

Investigación y desarrollo de alimentos: básico para México y el mundo



Con el fin de compartir avances en materia de investigación, y generar el intercambio de conocimiento entre estudiantes y profesionales de carreras relacionadas con la alimentación, se celebró el **“Congreso de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos”**.

Janet Alejandra Gutiérrez Uribe, directora de la Región Sur de los departamentos de Ingeniería y Ciencias del Tec de Monterrey explicó que la industria alimenticia debe dar **“un gran paso hacia el procesamiento”**, algo que en su opinión no es fácil.

*“Debemos seguir investigando con los alimentos mexicanos, darles valor agregado y buscar que lleguen a más personas; **colaborar con la industria para desarrollar ingredientes nuevos** para beneficiar a diferentes segmentos de la población”.*

La investigadora añadió que, para lograr el objetivo, es importante que la industria alimenticia **se apoye en los centros de investigación** y tener la certeza de que los investigadores mexicanos tienen herramientas para enfrentar el reto de la alimentación.



width="900" loading="lazy">

Gutiérrez señaló además que la producción de alimentos de mejor calidad debe ayudar a lograr un **balance nutritivo en la población.**

“La buena alimentación es la base para mantener a una población saludable; de la misma se deriva el crecimiento económico de varias empresas del país encaminadas a llevar a cabo un desarrollo sostenible”.

Fueron 11 las temáticas abordadas en el congreso y **3 de ellas** despertaron la curiosidad del público:

1. **Componentes bioactivos en alimentos.**
2. **Conservación y procesamiento de alimentos y bebidas,** cuyas características contribuyan a mejorar la salud.
3. **Aprovechamiento de subproductos de la industria de los alimentos,** que al no ser aprovechados van directamente a la basura, convirtiéndose en residuos para el planeta.



width="900" loading="lazy">

“La conservación de alimentos es fundamental para nuestra vida; cambiando la manera en que los conservamos y usando alternativas con actividades antioxidantes, se puede mejorar la salud del consumidor; incluso evitar enfermedades crónico-degenerativas”.

Desde su primera edición en **campus Monterrey** y tras **6 años de actividad**, el congreso ha reunido a conferencistas magistrales de distintos países.

Para la edición **2020** organizada por el **campus Puebla**, instituciones como el **CIA** (Centro de Investigación en Alimentos) y el **CONACYT** (Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología) brindaron todo su apoyo para el éxito del evento en **formato digital**.

La doctora **Gutiérrez** expuso que dicho formato **resultó benéfico**, al estar abierto a personas interesadas en el tema a nivel global.



width="900" loading="lazy">

El equipo de **campus Puebla** creó un canal en **YouTube** con más de **2 mil suscripciones**. Las presentaciones de los participantes lograron alrededor de **50 mil visitas** desde países como **Perú, Colombia, España, Estados Unidos y México** entre otros.

Una de las ventajas del formato digital radicó en que **se establecieron un mayor número de conexiones entre miembros de la industria alimenticia**, lo que significa abrir la posibilidad de establecer un cambio a futuro de los alimentos como los conocemos.