos. Producción Sustentable, Innovación y Tecnología de Alimentos en América Latina y el Caribe fueron los ejes seleccionados por los organizadores. A lo largo de las diversas actividades se pudo generar un buen intercambio de conocimientos y experiencias entre los asistentes. La Presidenta del Comité Organizador, Cristina López, explicó en el acto de apertura que *“Hemos hecho nuestro mayor esfuerzo para presentar un programa que cumpla con el lema del seminario. Deseo que aprovechen todas las instancias, conferencias, mesas redondas, simposios, presentación de póster, así como la parte social, donde se crean vínculos y surgen ideas a partir del intercambio”*.

El Presidente de ALACCTA, José Miguel Bastías, aprovechó el acto de apertura para agradecer a SUCTAL la organización. *“El slogan elegido es muy oportuno porque hoy la alimentación es una de las pro-*

Cristina López
dio la bienvenida
a los asistentes



blemáticas de salud pública más importantes. Los organismos internacionales están preocupados por los alimentos que consume la población. Como Asociación Latinoamericana y del Caribe también nos preocupamos por este tema y estamos orientando nuestros esfuerzos en esa dirección a través de nuestras asociaciones nacionales". Pero también advirtió, "Queremos producir alimentos, es decir alimentos procesados de calidad e inocuos que le lleguen a toda la población. Hoy hay una "política de terror" contra los alimentos procesados. En nuestras escuelas de ingeniería y de

ciencias de alimentos, les enseñamos la ética a los estudiantes para que orienten su trabajo hacia una alimentación adecuada. Ningún alimento es malo, hay que saber qué cantidad comer de cada uno, por eso es tan importante educar a la población", enfatizó.

Como es habitual en el Uruguay, las autoridades gubernamentales respaldaron el acontecimiento y estuvieron presentes en la inauguración. La Ministra de Industria, Energía y Minería, Ing. Carolina Cosse, afirmó que "Uruguay es un país pequeño con enormes oportunidades. El país ha trabajado mucho en el ámbito de la producción primaria y en el ámbito industrial para munirse de herramientas para estar preparado para el futuro. Ustedes están haciendo este Seminario con un mensaje de futuro, que es el mensaje que estamos tratando de imprimir a las políticas del Uruguay". Por su parte, el Ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca, Ing. Tabaré Aguerre, explicó la trascendencia que el gobierno oriental le da al sector agroalimentario: "Uruguay tiene 3,5 millones de habitantes y produce alimentos para 28 millones de personas. Nuestra meta es producir para 50 millones de personas de una manera sostenible", indicó. "Hay que tener claro que quienes producen la materia prima y quienes la transforman en un alimento procesado están llevando adelante una de



NO SOLO FABRICAMOS EQUIPOS... BRINDAMOS SOLUCIONES

INGENIERIA - DISEÑO - CONSTRUCCIÓN MONTAJE Y PUESTA EN MARCHA

molienda - mezclado - dosificado - separación
y limpieza - elevación - transporte neumático
y mecánico - ensilado - pesaje y embolsado -
filtrado y aspiración industrial - finales de línea

Nuestra empresa en la
palma de su mano



INDUSTRIAS
Tomadoni
LA EXCELENCIA COMO OBJETIVO

TECNO
FIDTA | Stand 1A - 30

Alianza 345 - B1702DRG - Ciudadela - Buenos Aires - Argentina
Tel. / fax: 00 5411 4653 3255 líneas rotativas

www.tomadoni.com - tomadoni@tomadoni.com - Skype: ventas.tomadoni

El Dr. Héctor Lazaneo brindó la conferencia inaugural sobre carcinogenicidad en carnes



las tareas más importantes y más nobles para satisfacer uno de los Objetivos de Desarrollo del Milenio, que es la seguridad alimentaria. Así nos visualizamos”, concluyó.

