



Novedades

La alimentación 3.0 en exitoso seminario internacional de la Fundación Copec UC

Publicado en: [Noticia](#) | 21 de noviembre 2017



Un auditorio repleto con más de 1.000 asistentes recibió a Anja Schwenzfeier, Kazuhiro Fujita y Javier Morán, destacados especialistas en tendencias alimentarias, regulación de la industria e innovación de Holanda, Japón y España quienes expusieron frente al mundo de la academia, la industria, los gremios y el emprendimiento chileno.

Los tres mayores expertos mundiales de alimentación funcional e ingredientes naturales se dieron cita en nuestro país por una iniciativa de la Fundación Copec UC que los reunió en el Seminario Internacional Alimentación 3.0 que se realizó en el centro de extensión de la UC.

La Fundación Copec UC ha realizado 13 seminarios internacionales con temas de vanguardia que apuntan a la divulgación científica y de innovación de nuestro país. Roberto Angelini y el rector Ignacio Sánchez, Presidente de la Fundación y vicepdte, respectivamente, lo inauguraron destacando que este encuentro, se ha ido consolidando como un espacio de diálogo colaborativo, en torno a los temas de innovación que marcan la pauta a nivel global.

Abrió las ponencias el Dr. Javier Morán médico especialista en gestión de servicios de salud, medicina comunitaria y puericultura, catedrático y especialista en innovación alimentaria. En su charla fue muy crítico a la Ley de Etiquetado en Chile y demostró con estudios que no hay relación entre la puesta en marcha de la iniciativa y una baja del consumo. Asimismo, destacó que “América Latina está mirando de espaldas a la alimentación de los adultos mayores” e hizo un llamado a la industria chilena a mirar y conocer las necesidades alimentarias de las personas de la tercera edad como hacen en Europa, Estados Unidos y Japón considerando que el aumento de las expectativas de vida son una tendencia mundial.

Para responder a este desafío la industria alimentaria ha venido innovando en la creación de nuevos productos que contribuyan a la salud de las personas. Conceptos como alimentos saludables, funcionales, nutraceuticos, son fruto de esta nueva tendencia. A nivel global, se estima que las ventas de esta categoría supera los 700 billones de dólares anuales y es una de las más dinámicas.

El concepto de alimentos funcionales fue inventado en Japón en la década de los 80 y considera a aquellos productos que además de su aporte natural de sustancias nutritivas, proporcionan un beneficio específico en la salud de las personas. El doctor Kazuhiro Jujita, Jefe del Departamento de investigación científica en Japan Food Research Laboratories, uno de los más grandes y diversificados del mundo, orientados en la investigación de alimentos presentó las estrategias y criterios de regulación de la industria de alimentos funcionales en Japón donde existen más de 1000 productos autocertificados y dos categorías más, una de ellas a nivel gubernamental de certificación.

Finalmente, Anja Schwenzfeier, Ingeniera en Tecnología de los alimentos, Research Manager del centro más grande de investigación que posee la multinacional Unilever dio ejemplos de cómo están trabajando en alimentos saludables, la industria y la academia en Europa, especialmente del trabajo en conjunto entre Unilever y universidades del continente europeo y expresó que el futuro de Chile en el área alimentaria está en el trabajo colaborativo de la investigación y las empresas y dio las claves para tener éxito en la innovación en alimentos en nuestro país.

Por su parte, el Vicerrector de Investigación de la Universidad Católica, Dr. Pedro Bouchon presentó su ponencia "Diseño de Alimentos Saludables". El profesor Bouchon dirige el Food Structure Design Laboratory, donde centra su investigación en el diseño de alimentos, con un particular foco en smart snacking. También dirigió un proyecto de la Fundación Copec-UC, gracias al cual desarrolló un equipo piloto para la producción industrial de snacks de vegetales con muy bajo contenido de aceite, que se encuentra en etapa de escalamiento comercial, con el fin de que el producto se comercialice el 2018.

Como ejemplos destacados chilenos, Ximena López, Gerente Técnico y de Transferencia Tecnológica de Granotec Chile, presentó el caso exitoso de Pannivita, elemento que agrega un complejo enzimático en polvo al proceso de elaboración de pan, disminuyendo la grasa y el sodio en 50%, pero manteniendo sus características. El complejo enzimático contempla la utilización de ingredientes funcionales como extractos vegetales y miméticos de grasa.

Finalmente, Francisco Lozano, Gerente de Innovación de Arauco, expuso el caso de + Maqui, producto del spin off que surge del área de innovación de la compañía "Arauco Nutrientes Naturales", que espera exportar este año 18 toneladas de la super fruta antioxidante y triplicar dicha cifra para 2020. Esta iniciativa ya concretó las primeras exportaciones de maqui liofilizado (en formato de polvo) a España y Corea del Sur, dos importantes y sofisticados mercados.

En forma paralela al Seminario, en el patio central del centro de extensión UC se presentó una exposición de 30 trabajos y casos de investigación, desarrollo e innovación en el campo de la industria alimentaria de diversas instituciones e investigadores del país. Esta es una instancia gratuita que ofrece la Fundación Copec UC para apoyar la divulgación de la I+D+i chilena.

Compartir:



¿Quieres dejar un comentario?

0 comentarios

Ordenar por **Más antiguos**



Agregar un comentario...

[Plugin de comentarios de Facebook](#)

Noticia

Publican el estudio más grande sobre alzheimer hecho en el país

[\(http://www.redbionova.com/publican-el-estudio-mas-grande-sobre-alzheimer-hecho-en-el-pais/\)](http://www.redbionova.com/publican-el-estudio-mas-grande-sobre-alzheimer-hecho-en-el-pais/)

[\(http://www.redbionova.com/los-tratamientos-innovadores-le-dan-la-pelea-al-cancer/\)](http://www.redbionova.com/los-tratamientos-innovadores-le-dan-la-pelea-al-cancer/)

Noticia

Los tratamientos innovadores le dan la pelea al cáncer

Suscríbete al newsletter

E-mail

Enviar



Informaciones: +56(2) 367 2000 | Zañartu 1482, Ñuñoa. Santiago, Chile.

Realizado por  [\(http://www.reactor.cl?utm_source=client&utm_medium=credits&utm_campaign=redbionova\)](http://www.reactor.cl?utm_source=client&utm_medium=credits&utm_campaign=redbionova)