

Producir alimentos con nuevos sistemas de siembra y menos contaminantes, retos del sector agropecuario

Inauguran Expo-Imagina 2018 con la participación de estudiantes, investigadores, profesores, productores y chefs

Producir alimentos con el criterio de impulsar a aquéllos en los que podamos ser más competitivos, así como encontrar nuevos sistemas de siembra, más eficientes, menos contaminantes y más fáciles de entender, son algunos retos del sector agropecuario.

Lo anterior lo expresó el chef Nacho Cadena al impartir la conferencia “Producción de alimentos y conservación del medio ambiente: un camino certero a nuestro destino”, en el Paraninfo Enrique Díaz de León, como parte de las actividades de Expo-Imagina 2018, organizada por el Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA), de la Universidad de Guadalajara (UdeG) y la Secretaría de Desarrollo Rural (Seder).

“Debemos de integrar, de manera diferente, a investigadores, científicos y académicos; que salgan de sus laboratorios a encontrarse con productores, empresarios y jóvenes estudiantes, para actuar y reforzar el estudio de nuevos proyectos creativos que sean posibles, de aplicación real, con productividad y rendimiento”, subrayó Cadena.

Expresó que otra propuesta es adentrarse en viejas fórmulas buscando modernizarlas y concebir planes de desarrollo regional como la forma más certera para lograr proyectos específicos para las zonas más vulnerables.

Nacho Cadena, quien nació y creció en un ambiente en el que agricultura, ganadería y cocina fueron temas cotidianos, dijo que no sólo es importante encontrar nuevas formas de producir, sino crear desarrollo regional; que no solamente sean exitosos los individuos en esas transformaciones y formas nuevas de hacer agricultura, sino que sea colectivamente.

“Exportamos 35 mil millones de dólares, exportamos a 170 países del mundo, hemos pasado de las exportaciones de alimentos tradicionales como melón, sandía, calabaza y pepino, a nuevos productos como aguacate, fresa, apio, cilantro, perejil, garbanzo y muchos otros. Queda mucho por investigar y por hacer, por encontrar nuevas semillas y desarrollar nuevos productos”, concluyó Cadena.

El Rector del CUCBA, doctor Carlos Beas Zárate, dijo que Expo-Imagina es una oportunidad para que, con las habilidades y competencias que adquieren los estudiantes, investigadores y profesores, se desarrollen prototipos y diseños para la elaboración de procesos en la producción agroalimentaria.

“Expo-Imagina tiene dos objetivos: propiciar la investigación entre estudiantes e investigadores con el sector productivo mediante proyectos y líneas de investigación afines al sistema de producción de

alimentos y consumo responsables; e identificar las necesidades de información y capacitación especializada en el impulso al desarrollo de estudiantes e investigadores para que se vinculen con el sector productivo, con la finalidad de promover la ciencia, la creatividad y la innovación, siempre respetando las costumbres y tradiciones de nuestros pueblos”, señaló.

Al inaugurar los trabajos de Expo-Imagina, el titular de la Seder en Jalisco, ingeniero Héctor Padilla Gutiérrez, dijo que en los últimos años, Jalisco ha sido el más importante productor de alimentos en el país, y esto es posible gracias a un hermanamiento en el trabajo de instituciones como la UdeG, que ha contribuido para que Jalisco sea un gran productor.

“Es importante destacar que, además de los alimentos tradicionales, se incorporan a la geografía productiva otros que no teníamos, como los berries, y es el único punto del mundo donde se cosecha uva de mesa”, agregó.

“Esta vinculación con la Universidad y los diferentes actores productivos nos ayuda a todos –resaltó Padilla Gutiérrez–, especialmente a los jóvenes universitarios en este proceso de empujar la innovación como herramienta importante en la solución de problemas. Tenemos que concluir con un manejo de campo totalmente sostenible y Jalisco va a la vanguardia, nos estamos sometiendo a certificaciones internacionales”.

Expo-Imagina continuará mañana jueves 27 y el viernes 28 de septiembre en las instalaciones del CUCBA, con la participación de 69 expositores y siete conferencistas.

A t e n t a m e n t e

“Piensa y Trabaja”

Guadalajara, Jalisco, 26 de septiembre de 2018

Texto: Laura Sepúlveda

Fotografía: Gustavo Alfonso

Etiquetas:

[Carlos Beas Zárate](#) ^[1]

URL Fuente:

<https://www.comsoc.udg.mx/noticia/producir-alimentos-con-nuevos-sistemas-de-siembra-y-menos-contaminantes-retos-del-sector>

Links

[1] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/carlos-beas-zarate>