La primera conferencia la dictó el Dr. Héctor Lazaneo, único latinoamericano presente en las deliberaciones de la Agencia Internacional de Investigación de Cáncer que dieron origen a la polémica monografía presentada en 2015. El Dr. Lazaneo explicó las limitaciones del estudio y las fallas en la comunicación que alarmaron a la población. Según el especialista, el nivel de los médicos que integraban las mesas de trabajo era irreprochable, *“Pero faltaban conocimientos sobre ciencia de alimentos”*, explicó. Las conferencias y mesas redondas que siguieron en las tres jornadas variaron desde aspectos específicos -como los relacionados con aceite de oliva, quesos, vinos, carnes o cereales- hasta los generales, como análisis de riesgo, relación academia-industria y enfermedades transmitidas por alimentos. De gran interés fueron los dos simposios presentados por ALACCTA, uno sobre alimentos funcionales regionales y otro sobre rotulación de alimentos.

Además de los tres intensos días que abarcaron el Seminario y las Jornadas, el domingo 7 de agosto se dictó el curso pre-seminario: *“Escherichia coli productor de toxina Shiga en la cadena de producción de carne bovina”*, brindado por la especialista argentina Lucía Galli.

El evento fue declarado “de Interés Nacional” por el Gobierno Nacional y fue auspiciado por Uruguay Natural - Ministerio de Turismo y Deporte; por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, por el Ministerio de Salud Pública y por el Ministerio de Industria, Energía y Minería. También fueron auspiciantes la Facultad de Ingeniería, la Escuela de Nutrición, la

Facultad de Veterinaria de la UDELAR, la Asociación Uruguaya de Técnicos en Lechería y la Facultad de Química de la UDELAR.

Durante el acto de cierre se entregó por primera vez el “Premio ALACCTA en Ciencia y Tecnología de Alimentos”, consistente en 500 dólares, al mejor trabajo en formato de póster. El Jurado estuvo integrado por el Comité Científico del encuentro: Lic.Nut.M.SC. Estela Fernández, Dra. Ing. Quím. Patricia Lema y Dr. PhD. Héctor Lazaneo, y por lo Delegados de ALACCTA, Dra. Magda Pinzón y Mg.Cs. Lucía De La Fuente. Se decidió por unanimidad otorgar el Premio al trabajo “Encapsulación de la quercetina por secado con atomización: influencia del grado de cristalinidad sobre la estabilidad de aceite de girasol”, presentado por Guibeth Liliana Morelo Hernández; Paula Jiménez Patiño y Paz Robert Canales.

También en el acto de clausura se anunció la realización del próximo Seminario durante marzo de 2018 en la ciudad de Panamá y se presentó la “Declaración de Montevideo” consensuada entre todas las asociaciones durante la Asamblea de ALACCTA.



Glucia Pastore (Brasil), Marcos Taranto (coordinador), Estela Fernández (Uruguay), José Miguel Bastías (Chile), Luz Paucar (Perú) y Trinidad Jiménez (Paraguay) integraron el Simposio sobre Alimentos Funcionales Regionales.



El Simposio sobre rotulación fue otro de los puntos altos del encuentro. Gisela Kopper (Costa Rica), Omaris Vergara (Panamá), Sara Valdez (México), Susana Socolovsky (Argentina) y Teresa Pagano (Uruguay).



