

Profesor honorífico: reconocen a investigador del Tec en Ecuador



Desde hace más de 30 años, el doctor **Sergio Serna Saldívar** se ha desempeñado como profesor e investigador en el departamento de **Biología y Alimentos** del **Tec de Monterrey**.

Su trayectoria destacada lo llevó a ser reconocido como “**Profesor honorífico**”, máxima distinción que otorga la **Universidad del Azuay (UDA)** en Ecuador, concedida a quienes hacen **aportaciones a favor del desarrollo en investigación**.

“Recibir este reconocimiento me motiva mucho a seguir aportando, especialmente, en la formación de recursos humanos altamente capacitados que hacen investigación de vanguardia con sentido humano”, compartió el galardonado.

Durante su amplia trayectoria, ha sido parte de la formación de muchos estudiantes, no solo de pregrado, sino también de posgrado, incentivándoles la investigación como una actividad colaborativa entre el **Tec de Monterrey** y la **UDA**.

“Por más de 3 mil horas de trabajo hemos formado gente”, mencionó con orgullo el galardonado.

"Me motiva mucho a seguir aportando especialmente en la formación de recursos humanos altamente capacitados que hacen investigación".

La alimentación humana: objetivo de su investigación

Motivado por la **diversidad de plantas nativas con distintas propiedades benéficas** que posee **Ecuador**, el doctor Serna vio el potencial para generar compuestos que ayudan a mejorar la esperanza y calidad de vida.

"Estos compuestos sirven para tratar la colesterolemia, la hipertensión, las enfermedades crónicas degenerativas", aseguró el investigador de la **Escuela de Ingeniería y Ciencias**.

Esto representa una esperanza para quienes sufren estas enfermedades, ya que, de acuerdo con datos de la **Organización Mundial de Salud**, el **74% de las defunciones anuales en el mundo están relacionadas con las enfermedades crónicas**.

El doctor Serna es el director del **Centro de Investigación y Desarrollo de Proteínas (CIDPRO)**, ha publicado **trece libros, 73 capítulos, y más de 250 artículos** en revistas científicas.

Ha ganado diversos reconocimientos durante su trayectoria, como el **Premio Luis Elizondo**, el [**Premio Rómulo Garza**](#), el **Premio Agrobio** y el **Yum Kax**.



/> width="900" loading="lazy">

Miles de horas dedicadas a la investigación

“Hemos trabajado con alimentos incas, mexicanos, hemos trabajado muy bonito porque sabemos que estos alimentos los aprovecha la gente más desfavorecida”, señaló el investigador.

El doctor Serna principalmente **se ha enfocado en trabajar con granos, cereales, leguminosas y oleaginosas**, puesto que aproximadamente **el 65% de las calorías que consumimos los humanos son obtenidas de estos alimentos**.

Mediante **procesos de germinación, fermentación y extracción**, han logrado aislar **fitoquímicos y proteínas de alto valor que benefician la salud humana**, previniendo y tratando enfermedades crónico degenerativas.

“Hemos trabajado con alimentos incas, mexicanos... sabemos que estos alimentos los aprovecha la gente más desfavorecida”.

Fitoquímicos: su principal enfoque

El grupo de investigación que dirige el **doctor Serna** se ha dedicado a la extracción de **fitoquímicos, como compuestos fenólicos, flavonoides, carotenos**, entre otros; ya que se tiene registro que previenen el estrés oxidativo y enfermedades crónico degenerativas.

Los **fitoquímicos** se encuentran presentes en **alimentos de origen vegetal**, no se categorizan ni como **proteínas, minerales o macronutrientes**, sin embargo, aportan propiedades organolépticas, antioxidantes y anticancerígenas que benefician a la salud.

El desarrollo en materia alimentaria que se ha ido construyendo ha sido resultado de una estrecha colaboración desde hace 10 años entre investigadores del **Tec de Monterrey** y la UDA, que gracias a sus aportes han impactado en algo tan esencial como lo es la alimentación.

“Esto me motiva a seguir tratando de apoyar a gente en otras partes del mundo”, reflexionó el galardonado.



/> width="900" loading="lazy">

Rebanadas de pan que prevén el cáncer

Bajo la dirección del doctor Serna, **Marco Lasso**, exalumno quien lo nominó para el reconocimiento, **desarrolló un pan con altos niveles de seleniometionina, proteína capaz de prevenir el cáncer y el estrés oxidativo**, fortaleciendo el sistema inmunológico.

Los resultados obtenidos con la **germinación de cereales y leguminosas** han sido muy favorecedores para la investigación en materia alimentaria, comentó.

De esta manera, han trabajado con **Sacha inchi, grano de origen Inca con alto contenido de proteínas y omegas 2, 6 y 9**, logrando una concentración de casi 90% de proteína.

Este es un ejemplo del impacto que ha tenido el doctor Serna como profesor-investigador en el Tec.

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR LEER: