

Colaboran para innovar la producción de alimentos en pro de la salud



La Escuela de Ingeniería y Ciencias (EIC) del Tec y la Asociación Nacional de Industriales de Aceites y Mantecas Comestibles (ANIAME) firmaron un convenio de colaboración con miras a **contribuir en la mejora de la salud de los mexicanos** mediante la **innovación en la producción** de alimentos y selección de materias primas.

Verónica Patiño, profesora del departamento de Tecnologías Sostenibles y Civil de la EIC, indicó que, con la consolidación de esta alianza, el Tec fungirá como un **“puente del conocimiento”** entre los miembros de la ANIAME y el desarrollo científico **en beneficio de la sociedad**.

Agregó que dicha colaboración **integra “co-innovación” con la industria** para impulsar modelos educativos novedosos, el desarrollo de capacidades y la **generación de conocimiento** científico y tecnológico.

La alianza Tec-ANIAME busca la valorización de aceites y mantecas comestibles producidos en México, mediante el apoyo de la investigación industrial y universitaria.



Asimismo, informó que se llevarán a cabo varios proyectos, **comenzando dos enmarcados en esta alianza**, uno de ellos tiene que ver con el **diseño de una unidad acreditada** con estándares internacionales para **validar las propiedades** nutricionales y la autenticidad de aceites y mantecas vegetales.

“Estudiaremos aceites y mantecas producidos en México y comercializados en el país e internacionalmente para fortalecer sus estándares de identidad y sus propiedades saludables”, explicó **la catedrática**.

Además, **la Alianza apoyará el relanzamiento** del “Programa de Certificación de Calidad ANIAME”, en donde el Tec de Monterrey asumirá un papel relevante **siendo la sede del próximo concurso** para reconocer a los mejores laboratorios y empresas participantes.

La colaboración permitirá consolidar un laboratorio de tercerías para los miembros de ANIAME, asegurando la calidad de sus productos y materias primas.



“Se premiarán a los analistas y empresas por sus capacidades de verificación de la calidad bajo normas y estándares internacionales de la Sociedad Americana de Químicos del Aceite”, apuntó **Verónica Patiño**.

Reiteró que la principal motivación de la alianza es el **desarrollo de innovación científica** que permita a los productores emplear las mejores materias primas y **potenciar las propiedades de los ingredientes** para producir alimentos que ayuden a mejorar la salud de las personas.

“Estudiaremos aceites y mantecas producidos en México y comercializados en el país e internacionalmente para fortalecer sus estándares de identidad y sus propiedades saludables”.

De igual forma, se busca **divulgar el conocimiento generado en publicaciones nacionales e internacionales** para contribuir al prestigio y fortalecimiento de la industria mexicana, señaló la profesora.

Expertos involucrados en los proyectos de la alianza Tec-ANIAME

Por parte del Tec de Monterrey

- Carmen Hernández-Brenes (profesora investigadora)
- Verónica Patiño González (profesora)
- Luis Martín Marín Obispo (estudiante del doctorado)
- Dariana Rodríguez Sánchez (postdoctorante)
- Sara Garza Aguilar (postdoctorante)

Por parte de ANIAME

- *Gregorio Gómez Sanz (presidente)*
- *Amadeo Ibarra Hallal (director general)*
- *Eduardo López Pérez (gerente)*

SEGURAMENTE QUERRÁS LEER TAMBIÉN:

Tec y Alpura desarrollan leche con alto contenido en proteína y calcio
Tec y Alpura desarrollan leche con alto contenido en proteína y calcio

La línea de leches “Alpura Pro” se desarrolló en el marco de la Cátedra de Investigación Alpura, que se lleva a cabo en colaboración con el Tecnológico de Monterrey.

tec.mx