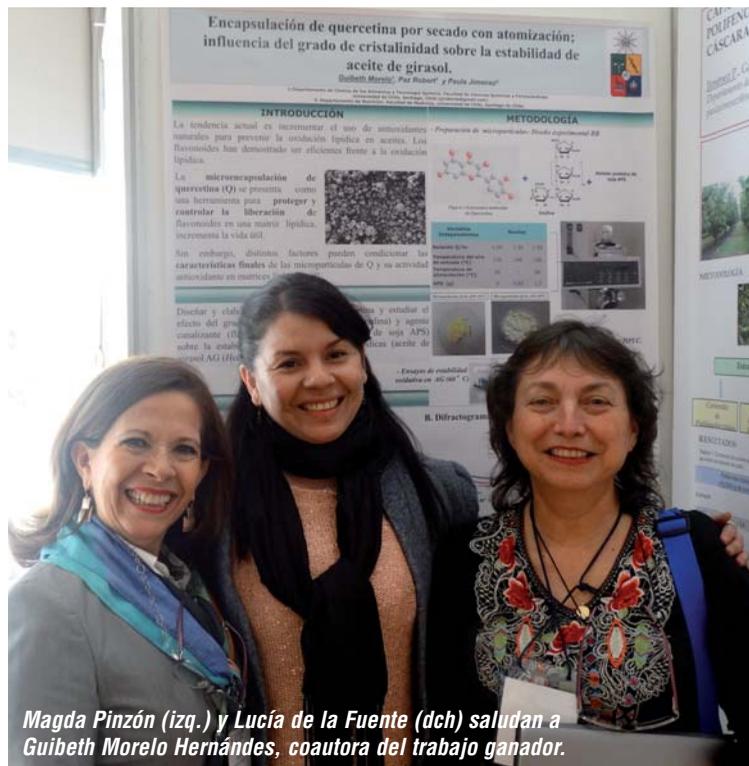
Presidenta y Vicepresidenta del Comité Organizador

CRISTINA LÓPEZ Y TERESA PAGANO

Estamos muy conformes con las disertaciones y las mesas redondas, por los comentarios de los asistentes sabemos han sido muy interesantes, en todos los casos ha habido preguntas e intercambios. En proporción, hay más asistentes del exterior que del Uruguay, hemos encontrado poca respuesta, sobre todo entre los estudiantes, lo que nos preocupa porque son los que tienen que seguir este camino. A partir de este Seminario tenemos muchos deberes para seguir realizando. Cada uno de los que integramos ALACCTA debemos comprometernos en difundir en nuestros países lo que se trató en estos días. En SUCTAL ya estamos pensando que actividades vamos a llevar adelante el año próximo para seguir trabajando estos temas.



Las conferencias fueron seguidas con sumo interés por los asistentes



Magda Pinzón (izq.) y Lucía de la Fuente (dch) saludan a Guibeth Morelo Hernández, coautora del trabajo ganador.



El Simposio sobre aceite de oliva fue muy interesante

LA ASAMBLEA DE ALACCTA

En forma paralela se desarrolló la nueva asamblea de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asistieron representantes de las asociaciones de la Argentina (AATA), Brasil (SBCTA), Chile (SOCHITAL), Colombia (ACTA), Costa Rica (ASCOTA), México (ATAM), Panamá (COPCyTA), Paraguay (ASPATAL) y de las dos asociaciones del Uruguay (SUCTAL y AIALU).

En la oportunidad, asumió su cargo el nuevo Presidente, Jairo Romero, y se eligió el resto de la nueva Comisión Directiva, incluyendo a Sara Valdez como Presidenta Electa, quien dirigirá la Asociación en el período 2018-2020. También quedó definida la fecha y sede del próximo Seminario, que se desarrollará en la ciudad de Panamá en marzo de 2018. La delegación panameña hizo una presentación de la sede elegida, así como de las características socioeconómicas de su país y de las bellezas naturales y las alternativas de turismo que lo caracterizan.

Otra iniciativa que se trató en las deliberaciones fue la elaboración de un reglamento para establecer el estatus de Miembro Emérito de ALACCTA, con el fin de galardonar a profesionales de reconocida reputación científica que se hayan destacado por su contribución a la ciencia y la tecnología de alimentos a lo largo de los años.

Un tema de particular preocupación entre todos los asistentes fue la “satanización” que –por ignorancia o por intereses creados- muchos sectores están llevando



adelante con respecto a los alimentos procesados. Se está presentando a la industria –sin fundamentos científicos sólidos- como la gran responsable de la epidemia de obesidad y de enfermedades no transmisibles, en vez de considerarla como proveedora de alimentos inocuos, nutritivos y económicos para la población. En la reunión se planteó que está faltando en los medios de comunicación –e incluso a nivel de las autoridades y de las organizaciones internacionales- la mirada y la voz de los especialistas en ciencia y tecnología de alimentos, que pueden opinar con fundamentos sólidos y a partir de los conceptos del Codex Alimentario. Se acordó que las asociaciones nacionales trabajen en esa dirección y se redactó en forma consensuada la “Declaración de Montevideo” que se presentó en el acto de cierre del Seminario.



