

Prácticas con proyección a la comunidad desde la bromatología

Andrés Felipe Cánchala Burbano
María José Figueroa Toledo
María de los Ángeles Mateus Pinchao
Viviana Alejandra Villota
Estudiantes de Nutrición y Dietética
Universidad Mariana

Elizabeth Castro
Profesora de Nutrición y Dietética
Universidad Mariana

Desde el programa de Nutrición y Dietética, con el espacio académico 'Bromatología', que cursan los estudiantes de séptimo semestre, se propone alcanzar los conocimientos adquiridos durante los semestres anteriores, iniciando con la realización de informes de laboratorio, donde ellos analizan, comprenden y proponen los resultados obtenidos en la experiencia práctica, logrando el aprendizaje deseado.

En la asignatura los estudiantes cuentan con los conocimientos necesarios para el análisis bromatológico de cualquier producto; es decir, analizar el contenido de un producto en cuanto a humedad, cenizas, proteína, grasas y aceites, fibra, hierro y vitaminas C y A.

Para el caso concreto y de acuerdo con el Plan de Desarrollo 2021-2028, en el Proyecto Educativo Institucional (PEI) y los objetivos institucionales, la Universidad Mariana (2020) tiene unos propósitos, metas y objetivos que se ven plasmados en su PEI; entre ellos, "gestionar la apropiación, construcción, producción y aprendizaje significativo de los conocimientos y, potenciar el desarrollo de las competencias humanas, científicas, académicas y profesionales de sus educandos" (p. 35).

De acuerdo con Guerrero et al. (2018), "el trabajo colaborativo es una estrategia didáctica para el desarrollo del pensamiento crítico" (p. 959). Bajo este argumento, en la asignatura se ha procurado que los educandos alcancen este objetivo, puesto que, en su quehacer y en un trabajo colaborativo, obtienen un producto en cuanto a creación y entrega de un artículo científico, basado en los resultados obtenidos en las pruebas bromatológicas.

El estudio fue realizado con el análisis bromatológico del kumis de feijoa, un producto de una empresa nariñense que ha iniciado sus actividades en el campo de la innovación. El kumis, elaborado por la empresa BioNatural de la ciudad de Pasto, es un producto con excelente aporte de fibra, en comparación con los de

su misma escala; se puede comparar con los kumis, por los probióticos que presenta, con una fibra de 4 y 6 gramos en 100 gramos, con un aporte en fibra igual a 9,86 g en 100 g, superando y resaltando a todos los de esta categoría.

Por ello, Fernández-Fernández et al. (2015) resaltan que, el aumento de la ingesta de fibra alimentaria debería mantenerse como objetivo de salud pública, dado que su aporte previene enfermedades cardiovasculares y metabólicas, asociadas a una inadecuada alimentación.

En cuanto a la proteína, el kumis de feijoa aporta 3,3 gramos en 100 gramos que, en comparación con otros productos de su misma categoría, tienen un promedio de 5,5 g /100. Respecto a grasa y aceites, su aporte es de 0,64 g/100; en comparación con los otros kumis del mercado, es relativamente muy bajo, puesto que, estos presentan una grasa en 3 g a 6 g por 100 gramos de la muestra, siendo un producto excelente para personas con objetivos de pérdida de peso y/o hiperlipidemias. Respecto a micronutrientes, no posee buena fuente de hierro, vitamina C y vitamina A.

Referencias

- Fernández-Fernández, E., Martínez-Hernández, J. A., Martínez-Suárez, V., Moreno-Villares, J. M., Collado-Yurrita, L. R., Hernández-Cabria, M. y Morán-Rey, F. J. (2015). Documento de Consenso: importancia nutricional y metabólica de la leche. *Nutrición Hospitalaria*, 31(1), 92-101. <https://dx.doi.org/10.3305/nh.2015.31.1.8253>
- Guerrero, H. R., Polo, S., Martínez, J. C. y Ariza, P. P. (2018). Trabajo colaborativo como estrategia didáctica para el desarrollo del pensamiento crítico. *Opción, Revista de Ciencias Humanas y Sociales*, (86), 959-986.
- Universidad Mariana. (2020). *Plan de Desarrollo Institucional 2021-2028*. Editorial UNIMAR.

