

# Desarrollo de productos alimentarios y la bromatología

Diana Paola Ortiz Tobar

Marlene Elizabeth Castro

Profesoras del Programa de Nutrición y Dietética

Universidad Mariana



Fuente: Freepik

La nutrición es un campo en constante evolución, impulsado por la necesidad de satisfacer las demandas de una población cada vez más consciente de la importancia de una alimentación saludable. La producción masiva de alimentos procesados y ultraprocesados con alto contenido de grasas saturadas, azúcares y aditivos ha generado preocupación por el impacto negativo en la salud de las personas, especialmente por el aumento de la obesidad y las enfermedades crónicas (Ministerio de Salud y Protección Social, 2014).

El desarrollo de productos alimentarios y la bromatología juegan un papel fundamental en este proceso, ya que proporcionan conocimientos y tecnologías que mejoran la calidad de los alimentos; además, promueven la salud de las personas. En este sentido, la innovación en alimentos contribuye a la mejora de la nutrición a nivel global, por ello, el programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Mariana, con la IV Feria de Ciencia de los Alimentos e Innovación juega, un rol clave en el intercambio de experiencias innovadoras, con el fin de contribuir en una mejor nutrición en la región.

Así, la innovación desempeña un papel crucial en el campo de la nutrición, ya que impulsa el desarrollo de nuevos

alimentos y procesos que mejoran la calidad y el valor nutricional de los productos disponibles en el mercado. Por ejemplo, la producción de alimentos fortificados con vitaminas y minerales es el resultado de la innovación en la industria alimentaria. Estos alimentos enriquecidos tienen el potencial de combatir la deficiencia de nutrientes y mejorar la salud de las poblaciones vulnerables, tal es el caso del pastel de cáscaras de banano, buñuelos de frijol, nachos de cáscara de papa, *snacks* de zanahoria, esferificaciones de mortiño y bizcocho de calabaza sin gluten. Adicionalmente, se reduce el desperdicio de materias primas como la cáscara de papa y de banano, garantizando la disponibilidad de alimentos diferentes, frescos y seguros.

La bromatología, por otro lado, es la ciencia que estudia los alimentos y su composición nutricional. Gracias a la bromatología, es posible comprender cómo los nutrientes interactúan en los seres vivos y cómo afectan a la salud de las personas. Esta disciplina es fundamental para garantizar una alimentación adecuada y equilibrada (Muñoz, 2019).

A continuación, se muestran los stands de la feria sobre alimentación saludable realizada en la Universidad Mariana.

**Figura 1**

*Nachos de cáscara de papa*



**Figura 4**

*Snacks de zanahoria*



**Figura 2**

*Esferificaciones de mortiño*



**Figura 5**

*Buñuelos de frijol*



**Figura 3**

*Bizcocho de calabaza*



**Figura 6**

*Pastel de cáscara de banano*



## Figura 7

Feria en el pasaje de La Cordialidad, Universidad Mariana



## Referencias

Ministerio de Salud y Protección Social. (2014). Salud nutricional. *Promoción y Prevención p y p*, 2(9), <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/BOLETIN-PyP-No9-DICIEMBRE-2014.pdf>

Muñoz, J. Á. (2019). Alimentación sostenible, saludable y ética: no hay un intento, hay un camino. *Sanidad Naval*, 73(2), 152-156.