COMISIÓN DIRECTIVA PERÍODO 2016-2018

Presidente: Jairo Romero (Colombia).

Presidenta Electa: Sara Valdéz (México).

Secretaria: Magda Ivonne Pinzón (Colombia).

Tesorero: Pedro Pablo Posadas (Colombia).

Primer Ex Presidente: José Miguel Bastías (Chile).

Segunda Ex Presidente: Omaris Vergara (Panamá).

Secretaria de Asuntos Internacionales:

Gisela Kopper (Costa Rica).

Presidenta del Seminario: Omaris Vergara (Panamá).

Comisión Fiscal: Marcos Taranto (Uruguay), Cynthia Saucedo (Paraguay) y Suzana Caetano da Silva Lannes (Brasil).

LAS ASPIRACIONES DEL NUEVO PRESIDENTE DE ALACCTA, JAIRO ROMERO

Tenemos metas ambiciosas para este período. La primera está relacionada con la Declaración que presentamos sobre la especulación y la pseudociencia que hay alrededor de los alimentos procesados. Nuestra prioridad es manifestarnos sobre eso. Hay mucha ciencia verdadera, mucha ciencia aceptada internacionalmente que la gente desconoce, por eso nuestra pretensión es convertirnos en un punto de referencia a través de la página web de ALACCTA, para que la gente pueda entender algunos de los puntos básicos de la ciencia de alimentos y así combatir las tergiversaciones y la mala información. En segundo lugar, como todos los presidentes, tengo el propósito de contribuir al crecimiento de la Asociación. Estamos en conversaciones con varios países desde hace algún tiempo y la aspiración es que en este período podamos concretar la participación de dos o tres nuevas entidades. Vamos a trabajar para eso. Y en tercer lugar, queremos consolidar la presencia y la influencia de las asociaciones nacionales en sus países respectivos. Algunas tienen una participación fuerte en las instancias donde se regulan los alimentos. Brasil y Colombia hacen un muy buen trabajo en ese sentido. Hemos visto también la presencia de la Asociación Uruguaya en las discusiones sobre normas alimentarias. Todas las asociaciones son una fuente importante de información científica independiente, libre de intereses, para la formulación de regulaciones. Queremos seguir fortaleciendo esa presencia y esa capacidad para colaborar con los procesos regulatorios.



CIIAL 2016
2º CONGRESO IBEROAMERICANO DE
INGENIERÍA de los
Alimentos

13 y 14
noviembre de 2016
Hotel Jean Clevers. Punta del Este

Ingeniería de Alimentos: nuevas tendencias y aplicaciones

Sé parte del mayor Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos

COSTOS CONGRESO

Categorías	Hasta 20/10/16	En Sede
Socios*	US\$ 190	US\$ 230
No Socios	US\$ 240	US\$ 280
Con Convenio**	US\$ 220	US\$ 260
Estudiantes Socios*	US\$ 120	US\$ 150
Estudiantes No Socios	US\$ 190	US\$ 230

Incluye:

Acceso a Exposición Comercial, Acceso a Sesiones Científicas, Material del Congreso, Coffee Break, Ceremonia de Apertura y Cóctel

* Socios con más de 1 año de antigüedad a la fecha del congreso

** Costo especial para Socios de Asociaciones Auspiciantes

Costos especiales para grupos
por consultas: ciial2016@ciial.org.uy

www.ciial.org.uy

ciial2016@ciial.org.uy - secretaria@imagencorporativa.com.uy

 /ciial2016

Organiza:



DECLARACIÓN DE ALACCTA EN MONTEVIDEO

XIX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Montevideo, Uruguay

Los delegados a la XIX Asamblea de la Asociación Latinoamericana de Ciencia y Tecnología de Alimentos, ALACCTA, celebrada en Montevideo el 8 de agosto de 2016, abajo firmantes

