



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Actualizan conocimientos sobre contaminantes

CICA y OIEA ofrecen curso a especialistas latinoamericanos

23 NOV 2012

Sociedad



En la Sala de Conferencias del Cigras (Centro para Investigaciones en Granos y Semillas) se realizó la actividad inaugural del curso producto de la alianza entre el CICA y la OIEA (foto Rafael León).

Expertos en contaminación ambiental y de alimentos de toda Latinoamérica se reunieron en el Centro de Investigación en Contaminación Ambiental (CICA) de la UCR con motivo del Curso Regional de Capacitación sobre Metodologías de Detección y Análisis de Residuos de Plaguicidas por QuEChERS.

La terminología QuEChERS se refiere a un método de análisis de laboratorio rápido, fácil, barato, efectivo y seguro para la determinación de residuos de plaguicidas que se hallan

en los alimentos, con el fin de evaluar niveles de contaminación y los contaminantes encontrados en la muestra que se analiza.

Según explicó la **Dra. Elizabeth Carazo Rojas**, coordinadora del curso por parte del [CICA](#), los **objetivos del curso son discutir y validar metodologías de análisis de residuos de plaguicidas, los participantes reciben capacitación teórica y luego trabajan en el laboratorio y en la elaboración de protocolos ligados a las metodologías estudiadas.**

Esto permitirá que una vez concluido el curso cada participante regresará a su país llevando las herramientas necesarias para poder implementar las metodologías estudiadas en los ámbitos en los que se desenvuelven.

“El método QuEChERS permite analizar en menor tiempo los residuos de plaguicidas, sin embargo hay que validar el método en cada laboratorio de la región debido a que si se analizan residuos en matrices muy complejas, como pueden ser vegetales con mucho color o con sustancias secundarias, así como carnes, leche o huevos, es necesario establecer los efectos resultantes para poder separar las interferencias”, expresó Carazo Rojas.

Agregó que el CICA ha mantenido una estrecha colaboración con diferentes entes estatales y privados, y cuando necesitan realizar análisis de este tipo han recurrido a este centro de investigación de la UCR, “hacemos análisis de multi-residuos de plaguicidas en alimentos de exportación, importación y de control de residuos a nivel nacional y en matrices ambientales”, acotó.

Alianza estratégica con la OIEA

Este curso forma parte de los resultados del **Proyecto de Cooperación Técnica Regional ARCAL RLA 5060, llevado a cabo junto con el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA)**, al cual se le denomina además como Armonización y validación de métodos analíticos para monitorear el riesgo de residuos químicos y contaminantes de los alimentos para la salud humana”.

Al curso en Costa Rica vinieron, además de **especialistas locales, expertos provenientes de países como México, Honduras, Nicaragua, Panamá, Venezuela, Perú, Uruguay, Brasil y Paraguay.**

El **Dr. Manuel Jiménez Díaz**, director del CICA, resaltó durante la actividad de inauguración del curso que esto representa una oportunidad especial para sumar a la innovación académica vista como una herramienta para mejorar la calidad de vida de la sociedad.

“A través de estas sinergias institucionales se organizan más investigaciones, **se incrementa la innovación académica y se desarrollan actividades relacionadas con la seguridad alimentaria y la sostenibilidad de la producción agrícola**, que como sabemos deben ser vistos como medios para mejorar las condiciones generales de la vida humana”, declaró.

Jiménez Díaz añadió que el CICA y en general la UCR se benefician de la relación con el OIEA debido al alto nivel de conocimiento que se da dentro las actividades que realizan y el intercambio de conocimiento con equipos de investigación que provienen de distintos países.

Por su parte la vicerrectora de Vida Estudiantil, **Mag. Ruth De la Asunción Romero**, indicó que de esta forma se contribuye al quehacer universitario y se favorece el crecimiento del saber, al mismo tiempo que se identifican los retos que se deben abordar.

“Esta capacitación tendrá mucho beneficio para sus participantes pues incrementará sus posibilidades de tener un **mejor control sobre los residuos en los alimentos que consumimos y exportamos**, contribuyendo así a la **inocuidad de alimentos, a la salud de las personas y a una mejor conservación del medio ambiente**”, acotó De la Asunción Romero.

Para la Vicerrectora de Vida Estudiantil la sociedad tiende a volver los ojos hacia las universidades públicas como una fuente no sólo de saber y conocimiento, sino también como una fuente de soluciones para los problemas nacionales en toda su dimensión.

El encargado de brindar este curso organizado por el CICA y el OIEA es **el profesor y experto hindú Kaushik Banerjee, quien pertenece al Centro Nacional de Investigación en Uvas del Consejo Indio de Investigación Agrícola.**

Además se contó con la participación de **instructores de Brasil, México y Estados Unidos**, quienes son expertos en áreas como instrumentación para el análisis de contaminantes, así como en otras metodologías modernas para la determinación de estos contaminantes en el ambiente y los alimentos.



[Otto Salas Murillo](#)
Periodista Oficina de Divulgación e Información
otto.salasmurillo@ucr.ac.cr

Etiquetas: [cica](#), [oiea](#), [medio ambiente](#), [contaminacion](#), [plaguicidas](#), [alimentos](#), [quechers](#), [salud](#).