

# Foodgalaxy: un portal para la divulgación de la Ciencia y Tecnología de Alimentos

Luis Mayor<sup>1</sup>, Esperanza Garcia-Castello<sup>1</sup>, Marta Castro-Giráldez<sup>1</sup>, Bárbara Ruiz<sup>2</sup>, Huub Lelieveld<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo, Universidad Politécnica de Valencia (España). E-mail: [luimalo@iad.upv.es](mailto:luimalo@iad.upv.es)

<sup>2</sup>AINLA Centro Tecnológico, Paterna (España).

<sup>3</sup>European Federation of Food Science and Technology, Wageningen (Holanda).

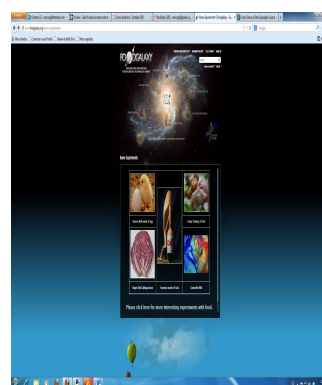
Tradicionalmente en la Unión Europea, y más concretamente en España, ha habido una falta de personal cualificado en la industria alimentaria. Este déficit ha ido en aumento en las últimas décadas y a menos que se emprendan acciones para revertir la tendencia, se llegará a un nivel que hará que la industria alimentaria se vea seriamente afectada, de tal forma que se carecerá de profesionales competentes en los sectores de producción, investigación y desarrollo. Cuando los estudiantes de bachillerato se plantean qué futuros estudios cursar y cuál será su profesión, se sienten atraídos por áreas de conocimiento “aparentemente” más interesantes. Ponemos énfasis en “aparentemente” porque los estudiantes a veces no saben lo que hay detrás de los productos que ven y les son familiares, desde coches y aviones hasta ordenadores y *smartphones*. Asumen (correctamente) que para poner todos estos productos en el mercado es necesario un gran esfuerzo en investigación y desarrollo. Muchos lo ven como un gran desafío. Sin embargo, también asumen (erróneamente) que la comida que consumen cada día no requiere ciencia y tecnología. La comida crece y se encuentra en las tiendas: ¿qué puede haber interesante en los alimentos, aparte de una buena comida de vez en cuando? Los alimentos son aburridos.

**¿Los alimentos son aburridos? Por supuesto que la respuesta es no.** Sin la aplicación de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, habría mucha menos variedad de productos en las estanterías del supermercado, y lo que es más importante, no habría suficientes alimentos para abastecer a 7.000 millones de personas. Tampoco habría suficiente comida incluso en los países llamados desarrollados para alimentar a las poblaciones locales en invierno, mientras que por el contrario, en el resto de estaciones mucha comida se estropearía antes de poder ser consumida. Sin ciencia y tecnología no habría ni pan ni cerveza, que por cierto se basan en el mismo bioproceso. No habría helados, ni chocolate, ni pizza, ni queso... de hecho no habría comida sana y deliciosa durante la mayor parte del año.

Para alimentar a las personas necesitamos mantener una cadena que comienza con las actividades agrícolas o ganaderas, continúa con la recolección, transporte, almacenaje, procesado y envasado, para concluir sobre la mesa del consumidor. Esa cadena necesita ser conocida y controlada, porque no nos gustaría que las personas murieran debido a enfermedades que sabemos que están relacionadas con la alimentación (como las toxinas “naturales” y los microorganismos patógenos) y que antes se achacaban a muerte natural. Tampoco queremos que los niños desarrollen enfermedades relacionadas con la ausencia de nutrientes, sobre todo porque sabemos cuáles son esos nutrientes, dónde están, cómo conseguirlos y cómo hacer que lleguen a los niños. En definitiva, existe una gran variedad de alimentos que son transformados en productos alimentarios en función de las necesidades y preferencias del consumidor. Todo lo que hace falta es producirlos, conservarlos y distribuirlos en la forma deseada.



