

UDLAP realiza su 12° CONIIQUAAE

2 abril, 2018



- *Estudiantes, académicos, investigadores, y funcionarios universitarios y de gobierno analizan temas relacionados con alimentos, tratamiento de agua y tecnología verde.*
- *“Procesos asépticos, tratamiento determinante del siglo XX para la conservación de alimentos”: Gerente de SIALICO S.A. de C.V.*

Con el objetivo de difundir y brindar un panorama más extenso de los últimos avances científicos y tecnológicos que se han desarrollado alrededor de la ingeniería química, ambiental y de alimentos, la Universidad de las Américas Puebla inauguró el décimo segundo Congreso Nacional e Internacional de Ingeniería Química, Alimentos, Ambiental y Energía (CONIIQUAAE), espacio académico en donde estudiantes, académicos, investigadores, y funcionarios universitarios y de gobierno analizan temas relacionados con alimentos, tratamiento de agua y tecnología verde.

La declaratoria inaugural del 12° CONIIQUAAE estuvo a cargo del Dr. René Alejandro Lara Díaz, decano de la Escuela de Ingeniería de la UDLAP, quien en su participación destacó la importancia de la temática de este congreso el cual es referente a la optimización, calidad e innovación. “Cada día los estándares de desempeño profesional e industrial deben ser de la más alta calidad, deben maximizar las potencialidades y deben ser flexibles con un alto grado de innovación para adaptarse a los cambios de la profesión, del mercado y de la sociedad”, afirmó el decano de la Universidad de las Américas Puebla.

La conferencia inaugural del 12° Congreso Nacional e Internacional de Ingeniería Química, Alimentos, Ambiental y Energía estuvo a cargo de la Mtra. Verónica Ortiz de Montellano, gerente de SIALICO S.A. de C.V., empresa que surge como una respuesta a las necesidades y retos de la industria alimentaria. “La ponencia que brindo hoy en la UDLAP trata sobre la optimización de tratamientos térmicos en alimentos, en específico el relacionado a los procesos asépticos, tratamiento determinante del siglo XX para la conservación de alimentos con factores mínimos de agresión tanto térmicos, de presión y químicos”, explicó en entrevista la Mtra. Verónica Ortiz, quien además afirmó que este tipo de técnica está tomando mucho auge por las tendencias de mercado que buscan productos más naturales y menos procesados.



Asimismo, mencionó que hace 10 años los procesos asépticos estaban únicamente destinados a la producción de leche y algunos jugos, “hoy este proceso se encuentra en algunos contenedores con fruta o con pulpa fresca. Empresas como Gerber o Mead Johnson ya están trabajando sobre estos nuevos procesos, lo que nos lleva a decir que aproximadamente un 20% de la industria ya está en contacto directo con este tipo de procesos”, afirmó la también egresada de la Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UDLAP.

Finalmente, en su ponencia, la Mtra. Verónica Ortiz de Montellano dio a conocer que el mercado tiene tres tendencias dominantes que están dando forma al futuro de las tecnologías de procesos de alimentos estables a temperatura ambiente en la industria de alimentos: el primero, es un empaque y un embalaje sustentable; el segundo, el gusto de los consumidores está cambiando y ahora piden alimentos saludables; y el tercero es que hay una mayor sensibilidad a la inocuidad de alimentos.

Cabe mencionar que en el 12° Congreso Nacional e Internacional de Ingeniería Química, Alimentos, Ambiental y Energía continuará mañana 3 de abril con el desarrollo de ponencias magistrales, talleres y visitas empresariales.