



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Academia, Gobierno e industria se reúnen para combatir las alergias alimentarias

En el marco del VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos que se realizará del 17 al 19 de setiembre de 2019 en el Hotel Intercontinental

14 SEPT 2019 Ciencia y Tecnología



El Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA-UCR) presentará avances e innovaciones en las técnicas analíticas de detección y cuantificación de alérgenos en

alimentos.

Laura Rodríguez Rodríguez

Las alergias alimentarias afectan la calidad de vida y la economía millones de personas en el mundo, así como a la economía de la industria alimentaria y los sistemas de salud. Por eso, la academia, la industria y la sociedad se reunirán para analizar los avances y estrategias para enfrentar este reto en las II Jornadas Internacionales de Alérgenos en Alimentos JIAA2019.

Esta actividad es organizada por el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la UCR y la Plataforma de Alérgenos en Alimentos de Argentina y en el marco del [VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos](#) del 17 al 19 de setiembre de 2019 en el Hotel Intercontinental.

De acuerdo a la Organización Mundial de la Salud (OMS), la prevalencia estimada de las alergias alimentarias es del 1% al 3% en los adultos, y del 4% al 6% en los niños. Estas reacciones adversas a los alimentos tienen en su origen un mecanismo inmunitario, suelen producirse entre pocos minutos y una hora después de la ingestión del alimento y pueden durar días o semanas.

Este problema afecta la calidad de vida de los pacientes, así como a todas aquellas personas que se relacionan con la preparación y suministro de alimentos como sus familiares, amigos, maestros, servicios de alimentación y en general a toda la industria alimentaria que debe velar por la salud de los consumidores. Por tanto, su atención requiere del apoyo de múltiples sectores dispuestos a encontrar soluciones.



Dichos sectores se darán cita en las II Jornadas Internacionales de Alérgenos en Alimentos JIAA2019 donde abordarán temas relevantes tales como: **legislación y etiquetado, desarrollo de productos hipoalergénicos, necesidades de los consumidores, análisis de riesgos e innovaciones en las técnicas analíticas de detección y cuantificación.**

Se contará con expositores ampliamente reconocidos en esta temática como el Dr. Steve Taylor y el Dr. Joseph Baumert, ambos del Programa "Food Allergy Research & Resource" de la Universidad de Nebraska, consorcio financiado por las industrias de alimentos de Estados Unidos para estudiar este creciente problema en las sociedades modernas.

Además se realizará la premiación del **concurso "Viviendo con alergias, alimentación sin barreras"** que reconocerá la mejor receta presentada por ciudadanos como una opción

para los consumidores que buscan productos libres de alérgenos.

En el congreso se abordarán cuatro ejes fundamentales para la industria, por medio de sesiones plenarias y la participación de 120 expositores nacionales e internacionales que aportarán información novedosa sobre **calidad e inocuidad de alimentos, alimentos funcionales y nutracéuticos, aplicaciones microbiológicas en alimentos y tecnologías innovadoras de procesamiento.**

Finalmente, se premiará a las emprendedoras finalistas del concurso “Emprendimientos: pasión, valentía y perseverancia” y al ganador del premio “IFT-ASCOTA Food Industry Innovation Award” que representará a Costa Rica en la prestigiosa organización Institute of Food Technologists (IFT).



[Katzy O'Neal Coto](#)

Periodista, Oficina de Divulgación e Información

Áreas de cobertura: ciencias agroalimentarias y medio ambiente

katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: [tecnología](#), [alimentos](#), [industria](#), [salud](#), [alergias](#).