

# Prólogo

Innovar puede identificarse como la mejora en las formas en que las industrias producen y comercializan cosas, por ejemplo, cambios de productos, modificaciones en los procesos, nuevas formas de organización de la empresa o de distribución de sus productos. En la ingeniería en alimentos aparece en todos los campos y permite, genera la necesidad de interacción de diversos especialistas para obtener los resultados deseados, alimentos que duren más, con mejor calidad, con cualidades específicas, acordes a los nuevos mercados, a los consumidores que quieren un producto tradicional pero con la incorporación de las ventajas de la tecnología para mantenerlo dentro de su estilo de vida.

Este libro tiene apenas una muestra de las muchas formas en que se puede innovar en la ingeniería de alimentos, siempre con el objetivo último de satisfacer a los consumidores, aportando desde las diversas vertientes en que un alimento puede ser estudiado, incluso en la formación de los profesionales en esta área.

Se presentan capítulos donde la innovación viene por la incorporación de ingredientes benéficos a la salud como el caso del queso petit-suisse. Las propuestas de incluir ingredientes con bioactividad (péptidos, nanosomas, liposomas, etc.) para mejorar los productos actuales enriquecen la disponibilidad de alimentos y ofrecen al mismo tiempo alternativas de ingredientes para explotar fuentes poco conocidas. También están los auxiliares en su conservación como el caso de la película biopolimérica que sirven como envases y las alternativas a los procesos clásicos de en lácteos por ejemplo, un grupo de alimentos que se ha diversificado casi infinitamente y que requiere procesos que ofrezcan ventajas en tiempos de conservación, sustentabilidad y costo/beneficio en su obtención.

También se ofrece un panorama de la forma en que se hace la comercialización en estos días, qué se considera y qué no para decidir la forma en que se va a vender un producto, servicio, idea que tenga que ver con el desarrollo, distribución y oferta de alimentos

Por otro lado está la formación de los profesionales en el área de ingeniería en alimentos que además de ser rica en los aspectos técnicos debe tener formas de ser asegurada como todo producto que se ofrece al público y en este caso se nos muestra una innovación en la educación experimental en la máxima casa de estudios de México (UNAM) en una de sus facultades periféricas (Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán), ejercicio que ha beneficiado a la población de estudiantes que reciben una formación más homogénea y también a los docentes que tienen formas más transparentes de planificar su ejercicio de enseñanza-aprendizaje y emitir una calificación que resulte precisa.

Por último se debe tener en cuenta que todas las actividades de innovación tienen una trascendencia, y hay repercusiones no solo en los aspectos que se desea mejorar sino en cosas que a veces están fuera del foco de los investigadores o de quién las propone, el capítulo “Efecto de la ingesta de nanoestructuras en el organismo” tiene como objetivo cuestionar el uso de la nanotecnología sin el conocimiento pleno de cómo su uso podría impactar a la salud.

Espero que la lectura de este libro resulte de interés para los estudiantes de la especialidad y también sea una herramienta útil para los colegas en su ejercicio docente, cada uno de los participantes buscó compartir su experiencia en cada capítulo y agradezco profundamente su disponibilidad y generosidad por enriquecer las obras disponibles para los jóvenes en formación.

María Eugenia Ramírez Ortiz