



## BOLETÍN 176

- UAA fortalece la formación de Ingenieros en Alimentos para enfrentar los retos de la salud global y la seguridad alimentaria
- En un mundo globalizado, se apuesta por la ingeniería de vanguardia para revertir el impacto de los ultraprocesados y las nuevas enfermedades en la salud pública.

Desde el programa de Ingeniería en Alimentos del Centro de Ciencias Agropecuarias (CCA), la Universidad Autónoma de Aguascalientes trabaja en la difusión de esquemas de alimentación más sanos, seguros y nutritivos.

El Mtro. Rafael Casillas Peñuelas, docente del Departamento de Ciencias de los Alimentos de la UAA, comentó que la tendencia mundial está inclinándose hacia estrategias que tienen que ver,

principalmente, con la reducción drástica en el consumo de sal, grasas y el análisis de los índices calóricos. Sin embargo, el desafío es complicado, por lo que aseguró, la ingeniería moderna debe contribuir a dar respuesta en varios apartados.

El académico de la UAA señaló que uno de los temas más preocupantes a nivel global es el de los alérgenos: la nueva cultura de los alimentos se enfoca ahora en un manejo más estricto de productos para personas sensibles al gluten, a la soya, los mariscos y los frutos secos, por mencionar algunos.

Otro aspecto a considerar tiene que ver con la vida de anaquel. Hoy en día la modernidad de procesos de empaquetado puede alargar, dependiendo del material, la vida útil de un alimento. En este particular uno de los retos tiene que ver con el estudio de los conservadores y cómo hacer que estos no comprometan la salud.

"Ya se habla mucho de empaques inteligentes. La ciencia de los nuevos materiales que protegen el producto sin generar reacciones químicas adversas. Debemos entender que el mercado global sigue cambiando y que hay quienes están trabajando fuertemente en proteger los productos sin generar reacciones químicas adversas", comentó el docente.

¿Es posible que un sistema inmune se debilite por lo que compramos en el súper? La respuesta es un rotundo sí. La relación entre el aumento en las curvas de enfermedades como el cáncer y los hábitos alimenticios actuales no se puede negar. "Encontramos sistemas inmunes más débiles en niños que basan su dieta en nuggets y pizza. La falta de actividad física y el consumo excesivo de ultraprocesados están trazando un panorama de nuevas enfermedades", reconoció el Mtro. Casillas.

La inmediatez también se traduce en riesgo. Vivimos en la era del "Ready to Eat", donde los jóvenes dedican en promedio, apenas entre 10 y 12 minutos a un desayuno o almuerzo. Esta dinámica nos ha llevado, por ejemplo, a sustituir comidas elaboradas y nutritivas (caldos, moles, cereales naturales), por sopas instantáneas. Se consumen aditivos que, en ocasiones, no terminan de ser analizados a profundidad, y, de igual manera, se ignora el etiquetado de productos por falta de tiempo o de educación nutricional.

El Mtro. Casillas Peñuelas afirmó que en realidad lo que falta no es información, sino adquirir conciencia y educación en torno a la forma en cómo nos alimentamos.

El experto exhortó a mejorar hábitos alimenticios, recuperar el valor de la comida equilibrada sobre la comida instantánea, leer las etiquetas nutrimentales para contar con más información sobre conservadores y aditivos, además de entender que una certificación (en alimentos sin pesticidas, o cadena de frío) garantiza un mayor plazo en la salud.

Desde el CCA, el programa de Ingeniería en Alimentos de la UAA busca no quedarse atrás, entendiendo que la profesionalización es la mejor herramienta para transformar la industria. A través de congresos virtuales con expertos internacionales, los estudiantes conocen de primera mano hacia dónde va el mundo. Del mismo modo, los alumnos trabajan directamente con el sector productivo para resolver necesidades reales. Esta carrera cuenta al día de hoy con más de 300 egresados, muchos de ellos empresarios que están cambiando la forma en que se producen los alimentos en la región y el país.

---000---

Ciudad Universitaria

26 de abril de 2026