



Destacados expositores se darán cita en el Webinar “Avances en las Tecnologías de Envasado para Fruta de Calidad” que está organizando el Área de Alimentos del Futuro de INIA junto a la participación de las empresas Poly Natural y Quimas.

La actividad que se desarrollará por la plataforma Google Meet, el 22 de septiembre, a las 09.30 horas, y están invitados todos los representantes de la cadena alimentaria. **Inscripciones [aquí](#)**

Para uno de los organizadores, el investigador y especialista en Postcosecha de INIA, Bruno Defilippi, este tipo de actividades ha permitido seguir conectados con su público objetivo, pero además ha permitido llegar a otros gracias a las tecnologías digitales. “Sin duda, un aporte concreto en este periodo de Pandemia por Covid-19, en el que podemos compartir los avances en torno a la industria de los envases que buscan mejorar y asegurar la calidad de los alimentos, minimizando su impacto medioambiental”, destacó Bruno.



En el Webinar participará parte del equipo multidisciplinario de profesionales perteneciente al Grupo de Especialidad de INIA llamado Tecnología de los Alimentos, quienes trabajan - entre otros temas- en generar envases activos e inteligentes, para convertirlos en una alternativa viable y efectiva para minimizar las pérdidas de productos hortofrutícolas.

“La investigación e innovación es fundamental, sobre todo considerando el aumento de la población en todo el mundo y, por lo tanto, la demanda por alimentos sanos e inocuos. De ahí que sea fundamental asegurar la salud de las personas con este tipo de envases y que la industria asuma este desafío junto a la academia e instituciones como INIA”, destacó el especialista.

Programa Webinar

Moderadora: Dra. Cristina Vergara, Líder del Grupo de Especialidad de INIA Agregación de Valor

- 09:30-09:40** **Palabras de bienvenida** Subdirectora Nacional de I+D INIA, Marta Alfaro.
- 09:40-10:00** **Charla 1:** Desafíos tecnológicos para la mantención de calidad y disminución de pérdidas durante la cadena de valor *Expositor: Bruno Defilippi. Líder Grupo de Especialidad de INIA Tecnología de los Alimentos, Ingeniero Agrónomo, PhD.*



- 10:00-10:20** **Charla 2:** Importancia de los sistemas complementarios de envasado activos para prolongar vida útil de productos frescos de exportación.*Expositor: Pablo Ulloa. Investigador INIA La Platina, Ingeniero en Alimentos.*
- 10:20-10:40** **Charla 3:** Desarrollo de films activos para el control de pudriciones en uva de mesa y arándano.*Expositor: Sebastián Cáceres Gerente Desarrollo Comercial, Quimas S.A.*
- 10:40-11:00** **Charla 4:** Desafíos y oportunidades para la nanotecnología en la conservación de calidad y vida útil de agroalimentos frescos.*Expositor: Dr. Sebastián Molinett. Investigador de INIA La Cruz, Bioquímico.*
- 11:00-11:20** **Charla 5:** Reduciendo el *Fruit Waste* mediante la aplicación de un recubrimiento 100% natural que reduce la deshidratación y la contaminación microbiana.*Expositor: Teresa Molina, Head of Regulatory Affairs/ Paola Andrade, Investigadora Principal Área Innovación y Desarrollo Polynatural*
- 11.20-11:40** **Ronda de preguntas**
- 11:40-11:45** **Palabra de cierre.**Jefa Área Nacional Alimentos del Futuro de INIA, María Teresa Pino.