

Profesora del Tec comparte las 5 tendencias alimentarias del 2021



La profesora de **Ingeniería en Alimentos del [Tec campus Querétaro](#)**, **Alexandra Cárdenas**, compartió las tendencias alimentarias actuales y su importancia dentro de la industria como factor determinante para direccionar las innovaciones en los productos de consumo.

“La industria de alimentos es una de las industrias más dinámicas y competitivas porque comemos todos los días, entonces la gente siempre está expuesta a probar cosas nuevas”, explicó.

Cárdenas imparte las materias de **Innovación en Alimentos y Ciencia y Tecnología Culinaria**, donde cada año muestra a sus estudiantes las tendencias alimentarias en vigencia, actualizadas por el organismo global Institute of Food Technology (IFT).

“El que no se sube al barco de la innovación se queda en el segmento de los ‘commodities’ y en alimentos eso es muy grave”, destacó.

“Para nosotros en la carrera es fundamental conocer las tendencias porque sino, se desarrollan productos que realmente no tienen valor para el usuario”, agregó.

A continuación, la docente presenta las **5 tendencias en que marcaron la industria alimentaria en 2021**.



width="900" loading="lazy">

1.- El potencial de la salud a través de los alimentos

De acuerdo con Cárdenas, el alimento como una forma de **encontrar la salud** es una de las tendencias con mayor auge en la industria alimentaria, procurando hacer de la comida un **reconstituyente para el cuerpo humano**.

“Han habido muchos desarrollos enfocados en este viejo comentario que todo el mundo ha escuchado: ‘que tu medicina sea tu alimento y tu alimento sea tu comida’, hoy se está volviendo más preponderado”, explicó.

2.- Nuevas fórmulas alimentarias

La profesora destaca a las **formulaciones alternativas** como nuevas versiones de consumir ciertos alimentos que satisfagan las necesidades de los consumidores, principalmente en temas de alergias y en tono con diferentes regímenes alimentarios.

“El veganismo y el flexitarianismo, todas estas nuevas formas de alimentarse están buscando diferentes alternativas”, señaló la docente.



width="900" loading="lazy">

3.- Transparencia alimentaria y bienestar social

Según Cárdenas, las personas se suman cada vez más a conocer el **origen de los ingredientes** en sus productos de consumo, aunados a una **responsabilidad ética con la comunidad** y espacio donde son producidos.

“Es una tendencia que cada vez más personas se muestran más interesadas, saber que el producto se está haciendo en condiciones que protejan al medio ambiente y que, además, sean éticamente responsables con la sociedad”, destacó.

4.- Cambios en la celebración con alimentos

La pandemia por COVID-19 generó modificaciones en las **experiencias alimentarias de las personas**, adaptando a las comidas para estar en sintonía con los requerimientos y protocolos sanitarios actuales..

“Ha cambiado la forma en cómo celebramos y disfrutamos alrededor de nuestros alimentos, antes íbamos al cine y comíamos libremente, ahora estamos buscando tener nuevas experiencias, como un cine al aire libre o bien quedarnos en casa”, comentó.

“No te debes enamorar de tu producto, te debes enamorar de tu usuario y diseñar un alimento con las características que necesita. Eso es lo que trabajo con mis estudiantes”

5.- Modificaciones globales en la industria alimentaria

Las modificaciones globales se **reconocen como un movimiento de combinar sabores**, culturas e ingredientes para proveer **nuevas experiencias alimentarias**, una tendencia que se espera continúe desarrollándose en un futuro cercano.

“Por ejemplo, recientemente se creó este concepto de Korean Tacos, que es fusionar la cultura coreana con la mexicana y crear toda una nueva experiencia de comer tacos pero con el sabor, ingredientes y condimentos de la cultura coreana”, comentó.

Tendencias alimentarias para 2022

La docente explicó el impacto de la pandemia dentro de las **tendencias alimenticias** en un futuro próximo, abriendo un portal hacia el **cuidado de la salud** para generar productos enriquecidos con ciertos componentes de potencial benéfico.

“Yo creo que el próximo año, ya que la pandemia haya cedido y haya menos riesgo económico para las empresas de invertir, vamos a empezar a ver un boom de emprendimientos relacionados con soluciones a las tendencias alimentarias”, estableció.



width="900" loading="lazy">

Más acerca de la profesora

Alexandra Cárdenas es **Ingeniera en Alimentos y Maestra en Ciencia y Tecnología de Alimentos**. Ha trabajado en laboratorios de análisis de alimentos y se ha desempeñado como Coordinadora de Investigación y Desarrollo para un **centro de investigación** en colaboración con diversas empresas multinacionales.

Además de ejercer su docencia en el **Tecnológico de Monterrey Campus Querétaro**, es Líder de Desempeño de Productos de Cocinado y Conservación de Alimentos en el Centro de Tecnología de Mabe.

“No te debes enamorar de tu producto, te debes enamorar de tu usuario y diseñar un alimento con las características que necesita. Eso lo trabajo en Mabe, como con mis estudiantes”, concluyó.

SEGUIR LEYENDO