RECONOCEMOS

1. Que se ha creado gran confusión acerca de la naturaleza y propiedades de los alimentos in natura y procesados, dadas las múltiples versiones acerca de su contenido de nutrientes y otros ingredientes, expresadas por diversos grupos de interés.
2. Que, derivado de esta confusión, se ha modificado sustancialmente la percepción pública del riesgo asociado al consumo de alimentos in natura y procesados con base en apreciaciones no necesariamente basadas en la ciencia.
3. Que existe una tendencia internacional hacia el consumo de alimentos en estado natural.

DECLARAMOS

1. Que la ciencia de alimentos ha jugado desde siempre un papel fundamental en la seguridad alimentaria, la inocuidad, la nutrición, el placer y, en general, en los valores y tradiciones que componen el complejo mundo de la alimentación humana.
2. Que ALACCTA y sus Asociaciones Miembro dedicadas al estudio de la ciencia de alimentos han estado y seguirán estando al servicio de la humanidad para brindar los avances científicos y tecnológicos que permiten disponer de alimentos inocuos, saludables, deliciosos, nutritivos, adecuados a las necesidades y expectativas de la amplísima gama de grupos de población.
3. Que ALACCTA y sus Asociaciones Miembro reconocen que la ciencia de alimentos es desarrollada y puesta en práctica por profesionales íntegros, personas con sólida formación científica y sensibilidad social, dedicadas a la tarea de alimentar al mundo, tarea que nos llena de orgullo.
4. Que el conocimiento científico adquirido acerca de la composición, el procesamiento y el aprovechamiento de los recursos alimentarios permite generar la inmensa variedad de alimentos y bebidas que se ofrecen hoy al consumidor y jugará un papel crucial en el propósito de alimentar a los 10 mil millones de personas que habitarán la Tierra en las próximas décadas.

5. Que sin el desarrollo científico y tecnológico que existe hoy no será posible superar el hambre y lograr la seguridad alimentaria. Las tendencias como la “producción local”, la “alimentación natural”, la producción orgánica, el veganismo, el vegetarianismo y en general las corrientes actuales de alimentación, los valores actuales y futuros asociados al hecho alimentario requieren -al igual que la alimentación tradicional, moderada y variada- del conocimiento científico y de la tecnología de alimentos para garantizar su aporte a la alimentación humana.

6. Que la comunidad científica internacional establece las bases bajo las cuales se acepta la validez del conocimiento científico para diferenciarlo de la especulación y la pseudociencia. En el caso de la ciencia de alimentos, la comunidad científica, al igual que los acuerdos de la Organización Mundial del Comercio, reconoce que las directrices del Codex Alimentarius reúnen el conocimiento y consenso en los temas de ciencia de alimentos, inocuidad, análisis de riesgos, entre otros, y que estas normas y directrices juegan un papel fundamental para orientar a las autoridades oficiales de los países en el establecimiento de reglamentaciones alimentarias sobre base científica.

7. Que ALACCTA continuará, como lo ha hecho desde su creación, fiel a su compromiso de divulgar la ciencia de los alimentos, de promover su desarrollo y la innovación para ponerla al servicio a la humanidad, para aprovechar de la mejor forma los recursos alimentarios propios de la región y de todo el planeta, para fortalecer el compromiso ético de los profesionales de alimentos con la noble labor de alimentar al mundo.

Jairo Romero, M. A. - Presidente de ALACCTA

Dra. Susana Socolovsky – AATA

Dra. Magda Ivonne Pinzon - ACTA

Ignacio Vieitez – AIALU

Gisela Kopper – ASCOTA

Cynthia Salcedo - ASPATAL

Dra. Sara Valdés – ATAM

Juan Pablo Miranda, M. A. - COPCYTA

Dra. Suzana Lannes – SbCTA

Mario Pérez – SOCHITAL

Dra. Cristina López - SUCTAL