El proyecto europeo TRACKFAST ha creado un portal divulgativo para mostrar a los jóvenes estudiantes que **la Ciencia y Tecnología de Alimentos es fascinante** y que trabajar en esta área puede ser interesante y estimulante. Debido a la gran cantidad de productos alimentarios, procesos, líneas de investigación, tendencias de mercado, etc, se ha elegido para el portal el nombre “**Food Galaxy**”. En Foodgalaxy se presenta de forma amena y sencilla el carácter multidisciplinar de la Ciencia y Tecnología de Alimentos, en la cual Física, Química, Biología e Ingeniería son pilares fundamentales para comprender la naturaleza de los alimentos, las causas de su deterioro, los principios en que se basa su procesado y el desarrollo de nuevos productos para consumo público. El portal ofrece numeroso material divulgativo que puede ser utilizado en el aula, principalmente en formato de texto, presentaciones interactivas y vídeos (incluyendo experimentos caseros a modo de ciencia recreativa). Adicionalmente se incluyen videos con entrevistas a profesionales del sector alimentario de diferentes países europeos, así como una amplia lista de universidades europeas donde estudiar Ciencia y Tecnología de Alimentos.



El portal se actualiza y mejora de forma continúa por EFFOST (European Federation of Food Science and Technology) y aunque está presentado en inglés puede ser traducido a diferentes idiomas mediante las herramientas de traducción de los buscadores de internet de fácil acceso y uso habituales. Se espera en el futuro ofrecer versiones de Foodgalaxy en otros idiomas.

Enlaces: <http://www.foodgalaxy.org>, <https://www.trackfast.eu>, <http://www.effost.org>

## **Encuentro sobre Educación en Ciencias a través de Aprendizaje Basado en la Resolución de Problemas**

**Universidade de Minho, Braga, Portugal, sábado, 12-10-2013**

El próximo 12 de octubre se celebrará, en la Universidad de Minho (Braga, Portugal), el Encuentro sobre Educación en Ciencias a través de Aprendizaje Basado en la Resolución de Problemas (ABRP).

Este Encuentro se integra dentro del ámbito del proyecto PTDC/CPE-CED/108197/2008 y pretende constituirse como un foro de difusión de la investigación y de intercambio en el área de la Educación en Ciencias a través de ABRP.

Sus destinatarios son: investigadores del área de la Educación en Ciencias; futuros profesores y profesores de Ciencias Físicas y Naturales, de todos los niveles de enseñanza; profesores de otras disciplinas que se relacionan con las Ciencias; otros interesados en la temática del Encuentro.

El Encuentro prevé conferencias orales, invitadas, y la presentación de comunicaciones tipo poster. Los textos de las propuestas de comunicaciones en poster deberán ser enviadas entre el 1 y el 30 de junio, siguiendo las normas disponibles en la web del Encuentro.

Más información en: <http://webs.ie.uminho.pt/encontro-abrp>

## **Encontro sobre Educação em Ciências através a Aprendizagem Baseada na Resolução de Problemas**

**Universidade do Minho, Braga, Portugal, sábado, 12-10-2013**

Realizar-se-á se no próximo dia 12 de outubro, na Universidade do Minho (Braga, Portugal), o Encontro sobre Educação em Ciências através da Aprendizagem das Ciências Baseada na Resolução de Problemas (ABRP).

Este Encontro integra-se no âmbito do projeto PTDC/CPE-CED/108197/2008 e pretende constituir-se como um fórum de divulgação de investigação e de partilha de experiências na área da Educação em Ciências através da ABRP.

Os seus destinatários são: investigadores da área da Educação em Ciências; futuros professores e professores de Ciências Físicas e Naturais, de todos os níveis de ensino; professores de outras disciplinas que fazem interface com as Ciências; outros interessados na temática do Encontro.

O Encontro prevê conferências orais, convidadas, e apresentação de comunicações em poster. Os textos das propostas de comunicação em poster deverão ser submetidos entre 01 e 30 de junho, segundo as normas disponíveis no website do Encontro,

Mais informações: <http://webs.ie.uminho.pt/encontro-abrp>