

Entrevista: M^a Dolores Suárez Ortega, Vicerrectora de Política Científica e Investigación

“Nuestras investigaciones se centran en el binomio alimentación-salud y la seguridad alimentaria”

La Universidad de Granada apuesta por potenciar la investigación y uno de sus campos más activos y mejor valorados en términos de publicaciones de prestigio es el de nutrición y tecnología de los alimentos. Profundizamos en él en la siguiente entrevista.

¿Cómo se plasma el compromiso investigador de la UGR en el campo de la tecnología de los alimentos? ¿Los desarrolla el INYTA?

● Son numerosos los grupos de investigación en este ámbito, muchos de ellos integrados en el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INYTA) - JOSE MATAIX, además de otros de las facultades de ciencias, farmacia y medicina, que también llevan a cabo labores de investigación en este ámbito.

¿Qué relevancia adquiere hoy en día esta investigación a favor de una mayor seguridad alimentaria?

● La investigación del Departamento de Nutrición y Bromatología estudia los compuestos potencialmente tóxicos producidos en el procesamiento de alimentos (acrilamida, furano, carboximetil, lisina), que proceden de la contaminación ambiental (metales pesados, pesticidas, etc.) o que provienen del material de envasado. Con respecto a la calidad, existe una línea sobre análisis sensorial que se ha aplicado en espárragos de la denominación específica de Huétor Tájar, y en aceite de oliva virgen de la D.O. Los Montes de Granada. Investigaciones similares se aplican a alimentos tales como aceites comestibles, vinos y leches.

Los temas de nutricional, genómica y la dieta individualizada o los estudios de dieta total, de gran importancia en la seguridad alimentaria, son emergentes en la investigación en nutrición. Los investigadores de la UGR participan activamente en proyectos relacionados con estas materias.

La Universidad de Granada participa en todo tipo de proyectos: autonómicos, nacionales e internacionales, de carácter público, además de contratos con la empresa privada.

¿En que áreas de trabajo se centran los intereses investigadores de INYTA y en general de los investigadores de la universidad de Granada en este ámbito?

● Fundamentalmente en aspectos de Nutrición y Salud, Epidemiología Nutricional y Desarrollo de nuevos alimentos. En concreto, destacan los estudios sobre grasa dietética y salud en relación con enfermedades cardiovasculares, digestivas, cáncer o envejecimiento y estrés oxidativo, obesidad infantil, absorción de nutrientes, desarrollo de nuevos ingredientes alimentarios y búsqueda de alimentos funcionales para la obesidad, la enferme-

dad inflamatoria intestinal y la enterocolitis necrotizante, y el efecto de nutrientes sobre el desarrollo de la inteligencia en niños. Otras líneas incluyen la evaluación del estado nutricional de poblaciones y el desarrollo de Bases de Datos de Alimentos (ver abajo). El INYTA participa como asesor del Estudio de Dieta Total que desarrolla la AESAN en la actualidad.

¿De qué se ocupan el Departamento de Nutrición y Bromatología en relación al Análisis de alimentos y la Unidad de Análisis de Alimentos? ¿A quién se dirigen sus servicios?

● El Departamento de Nutrición y Bromatología presta servicio a la industria alimentaria mediante contratos gestionados a través de la OTRI o de la Fundación Universidad Empresa de Granada, en aspectos relacionados con la calidad, seguridad, y valoración nutricional de alimentos, así como en el diseño y valoración de nuevos alimentos funcionales. La Unidad de Análisis de Alimentos del INYTA, de reciente creación gracias a los fondos FEDER, tiene como objeto el análisis nutricional de los alimentos. Este análisis se realizará utilizando estándares europeos gracias a la participación del INYTA en la Red de Excelencia Europea EuroFIR, que está armonizando las bases de datos del continente para su interconexión a través de servicios Web. El INYTA también participa en el desarrollo de la Base de Datos Española de Composición de Alimentos. La Unidad de Análisis en una segunda fase, ofertará el análisis de contaminación biótica de alimentos por técnicas genómicas, presencia de alimentos transgénicos, trazabilidad y fraudes alimentarios.

¿Cómo se lleva a cabo la formación en el campo de la nutrición y de la ciencia de los alimentos en la Universidad de Granada?

● Esta formación se realiza a través de la Diplomatura de Nutrición Humana y Dietética, la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los alimentos, dos Másteres Oficiales de Postgrado (sobre Nutrición Humana y Tecnología y Calidad de los Alimentos) y un Máster virtual de Nutrición clínica. También colabora en las prácticas de dos Ciclos Formativos de Grado Superior de Formación Profesional (Laboratorio de Diagnóstico Clínico y Dietética).

¿Cuáles son los nuevos retos de la Universidad de Granada en materia de investigación?

● Hoy en día la alimentación tiene un papel importante en el mantenimiento de la salud y contribuye al tratamiento de diferentes enfermedades. En la actualidad los temas de nutricional, genómica y la dieta individualizada o los estudios de dieta total, de gran importancia en la seguridad alimentaria, son emergentes en la investigación



en nutrición. La influencia de la alimentación materna en la aparición de distintas patologías en la descendencia a lo largo de la vida también es un tema importante. Los investigadores de la Universidad de Granada participan activamente en proyectos relacionados con estas materias.

La Universidad de Granada, a través del Instituto del Agua, acumula una extensa trayectoria en el desarrollo de soluciones que favorecen una gestión sostenible de los recursos hídricos ¿en qué aspectos se han concretado sus investigaciones?

● Estas investigaciones, avaladas por las numerosas publicaciones correspondientes, se centran en: (1) calidad del agua: control y prevención de la contaminación, análisis hidrodinámico e hidrogeológico de sistemas acuíferos, recursos hídricos subterráneos, hidrogeología kárstica, hidrología de zonas húmedas y espacios naturales protegidos, microbiología y técnicas ambientales, efectos de xenobióticos sobre la microbiota de sistemas acuáticos, biorremediación, biodiversidad y dinámica de poblaciones en sistemas de biopelícula, biología de organismos fijadores de nitrógeno; (2) tecnologías de tratamiento de aguas: desnitrificación, aplicación de biopelículas en filtros sumergidos, potabilización de aguas con membranas de ultrafiltración; (3) funcionamiento de redes tróficas pélagicas: interacción entre recursos químicos (nutrientes) y energéticos (luz), ecología microbiana, limnología física y computacional, gestión de ecosistemas acuáticos, recuperación de ecosistemas eutrofizados, biogeoquímica de lagos y embalses, taxonomía y ecología de bacterias, algas y animales, biodiversidad taxonómica y funcional de sistemas acuáticos, lagos de montaña e impacto de aerosoles y cambio global.

Emilio Martínez de Victoria

Director del INYTA-José Mataix

M^a Dolores Ruiz López

Directora del Dto. de Nutrición y Bromatología

Concepción Calvo Sáinz

Directora del Instituto del Agua

M^a Dolores Suárez Ortega

Vicerrectora de Política Científica e Investigación



Unidad de análisis de alimentos del INYTA

MÁS INFORMACIÓN

Investigación.ugr.es

otri.ugr.es

www.ugr.es/~mdruiz

www.ugr.es/~lagua

winya.ugr.es