

El Dr. Molinett fue uno de los conferencistas más destacados del **Curso Internacional “Bioseguridad anti-COVID-19”** con un formato de webinar organizado desde Perú por la Universidad Nacional de Moquegua (UNAM), el que contó con la participación de diversos investigadores del área de la salud y otras disciplinas de dicho país y además del continente americano, tales como Estados Unidos, Brasil, Argentina, Colombia y Chile. El propósito del curso fue fortalecer las vinculaciones con la sociedad civil y llevar conocimiento de expertos internacionales para informar sobre Bioseguridad contra la pandemia del Coronavirus.

El Dr. Molinett fue reconocido por los organizadores del curso, los doctores Dr. Mario Esparza y Hebert H. Soto Gonzales, como el expositor que más interacciones tuvo con su audiencia a través de redes sociales (el webinar fue transmitido vía streaming) con una charla que contabilizó más de 3 mil reproducciones y fue compartido 80 veces.

Anuncio Patrocinado

El investigador del **INIA La Cruz**, perteneciente al área de Alimentos del futuro del INIA, se refirió al impacto de la pandemia en los sistemas alimentarios, bioseguridad y su vinculación con la inocuidad. Habló de la pandemia por **COVID-19** y su agente etiológico viral denominado SARS CoV-2, los fundamentos de la alimentación del futuro y seguridad alimentaria; así como los riesgos a los que están expuestas las personas que participan en la cadena de valor del sistema alimentario de contraer **COVID-19**

El profesional entregó medidas para evitar el contagio entre los trabajadores y asegurar las condiciones de bioseguridad adecuadas a los trabajadores expuestos a este agente de riesgo biológico y mitigar el impacto físico, mental y emocional de quienes realizan labores en este contexto de excepción.



WAWM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

- Impresiones
- Manejo de redes sociales
- Videos y fotografías profesionales

Conversemos por WhatsApp

Estos lineamientos, explicó el experto, “tienen como objetivo establecer las medidas específicas sobre protección de la salud de los trabajadores que deberían ser implementadas en todas las entidades y dependencias en la reanudación de actividades laborales sobretodo en ambientes asociados al tema de los alimentos”. Es importante, dijo, “tener presente la permanencia del riesgo de la infección y por tanto la necesidad de mantener una higiene permanente”.

También esbozó algunos ejemplos del uso de la nanotecnología en la lucha contra el coronavirus. Por ejemplo, hay varios implementos que contienen nanopartículas de cobre o plata como mascarillas, guantes, delantales, proyectores faciales y que tiene el uso de esta tecnología ya que en lugar de usar productos químicos, que son tóxicos, pueden ayudar a desinfectar.

En tanto, en los envases se pueden usar nanoformulados, que son verdes y eficaces. Dio el ejemplo del desarrollo de bionanoformulaciones con aplicaciones como recubrimientos inteligentes (bionanorecubrimientos) con propiedades antivirales y viricidas que pueden ser usados en procesos de sanitización/embalaje de frutas, hortalizas y agroalimentos en general y que pueden contribuir a preservan la calidad e inocuidad de los alimentos. “Conservar la calidad e nocuidad de los productos agroalimentarios por más tiempo, comparado con los estándares convencionales, es hoy clave para una industria que busca

generar nuevos empaquetamientos para sus productos alimentarios y que además busca reducir los residuos de plástico derivados del packaging”.

Respecto a este tema, el experto dijo, “la industria de los alimentos tiene grandes desafíos a futuro ya que de aquí al 2020 se espera un crecimiento de la población lo que va de la mano con una tendencia de consumo, con alimentos inocuos, saludables, acordes al grupo etéreo. En el laboratorio de Fisiología y biología molecular vegetal del INIA La Cruz estamos perfilando líneas de investigación en esta temática”.

Para nosotros como INIA La Cruz, fue muy importante mantener informada a la comunidad dando a conocer este tipo de mensajes en momentos de incertidumbre por el riesgo epidemiológico del COVID-19. Nos entusiasma, destacó, “llegar con nuestros contenidos al máximo de personas ya que eso nos obliga a redoblar nuestra creatividad y nuestro compromiso con la ciencia”.

Agregó, “hemos podido dar a conocer acciones específicas asociados a los riesgos epidemiológicos, relacionados con la actual pandemia, en la industria alimentaria y los programas que se han implementado en nuestro país”.

Respeto a la charla ofrecida por un investigador del INIA de Chile que despertara tal nivel de interés precisó. “Tuvimos una gran convocatoria y estamos muy contentos de darnos cuenta que a pesar que nos ha tocado tiempos de pandemia, podemos promover nuestros ejes de trabajo y percibido que con este formato principalmente virtual hemos podido llegar a una audiencia internacional que nos permitió posicionar al INIA como referente internacional en temas agroalimentarios”.

Molinett participó en esta sesión del curso junto a otros temas tales como “Diagnóstico molecular y determinación de genotipos de virus SARS CoV-2 en Perú” del Centro Nacional de Salud Pública del Perú dictado por el biólogo MSc. Omar Cáceres Rey, investigador del Laboratorio de referencia Nacional de Biotecnología y Biología Molecular; “Niveles de bioseguridad para Laboratorios y BPL” a cargo del biólogo M.Sc. José Casquero Cavero de la Unidad de Bioseguridad y Mantenimiento del Centro del Centro Nacional de Salud Pública del Instituto Nacional de Salud del Perú; y “Bioseguridad: aplicaciones de nanotecnología en Brasil” a cargo del Dr. Luis Pereira de la Universidad Federal de Amazonas (UFAM).

y tú, ¿qué opinas?