

# II Feria Alimentaria y Nutricional

Diana Paola Ortiz Tobar

Marlene Elizabeth Castro

María Daniela Padilla Muñoz

Profesoras de Nutrición y Dietética

Universidad Mariana

Según la Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI, 2023):

Los colombianos destinaron \$287,7 billones de pesos para la compra de alimentos, lo que representó el 36,06 % de sus ingresos. Así mismo, las categorías de la industria de alimentos, que incluye aceites, carnes y derivados, cereales, lácteos y derivados, galletas de dulce y de sal, productos de panadería, entre otros, representó un gasto de \$126,1 billones durante el año 2021. (párr. 4)

Hoy en día, existe la tendencia de cambiar costumbres y hábitos, dando prioridad a la nutrición, caducidad y, a la seguridad en toda la cadena alimentaria. Los resultados de una encuesta realizada por Barómetro Edenred FOOD, sostienen que, el 92 % de los colombianos quiere una oferta de productos sanos y frescos (Team Foods Colombia S.A., 2019).

En este sentido, desde la academia y la investigación, es significativo analizar las nuevas tendencias, para crear nuevos productos alimentarios innovadores que aporten de forma significativa a la nutrición de las personas.

En este sentido, el 16 de noviembre de 2022 se llevó a cabo la II feria Alimentaria y Nutricional en la Universidad Mariana, cuyo objetivo fue generar un espacio de divulgación de los resultados del proyecto de aula asociado a la apropiación social del conocimiento. De esta manera, participaron docentes y estudiantes de tercero y séptimo semestres del programa de Nutrición y Dietética, quienes mostraron productos alimentarios innovadores. Los cursos que hicieron parte de la actividad fueron: Introducción a la planificación alimentaria y nutricional, Bioquímica de alimentos, Innovación alimentaria y Bromatología.

La importancia de realizar este tipo de eventos para la formación como estudiantes radica en la divulgación de los resultados de los procesos académicos y científicos llevados a cabo por los estudiantes y docentes del área de alimentos del programa.

Según lo evaluado por los participantes y pares evaluadores del programa, los productos más innovadores fueron: untable de pata de res, gomas de remolacha, smoothie de aguacate, helado de pitahaya, chips de rábano, galletas de cáscara de huevo, jugo verde, zumo de sandía.

El programa de Nutrición y Dietética promueve espacios oportunos que permiten no solo la divulgación de resultados de proyectos de aula, sino que fortalecen el proceso de enseñanza y aprendizaje, en donde se evidencia la necesidad de continuar con este tipo de espacios en los cuales se fomenta la investigación y la innovación. Además, todos los productos están basados en una necesidad nutricional y, en potenciar el sistema agroalimentario de la región.

## Figura 1

Productos basados en necesidades nutricionales



Figura 1a. Caseta: untable de pata de res



Figura 1b. Caseta: Gomitas de remolacha



Figura 1c. Caseta: Pan de espinaca



Figura 1d. Caseta: Galletas de cáscara de huevo



Figura 1e. Caseta: Chips de rábano



Figura 1f. Caseta: agua de panela con jengibre



Figura 1g. Caseta: helado de pitahaya



Figura 1h. Caseta: brownie de cacao, banano y chía



Figura 1i. Caseta: smoothie de aguacate

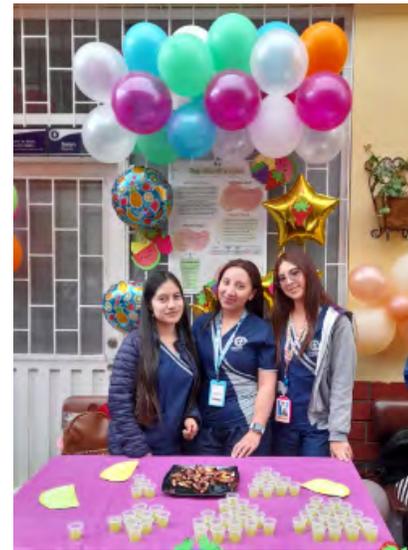


Figura 1j. Caseta: Jugo detox de manzana



Figura 1k. Caseta: zumo de sandía



Figura 1l. Caseta: zumo de zanahoria, naranja, jengibre y mango



Figura 1m. Caseta: jugo verde detox (apio, limón, melón, manzana y espinaca)



Figura 1n. Caseta: zumo de sandia

Las percepciones de los estudiantes fueron:

- La feria de innovación alimentaria y nutricional fue una experiencia muy agradable para nuestro grupo ya que, como profesionales en formación, enriqueció nuestro conocimiento sobre la creación de productos innovadores por parte de compañeros y futuros colegas.
- Como grupo, sentimos que la feria de alimentos nos ayudó a fortalecer nuestro aprendizaje y a poder compartirlo con la comunidad educativa; es gratificante debido a que hubo productos innovadores que pueden ser un impulso para el emprendimiento de productos saludables que hagan un aporte en el beneficio de la salud de las personas.
- La feria de innovación, en conjunto con estudios de bromatología, nos permitió conocer un poco más allá de las capacidades como equipo para el estudio de un alimento, generando conocimientos que nos permitan apropiarnos de nuestro producto, además de compartirlo con el entorno.
- El poder compartir un poco de nuestra trayectoria con todo lo aprendido a lo largo de nuestra profesión, es muy gratificante; más, cuando se refleja avances de nuestro esfuerzo, siendo reconocidos y recibiendo elogios y amor por parte de los demás. Con esfuerzo y dedicación, todo se puede.
- Sentimos un agradecimiento especial por tan grata experiencia, que nos permitió fortalecer la cultura alimentaria en nuestra región, a través de un producto artesanal elaborado con total empeño, el cual buscó resaltar el valor nutricional basado en el equilibrio de sabores.
- Como grupo, fue muy satisfactoria la experiencia ya que contribuye a nuestra formación educativa y profesional a largo plazo; por otro lado, también nos permitió conocer nuestras capacidades, que han sido resultado de lo aprendido a lo largo de la carrera.
- Por medio de la feria se tuvo la oportunidad de dar a conocer y ofrecer a la universidad un producto innovador, rico y, a la vez, saludable ya que sus ingredientes son orgánicos; también se tuvo la oportunidad de que nuestros compañeros nos dieran a conocer cada uno de sus productos. Solo queda agradecer a los profesores y compañeros por la ocasión que se pudo compartir.

### Referencias

Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI). (2023). Las tendencias del consumo de alimentos observadas en 2021. <https://www.andi.com.co/Home/Noticia/17181-las-tendencias-del-consumo-de-alimentos>

Team Foods Colombia S.A. (2019). Innovación: conozca las nuevas tendencias en el sector alimentación. <https://www.alianzateam.com/innovacion-y-transformacion-industria-alimentaria/>