

TECNOLOGÍA POSTCOSECHA, RECURSOS FITOGENÉTICOS, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y VIDA SALUDABLE

Denise Raddatz-Mota¹, Mariana Sánchez-Ramos², Angélica Román-Guerrero², Francisco Cruz-Sosa², Fernando Díaz de León-Sánchez¹, Fernando Rivera-Cabrera^{1*}

¹Laboratorio de Postcosecha de Recursos Fitogenéticos y Productos Naturales. Departamento de Ciencias de la Salud, División de Ciencias Biológicas y de la Salud, Universidad Autónoma Metropolitana – Iztapalapa, Ciudad de México. *frc@xanum.uam.mx.

²Laboratorio de Cultivo de Tejidos Vegetales, Departamento de Biotecnología, División de Ciencias Biológicas y de la Salud, Universidad Autónoma Metropolitana – Iztapalapa, CDMX.

Recursos fitogenéticos

Los **recursos fitogenéticos** se definen como el material genético de origen vegetal que tiene un valor potencial destinado a la alimentación y la agricultura. La **conservación y el uso sostenible** de los recursos fitogenéticos son necesarios para **garantizar la producción agrícola y seguridad alimentaria**.



Tecnología postcosecha y seguridad alimentaria

Para garantizar la seguridad alimentaria se deben desarrollar tecnologías que permitan el acceso a los alimentos, minimizando las pérdidas postcosecha, evitando el desperdicio de alimentos y satisfaciendo la demanda de productos frescos. La **tecnología postcosecha debe ser una herramienta para garantizar la seguridad alimentaria**.



La **FAO** ha estimado que para cubrir la demanda alimentaria en 2050, la agricultura tendrá que producir **alrededor del 50 % más de alimentos y con menor cantidad de agua**. El crecimiento de la población en el mundo y la demanda de alimentos ha ido aumentando paralelamente; sin embargo, **algunos países carecen de técnicas de conservación postcosecha para minimizar las pérdidas por daños en frutas y hortalizas**.

Líneas de investigación

El **objetivo** de nuestras líneas de investigación que se desarrollan en el **laboratorio de Postcosecha de Recursos Fitogenéticos y Productos Naturales** de la UAM-Iztapalapa, se enfocan en:

- **Aplicación de tecnologías para la conservación de frutas y hortalizas.**
- **Bioquímica y biología molecular de plantas.**
- **Productos naturales y compuestos bioactivos en plantas y su efecto en la nutrición y salud.**
- **Uso de recursos fitogenéticos para consumo directo o para la extracción de ingredientes activos de interés farmacológico o alimentario.**

Referencias

- FAO 2022. Seguridad alimentaria. <https://www.fao.org/publications/home/fao-flagship-publications/the-state-of-food-security-and-nutrition-in-the-world/es>
- SADER, 2020. Recursos fitogenéticos, seguridad alimentaria con futuro. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/recursos-fitogeneticos>