

Optimizan en **ITESM** recolecta de cereales

El modelo será retomado en África para su proceso de cosecha

REDACCIÓN

Con el fin de disminuir o eliminar pérdidas de cereales a partir de la cosecha, Silverio García Lara, investigador del Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM) desarrolló un modelo que permitirá optimizar este proceso para beneficio de los consumidores. Este modelo ha mostrado su efectividad, será replicado en diversas zonas del continente africano con el respaldo de la Global Knowledge Initiative y la Fundación Rockefeller.

“Para que un alimento de cosecha llegue a nuestra mesa pasan muchos procesos, este ciclo pareciera sencillo pero no lo es, y menos cuando gran parte de este se pierde en el camino. Expertos estiman que el 40 por ciento de estos alimentos se va desperdiciando o no logra llegar al final del ciclo, esto debido a factores variados que incluyen condiciones climáticas adversas que impiden que se de la cosecha, almacenamiento incorrecto o incluso en casa, cuando por no consumirlo se descompone”, señaló Silverio García Lara, profesor investigador del Centro de Biotecnología e Ingeniería de Alimentos del ITESM campus

Monterrey

“Estamos conscientes de que necesitamos alimentos que hay que producir; entonces se asume que el proceso productivo es la parte más importante, y una vez que nosotros obtenemos el benefactor todo parece indicar que las cosas terminan ahí. Pero la cadena de valor comienza a partir de que se cosecha en el

campo empieza a haber problemas incluso ya cuando llega al consumidor y cuando nos referimos a granos, el panorama es muy similar, incluso con pérdidas mayores”, explicó.

Fue ante esta situación que el académico realizó la investigación *Tecnologías Integrales para Reducir Pérdidas en Post-cosecha de Cereales*, la cual ha sido referente para su aplicación en África por la Global Knowledge Initiative y la Fundación Rockefeller.

“Este estudio se hizo del 2004 al 2007, básicamente rastreamos todo el país, este fue un trabajo multidisciplinario: tomamos no sólo datos de alimentación, sino también de producción de temperatura, entre otros,

y esos modelos sirvieron y se aplicaron por primera vez en varios países de África”, aclaró.

“Es un problema añejo al que se le ha dado poca difusión dentro de los eslabones de la cadena productiva, hay muy pocos expertos a nivel mundial, por eso nos dimos cuenta que es un nicho de investigación y de impacto social, en el que podíamos contribuir con la disminución de estas pérdidas”, comentó.

El año pasado, organizaciones como Global Knowledge Initiative y la Fundación Rockefeller, se reunieron con representantes del Gobierno Federal y de algunas empresas especializadas en el rubro como Gruma o Bimbo, a quienes se les presentaron los resultados de la investigación.”

Como resultado, dichas organizaciones se interesaron más en el tema y buscaran aplicarlo en más zonas de África y eventualmente en Asia”, dijo Silverio García Lara.

40

POR CIENTO

DE LOS ALIMENTOS

son desperdiciados y no llegan al consumidor final



Fecha 24.02.2014	Sección Facultad	Página 23
----------------------------	----------------------------	---------------------



García Lara indicó que su mayor satisfacción es la de contribuir para disminuir o eliminar estas pérdidas.