

Fecha: 27-04-2025
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Cuerpo B
 Tipo: Noticia general
 Título: Nestlé reunió a expertos internacionales para debatir sobre el futuro de los sistemas alimentarios

Pág.: 4
 Cm2: 781,4

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida



Nestlé reunió a expertos internacionales para debatir sobre el futuro de los sistemas alimentarios

El seminario desarrollado el pasado 8 de abril se centró en cómo la ciencia, la tecnología y la innovación pueden contribuir a transformar los hábitos alimentarios, en un contexto marcado por desafíos nutricionales, medioambientales y sociales.

Como antesala al XXIII Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos ALACCTA 2025, Nestlé, en colaboración con el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile y el Centro de Innovación UC Anacleto Angelini, impulsaron un espacio de diálogo enfocado en los principales retos y oportunidades que enfrenta la alimentación del futuro. La instancia permitió reflexionar sobre los caminos posibles para avanzar hacia sistemas alimentarios más saludables y sostenibles.

En el encuentro, Aline Mor, directora de Nestlé R&D Latam, destacó la necesidad de impulsar cambios en el ámbito alimentario: "La innovación necesita de colaboración. Hoy tenemos la oportunidad de conversar sobre cómo la nutrición, la ciencia y la tecnología son aspectos fundamentales para lograr los cambios que necesitamos", señaló.

Luego, el Dr. Francisco Pérez, director del INTA, abordó la necesidad de incorporar nuevas fuentes alimentarias como insectos, algas y proteínas vegetales cultivadas en laboratorio, junto con avances tecnológicos que permitan enfrentar los desafíos actuales. "Esta actividad es una unión entre lo que hacemos desde la academia y lo que podemos aportar hacia la industria. Los esfuerzos público-privados son clave para avanzar hacia una



En el encuentro Nestlé destacó su compromiso con la innovación en la búsqueda de una alimentación más saludable, asequible y sostenible, así como la importancia de impulsar alianzas, por ejemplo entre el mundo privado y la academia.

alimentación más saludable y sostenible", subrayó.

En representación del Centro de Innovación UC Anacleto Angelini, su director Ramón Molina enfatizó la trascendencia de estos espacios en tiempos de profundas transformaciones globales: "Vivimos tiempos marcados por transformaciones globales –como la inteligencia artificial, la biotecnología y el cambio climático– que nos

desafían a repensar el modo en que nos alimentamos.

Por parte de los expositores internacionales, el Dr. Richard D. Mattes, de Purdue University, introdujo el concepto de interocepción y su relación con la nutrición sensorial. Explicó que nuestras decisiones alimentarias no dependen sólo de estímulos externos como el sabor o el aroma, sino también de señales internas del cuerpo, como el

hambre, la saciedad o la temperatura. De esta manera planteó nuevas oportunidades para el desarrollo de productos que respondan a necesidades reales del consumidor, creando una sinergia entre innovación tecnológica y regulación fisiológica.

Por otra parte, el Dr. Erich J. Windhab, del ETH Zurich, destacó el papel de la innovación y la tecnología en dietas saludables y

sostenibles, subrayando que el procesamiento de alimentos no solo transforma ingredientes, sino que define sus propiedades clave para el producto final.

La jornada finalizó con un panel moderado por Ignacia Larraechea, gerente de Nutrición, Salud y Bienestar de Nestlé Chile, donde representantes del mundo académico, público y privado coincidieron en la necesidad de fortalecer la colaboración para

abordar los desafíos actuales desde la perspectiva de la calidad, seguridad alimentaria, impacto ambiental y cambios demográficos.

ALIMENTOS PARA EL MAÑANA

Luego, del 9 al 11 de abril se llevó a cabo el XXIII Congreso de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA 2025) que se realizó en Valparaíso junto con el XXIV Congreso de la SOCHITAL (Sociedad Chilena de Tecnología de Alimentos), uno de los principales encuentros regionales sobre ciencia y tecnología de los alimentos.

Bajo el tema "Alimentos para el mañana: ciencia, tecnología e innovación para una alimentación sostenible y saludable", el evento reunió a más de 200 participantes de diversos países, entre investigadores, estudiantes y representantes de la industria.

La jornada inaugural se inició con una mesa redonda a cargo de Nestlé, sobre las oportunidades para avanzar hacia un sistema alimentario sostenible, el cual fue moderado por Aline Mor, directora de Nestlé R&D Latam y contó con la participación de Richard Mattes, de Purdue University, Petra Klassen de Nestlé Research & Development y Pedro Bouchon de la Pontificia Universidad Católica de Chile.