

## RESUMEN EDITORIAL

Por: Dra. C. Rebeca Monroy Torres  
Directora Editorial y fundadora de la revista

Esta edición muy completa y diversa en temas que siempre deben seguirse revisando, comentando e informando, sobre todo a través de profesionales de la nutrición, de la salud y otras áreas. En el artículo *Papel de la alimentación en el cáncer de mama*, se aborda la importancia de una adecuada nutrición y alimentación en la población para poder aminorar la expresión de ciertos genes, esto deriva del estudio de la Nutrigenómica, ciencia nueva y donde el pilar es el estudio de los genes y se presenta como una ciencia muy prometedora para poder indicar en un momento dado, qué tipo de dieta o alimentación funcionará o no en la población con riesgo al desarrollo de cáncer así como a coadyuvar con el tratamiento médico. Una diversidad de nutrimentos ha sido estudiada así que te invitamos a revisar este artículo.

Otro tema de interés y muy solicitado por los padres de niños menores de un año, es qué alimentos se pueden dar después de la lactancia materna así como los riesgos de introducir alimentos antes del periodo recomendado como son el desarrollo de alergias alimentarias. Si bien, información sobre este tema hay mucha, siempre es importante ofrecerles más y que se sigan promoviendo e informado el buen inicio de una alimentación que complemente a la leche materna o la reemplace a la edad adecuada el menor de un año, para su sano desarrollo físico e intelectual, así que para conocer más puedes consultar *Introducción de una alimentación complementaria en el primer año de vida ¿Qué, cómo, cuándo es el momento ideal?*

Este número integra aspectos de economía y el artículo *La contratación de proyectos en alimentación bajo los Objetivos de Desarrollo Sostenible*, es un tema que debe y puede ser interés para empresas, universidades para implementar políticas sustentables en las compras de productos y servicios que tengan en cuenta el cuidado al medio ambiente, cuyo mensaje es que es urgente atender desde aspectos legales institucionales, adherirse a las propuestas y acuerdos internacionales para bajar los costos y el impacto al medio ambiente y por ende al clima.

Dado los temas de genes y ambiente, se presenta el artículo de *Las Preferencias a los Alimentos: la Lengua y los Genes*, que permiten conocer la influencia del entorno (medio ambiente) y de la carga genética de las personas. Sustancias nocivas en los alimentos condicionan o exacerban el problema, así como la incorporación de nuevos sabores y sustancias como es el quinto sabor el umami, que se encuentra en la salsa de soya y ahora en casi todas las frituras de demás alimentos procesados o incluso caseros. Te invitamos a leer más al respecto.

Finalmente, te compartidos los eventos y actividades llevadas a cabo, por profesores, alumnos e investigadores y que puedes conocer los programas y contactarnos por si quieres saber más de los mismos o gestionar alguna actividad que te interese.