

Sede de Atenas realizó conversatorio sobre las tendencias de la industria alimentaria para 2025

Ana María Bárcenas Parra

Universidad Técnica Nacional, Alajuela, Costa Rica

Contacto: abarcenas@utn.ac.cr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0316-0459>

Directora de la Carrera de Tecnología de Alimentos, Sede de Atenas

El 14 de marzo la carrera de Ingeniería en Tecnología de Alimentos llevó a cabo un conversatorio sobre las tendencias y los desafíos de la industria alimentaria para el 2025.

Durante la actividad, se contó con la participación de Pilar Fallas Rodríguez, Profesora e investigadora en la Universidad de Costa Rica; Daniel Rodríguez Molina, Gerente de Gestión de Calidad de Roma Prince, representante de CACIA ante el Consejo Asesor de Carrera y Alejandra Sibaja, Tecnóloga de Alimentos experta en alérgenos. Cada uno de los panelistas contó con 15 minutos para exponer el tema desde su perspectiva, luego la moderadora los invitó a responder ¿cómo se puede colaborar desde la academia para preparar a los futuros profesionales para responder a los desafíos planteados?, después los panelistas hicieron preguntas generadoras a sus compañeros con el fin de completar el tema y por último se dio la palabra al público para aclarar dudas y enriquecer el tema.

Revisando las diferentes ponencias, las participaciones de los invitados y del público a continuación se resume el conversatorio:

El Futuro de la Alimentación: Seguridad, Innovación y el Rol de la Academia

En un mundo donde las preferencias y necesidades alimentarias evolucionan constantemente, la seguridad alimentaria, la innovación tecnológica y la sostenibilidad se han convertido en pilares fundamentales. Los consumidores exigen transparencia en el etiquetado, alimentos más saludables y productos adaptados a sus necesidades individuales. En este contexto, la academia juega un papel crucial en la

investigación, formación de profesionales e integración de nuevas tecnologías que permitan responder a los desafíos planteados por la industria y los consumidores.

Seguridad Alimentaria y la Gestión de Alérgenos

Las alergias alimentarias afectan a una proporción significativa de la población, lo que ha llevado a la implementación de legislaciones y tecnologías para su gestión. La regulación sobre el etiquetado precautorio y la detección rápida de alérgenos son avances clave para la protección del consumidor. Sin embargo, aún existen retos en la validación de medidas de control y en la garantía de que los productos sean seguros para quienes padecen estas condiciones.

La academia debe enfocar sus esfuerzos en desarrollar métodos más eficientes para la detección de alérgenos, así como en la investigación de nuevas formas de procesamiento que reduzcan el riesgo de contaminación cruzada. Asimismo, es fundamental formar a futuros profesionales en normativas de seguridad alimentaria, asegurando que la industria adopte prácticas más rigurosas en este ámbito.

Innovación y Nuevas Tendencias Alimentarias

Los consumidores actuales buscan alimentos funcionales, con ingredientes beneficiosos para la salud, y opciones personalizadas que se adapten a sus necesidades nutricionales. La tendencia de "alimentación como medicina" ha impulsado el desarrollo de productos enriquecidos con vitaminas, probióticos y antioxidantes. Además, la preferencia por dietas basadas en plantas, el auge de las proteínas alternativas y la reducción de aditivos son factores que están transformando la industria.

En este sentido, la academia debe promover la investigación en alimentos funcionales y nutraceuticos, desarrollando opciones innovadoras que no solo sean saludables, sino también atractivas para los consumidores. La integración de tecnologías como la impresión 3D de alimentos y la digitalización de la cadena de suministro pueden ser clave para responder a estas demandas.

Sostenibilidad y Transparencia en la Industria Alimentaria

El impacto ambiental de la producción de alimentos es una preocupación creciente. Los consumidores buscan productos sostenibles, con empaques biodegradables y una menor huella de carbono. La trazabilidad de los alimentos a través de tecnologías como blockchain son herramientas que pueden fortalecer la confianza del consumidor y garantizar la transparencia en el origen y el proceso de producción.

La academia debe fomentar la investigación en agricultura regenerativa, reducción del desperdicio alimentario y diseño de empaques ecológicos. Además, debe preparar a los futuros profesionales para que comprendan la importancia de la sostenibilidad en la industria y adopten estrategias innovadoras que minimicen el impacto ambiental.

Conclusión

La relación entre la seguridad alimentaria, la innovación y la sostenibilidad es cada vez más evidente en la industria de alimentos. La academia tiene la responsabilidad de liderar la investigación en estos campos, formar profesionales capacitados y colaborar con la industria para el desarrollo de soluciones que beneficien tanto a los consumidores como al medio ambiente. Solo a través de un enfoque integral y multidisciplinario se podrá responder a las necesidades actuales y futuras de la alimentación a nivel global.



Tomado del sitio web : <https://www.utn.ac.cr/content/sede-atenas-realizo-conversatorio-tendencias-industria-alimentaria-2025>