

De la teoría a la práctica en ciencia de los alimentos y técnica dietética

Jorge Armando Córdoba Duque
Diana Paola Ortiz Tobar
María Daniela Padilla Muñoz
Profesores de Nutrición y Dietética
Universidad Mariana

El Laboratorio de Ciencia de los Alimentos y Técnica Dietética, adscrito al programa de Nutrición y Dietética, ubicado en la sede del campus deportivo Alvernia, es una dependencia de la facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Mariana, que permite desarrollar habilidades y adquirir competencias específicas mediante la práctica repetitiva basada en el aprendizaje desde la experimentación y experiencias, con el propósito de desarrollar prácticas académicas e investigativas con recursos humanos altamente calificados en el área de Ciencia y Tecnología de Alimentos, orientados a profundizar los conocimientos en alimentos, basados en el origen y caracterización relacionada con la construcción del conocimiento científico del alimento y su manejo por medio del aprendizaje relacionado con la experiencia a través del estudio de la naturaleza de los alimentos y sus modificaciones, al ser sometidos a diferentes técnicas de estandarización, procesamiento y conservación. Entre los servicios que presta la unidad se encuentra el espectrofotómetro:

Figura 1

Espectrofotómetro, equipo para medición de contenido de minerales



Formulación, estandarización y desarrollo de productos y dietas terapéuticas:

- Aplicación y desarrollo de métodos de conservación de alimentos.
- Diseño e implementación de procesos y sistemas de calidad alimentaria.
- Análisis fisicoquímico y organoléptico de alimentos.
- Administración de servicios de alimentación.
- Técnica dietética.
- Estandarización de alimentos.
- Investigación.

Resaltamos la infraestructura y equipos de última generación con que cuenta el laboratorio para el desarrollo de todas sus prácticas formativas y de investigación. El equipo integral de docentes, desde el área de alimentos está en constante capacitación, para situarse a la vanguardia del día a día.

Figura 2

Equipo industrial (Estufas)



Figura 3

Equipo industrial (Molino de carne)



Figura 4

Capacitación equipo docente, área de alimentos



Figura 5

Capacitación equipo espectrofotómetro



que respondan a necesidades particulares del contexto en el cual se ve involucrada. De esta manera, se busca que el estudiante desarrolle un producto alimentario innovador con valor agregado en el campo nutricional. Por otro lado, el estudiante conoce a profundidad los procesos aplicados a los alimentos y los cambios relacionados al someterse a distintas transformaciones. Con esto se pretende promover en él, la adquisición de habilidades que le permitan diseñar productos alimentarios con óptima calidad nutritiva e inocuidad, con miras a su desarrollo profesional como nutricionista dietista en la industria alimenticia.

Figura 6

Investigación, valor nutricional de las sopas de mayor consumo en el municipio de Pasto



Cabe resaltar que, en la formación de futuros profesionales de Nutrición y Dietética, es indispensable entender, más allá de la teoría, la transformación práctica que sufren los alimentos, con el fin de evitar la mayor pérdida, concentración y potencialización de nutrientes, en donde además se incentiva al educando a explorar su creatividad en la elaboración y combinación de ingredientes y alimentos que permitan al comensal, disfrutar el acto de comer.

La industria alimentaria se encuentra inmersa en un enfoque global, con múltiples factores que condicionan los componentes de la Seguridad Alimentaria y Nutricional; igualmente, las nuevas tecnologías y la innovación son referentes para la consolidación y desarrollo económico. Por lo anterior, se busca fortalecer la cadena agroalimentaria con productos de alto valor nutricional

