

# EDITORIAL

En el número que se presenta, se consolida el propósito de verticalizar la temática de la revista a las ciencias de los alimentos, con disímiles puntos de vista que van desde la biología y medicina hasta la administración y el turismo, de esta manera nos proponemos continuar y poner a disposición de las comunidades científicas interesadas, una revista de alto rigor en los trabajos que se presentan y en la propia edición.

En el número, se publica por primera vez un análisis de mercado de comidas saludables para los niños, destruyendo algún mito que separa a la administración de los aspectos nutricionales actuales, pudiendo considerarlo como un punto de partida de estos estudios, y en esa línea, se expone un estudio sobre el aporte nutricional de los desayunos en la vía pública.

Se muestra una revisión del impacto en las funciones cognitivas de los adultos mayores que han recibido ayudas ergogénicas consistentes en el consumo de Creatina u Omega 3, la asociación entre la microbiota intestinal y la obesidad teniendo en cuenta el índice de masa corporal es otro de los temas que se abordan por el interés creciente que adquieren en las diferentes latitudes.

Los perfiles nutricionales junto a los de ingeniería alimentaria se confirman con las propuestas de formulaciones de alimentos, a partir del enriquecimiento con productos autóctonos de la región como pueden ser la quinua, el cushuro o el tarwi, que, si bien están cada día más presentes en las dietas, aún están algunos en fase de estudio, como es el caso del cushuro del que se presenta un estudio sobre su potencial proteico. Por otra parte, el efecto que, sobre los antioxidantes de tejidos vegetales, puede tener el tipo de secado empleado en la industria, en este mismo sentido, se presenta una revisión del cultivo del mango (*Mangifera indica* L.) y su uso en la medicina tradicional y cómo en la actualidad se profundiza en el estudio de sus bondades relacionadas con los flavonoides.

Por último y no menos importante, otra mirada de los alimentos fuera de las cátedras de nutrición se muestra con el estudio de los factores a tener en cuenta para establecer una ruta gastronómica, aunando intereses gastronómicos y turísticos.

Como siempre, mi agradecimiento a todos los colaboradores, a quienes invito a participar en la próxima convocatoria que desde este momento está abierta, apostando como siempre por el mejoramiento de la calidad de los trabajos y el aumento en el interés de lectura y citaciones de los documentos que se les brindan.

A todos, muchas gracias

EL EDITOR