

Editorial

La gastronomía contemporánea se encuentra en un momento de transformación profunda, impulsada por el avance de la ciencia de los alimentos, la innovación tecnológica y la creciente demanda social por alimentos más saludables, sostenibles y culturalmente significativos. En este contexto, el Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas del ICEA presenta un número especial, cuyo eje central —Gastronomía y ciencia de los alimentos: fundamentos para la innovación culinaria— refleja la integración necesaria entre el conocimiento científico y la práctica culinaria como vía para fortalecer el desarrollo académico, profesional y productivo del sector alimentario.

Los catorce artículos que conforman esta edición ofrecen un panorama amplio y riguroso sobre fenómenos físico-químicos, procesos tecnológicos, análisis sensoriales, tendencias de consumo y aplicaciones culinarias emergentes. Cada contribución evidencia el papel estratégico que desempeña la investigación científica para reinterpretar la tradición gastronómica, mejorar la calidad de los alimentos y abrir oportunidades para nuevas propuestas culinarias con valor agregado.

Los primeros trabajos abordan principios esenciales para comprender la estabilidad de sistemas dispersos y su relevancia en la culinaria actual. Desde la estabilización de emulsiones hasta la cristalografía y reología del chocolate, estos estudios profundizan en fenómenos estructurales que determinan textura, apariencia y funcionalidad, y que son indispensables para alcanzar productos estables, sensorialmente atractivos y alineados con prácticas culinarias modernas.

En esta edición destaca también una línea de investigación orientada al desarrollo y caracterización de productos veganos de panificación, que integra análisis nutrimental, físico y sensorial. A través del estudio de donas y bizcochos elaborados con sustitutos vegetales, los autores evidencian el potencial de la panadería vegana para responder a los nuevos patrones de consumo relacionados con la sostenibilidad, el bienestar animal y los Objetivos de Desarrollo Sostenible, sin sacrificar calidad ni aceptación del consumidor.

La cocina molecular, como disciplina que articula creatividad, ciencia y técnica, ocupa un lugar relevante en este número. Los análisis nutrimentales de platillos que incorporan técnicas moleculares muestran la necesidad de evaluar rigurosamente su composición química y energética, reforzando la importancia de formar profesionales capaces de diseñar preparaciones innovadoras sin perder de vista su impacto nutricional.

El sector de la confitería también se examina desde una perspectiva científica mediante estudios sobre transición vítrea del azúcar, agentes acidulantes, reología, procesos de degradación y diseños experimentales para optimización de mezclas. Estos trabajos no solo explican fenómenos físico-químicos determinantes para la calidad del producto final, sino que ofrecen herramientas metodológicas aplicables al desarrollo de confitería más estable, segura y alineada con las tendencias de salud y bienestar.

Al mismo tiempo, esta edición reconoce la importancia de los ingredientes tradicionales mexicanos como punto de partida para la innovación alimentaria. Investigaciones sobre el xoconostle y el maíz azul muestran cómo estos recursos —ricos en compuestos funcionales y vinculados a la identidad culinaria nacional— pueden revalorizarse mediante el estudio de su composición, funcionalidad y percepción del consumidor, abriendo oportunidades para productos premium de alto valor cultural y nutraceutico.

Finalmente, el número incluye reflexiones sobre tendencias actuales del mercado de alimentos funcionales en México, donde se identifican desafíos regulatorios, brechas en alfabetización alimentaria y áreas de oportunidad para la innovación científica y empresarial.

En conjunto, los trabajos aquí reunidos demuestran que la gastronomía es un campo donde convergen creatividad, cultura, tecnología y ciencia. La formación de profesionales capaces de comprender estos vínculos es fundamental para impulsar un sector alimentario competitivo, sostenible y socialmente responsable.

Este número especial reafirma el compromiso del Instituto de Ciencias Económico Administrativas y de la Licenciatura en Gastronomía con la generación de conocimiento, la divulgación científica y el fortalecimiento de la investigación aplicada en alimentos. Agradecemos a los autores, revisores, docentes y estudiantes que contribuyeron a esta edición, cuyo contenido busca inspirar nuevas líneas de estudio, proyectos productivos e innovaciones culinarias que respondan a los retos contemporáneos.