

**Fecha:** 14-01-2026  
**Medio:** Las Últimas Noticias  
**Supl.:** Las Últimas Noticias  
**Tipo:** Noticia general  
**Título:** **Muy pronto usted podrá saber el estado de un alimento sin sacarlo de su envase**

**Pág.:** 6  
**Cm2:** 185,3

**Tiraje:** 91.144  
**Lectoría:** 224.906  
**Favorabilidad:** ☐ No Definida

Luis Rodríguez Saona mostró cómo la IA permite detectar contaminantes al instante

## Muy pronto usted podrá saber el estado de un alimento sin sacarlo de su envase



DANIELA TORÁN

Rodríguez Saona trabaja en la Ohio State University.

DANIELA TORÁN

La seguridad y autenticidad de los alimentos está entrando en una nueva era. Así lo planteó el doctor en ciencias alimentarias Luis Rodríguez Saona, profesor peruano-estadounidense del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Ohio State University, durante su presentación en el Congreso Futuro. Su investigación se centra en el uso de tecnologías avanzadas para detectar contaminantes químicos, verificar la calidad de los productos y combatir la adulteración alimentaria.

En su charla, el académico explicó la revolución de la "visión invisible", un conjunto de herramientas basadas en espectroscopía infrarroja

e inteligencia artificial que permiten analizar la composición de los alimentos sin necesidad de procesos largos. "Los alimentos absorben distintas frecuencias de radiación infrarroja y, a partir de esa información, podemos identificar moléculas específicas", explicó. Gracias al machine learning, hoy es posible interpretar esos complejos espectros en segundos, detectando cambios imperceptibles al ojo humano.

Rodríguez Saona destacó que, aunque los espectrómetros se usaban tradicionalmente en laboratorios, en la última década se ha producido una revolución tecnológica que permitió miniaturizar sus componentes y volverlos portátiles. "Hoy existen equipos de mano que permiten llevar el laboratorio a la muestra", explicó.

Estas herramientas ya están en la industria. Un ejemplo es el trabajo junto al Centro de Innovación del Cacao para distinguir cacao orgánico de aquel producido con prácticas convencionales. Otro caso relevante es la detección de aflatoxinas, toxinas peligrosas, en maíz, identificadas en niveles superiores a 30 partes por millón, permitiendo alertar tempranamente sobre riesgos sanitarios.

**¿Qué tan cerca estamos realmente del tricorder de Star Trek?**

"El tricorder ya llegó, pero no está accesible para todos. Sin embargo, la tecnología está avanzando para para que puedas ir al supermercado y analizar un alimento que quieres consumir".