



Nanotecnología aplicada en los alimentos y su situación en América Latina

DOI:10.13140/RG.2.2.11537.04960

Edgar Illescas Aparicio*

Licenciatura en Biotecnología, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

*ed.illescas00@gmail.com

Sesión 134

Se realizó un análisis sobre el artículo de investigación "La nanotecnología en la producción y conservación de alimentos"[1].

Este artículo abarca la importancia del manejo correcto de los alimentos en sus diferentes etapas de producción, desde la cosecha hasta el consumo. Esto es debido a que el manejo inadecuado puede generar la presencia de microorganismos patógenos que producen enfermedades de transmisión por alimentos, mejor conocidas como ETAS.

La presencia de ETAS y el manejo correcto de los alimentos ha generado diferentes ciencias y áreas de investigación como la nanotecnología.

En el artículo se menciona que la nanotecnología aplicada en alimentos tiene notables avances en América Latina y cada vez es más común encontrar productos con este tipo de avances tecnológicos, siendo Brasil y México, los países pioneros en esta ciencia que marcará el futuro.

<https://sites.google.com/view/apcmac/conferencias-y-m%C3%B3dulos?authuser=0#h.c1wr2yyyjowk>

Referencia

- [1]. Zurita J. La nanotecnología en la producción y conservación de los alimentos. Rev Cuba Aliment y Nutr. 2015;25(1):184–207.