

UAM Lerma analizan los retos de la sostenibilidad alimentaria

La Unidad Lerma de la Universidad Autónoma Metropolitana (UAM) llevó a cabo la mesa redonda Alimentación sostenible en tiempos modernos, como parte de las Jornadas de ConCiencia y Algo Más, en un encuentro que reunió a especialistas de distintos departamentos para revisar los retos actuales en la producción, distribución y consumo de alimentos.

La actividad, realizada en el Aula Isóptica de la mencionada sede universitaria, convocó a profesorado y alumnado interesados en analizar los efectos ambientales, sociales y de salud pública relacionados con las decisiones alimentarias.

Participaron la doctora Elvi Gil Lievana, el doctor Rurik Hermann List Sánchez y la doctora María Belem Arce Vázquez, de los departamentos de Ciencias de la Salud, Ciencias Ambientales y Ciencias de la Alimentación, en cada caso, quienes expusieron perspectivas que permitieron construir una visión integral sobre la sostenibilidad alimentaria.

La doctora Gil Lievana afirmó que un sistema sostenible debe asegurar calidad nutricional, accesibilidad y efectos positivos en la salud pública. Señaló que los patrones alimentarios actuales presentan un desequilibrio que impacta con mayor fuerza a sectores con menor acceso a información y servicios de salud.

Agregó que la educación alimentaria es clave para modificar hábitos y reducir riesgos asociados con enfermedades crónicas. Indicó que las instituciones tienen capacidad para impulsar programas formativos que orienten decisiones individuales y colectivas.

Por su parte, el doctor List Sánchez apuntó que la producción intensiva modifica ecosistemas y presiona recursos hídricos y especies. Destacó que la sostenibilidad exige revisar prácticas agrícolas y evaluar sus efectos en la biodiversidad.

En un segundo momento, planteó que la transición hacia nuevos modelos depende de la coordinación entre productores, consumidores e instituciones. Subrayó que la resiliencia frente al cambio climático requiere transformar cadenas alimentarias y promover alternativas con menor impacto ambiental.

Mientras que la doctora Arce Vázquez explicó que la ciencia de los alimentos permite desarrollar métodos para mejorar la conservación, transformación y aprovechamiento de recursos. Destacó que la investigación interdisciplinaria abre rutas para reducir pérdidas a lo largo de la cadena alimentaria.

Añadió que la vinculación entre academia e industria facilita la adopción de prácticas que optimicen procesos.

