

# *Destacan aplicación de ciencia en producción alimentaria*

**ALIMENTOS 2.0**  
FERIA INTERNACIONAL DE ALIMENTACIÓN,  
BEBIDAS Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA  
22-24 DE MAYO 2018

**CUBA**



Por Lorenzo Oquendo

La Habana, 24 may (RHC) La sostenibilidad y seguridad productiva fundamentó la XIV Conferencia Internacional sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos que después de cinco días concluye este 25 de mayo en el Palacio de Convenciones de La Habana.

El evento también dedica valoraciones y debates acerca del enfrentamiento con adaptaciones de cultivos agrícolas ante impactos del cambio climático, los productos frescos y procesados para su comercialización, proteínas vegetales, utilización de semillas de calidad para siembra en cultivos alimentarios y aplicaciones científico técnicas durante esas labores.

Al encuentro asisten mas de 400 participantes entre investigadores, tecnólogos, profesores, además de estudiantes procedentes de América Latina, Iberoamérica, Europa y Asia, quiénes intercambiaron experiencias acerca de sus respectivos trabajos alimentarios.

Sergio Rodríguez director del Instituto Nacional de Investigaciones de Viandas Tropicales de Cuba (INIVIT) explicó durante su conferencia en el encuentro que los impactos del cambio climático son manifestaciones extremas con intensas sequías de menores tiempos en ocurrencias al igual que los huracanes crecidos en su fortaleza en estos tiempos que requieren de efectivos enfrentamientos.

Susana Banguela vicepresidenta del comité organizador del evento manifestó que los resultados de la conferencia son fructíferos con exposiciones de los participantes y muestras de productos alimentarios con temas que especifican efectivo tratamiento a producciones que incrementen alimentos públicos.

Otros aspectos tratados durante el evento se refirieron a los compuestos fenólicos totales en cubiertas de chocolate blanco con adición de variedad especial de cacao, control microbiológico, composición química de la semilla de calabaza, durabilidad del pan con mezcla fortificada de maíz y propiedades de los embutidos cárnicos.

Constituyó la XIV Conferencia Internacional sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos demostración de enseñanza para teoría y prácticas de producciones nutritivas donde la cantidad y calidad son premisas indispensables para eficientes resultados en la producción alimentaria.

---

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/nacionales/163012-destacan-aplicacion-de-ciencia-en-produccion-alimentaria>



**Radio Habana Cuba**