

Semilleristas de Nutrición y Dietética presentes en evento nacional

Diana Gabriela Andrade Jaramillo
Profesora de Nutrición y Dietética
Universidad Mariana

Figura 1
Estudiantes semilleristas SICEIN



Fuente: Archivo del Programa de Nutrición y Dietética (2023).

El Semillero de Investigación con Espíritu Innovador para la Nutrición (SICEIN) está conformado por un grupo de educandos del programa de Nutrición y Dietética, cuyo objetivo de estudio es la nutrición y todos los campos de acción relacionados con la misma. El semillero asume la investigación, el emprendimiento empresarial, el desarrollo de software, y demás herramientas necesarias para aportar a la búsqueda de información, conocimientos encauzados a la resolución de problemas pertinentes al quehacer del profesional en Nutrición y Dietética, acordes con las tendencias nacionales e internacionales. Por lo tanto, se desarrollan múltiples actividades que permiten fortalecer las habilidades de los estudiantes para la generación de procesos investigativos de alto impacto.

Acorde con lo anterior, para el año 2023, tres iniciativas de proyectos, desarrollados por las estudiantes Vanessa Pabon Ruiz, Diana Solarte Bravo, Sahara Alfaro Benavides y Nathalia Argoti Guerrero, representaron al programa en el XXVI Encuentro Nacional y XX Encuentro Internacional de Semilleros de Investigación RedCOLSI 2023, llevado a cabo en la ciudad de Cartagena, del 11 al 14 de octubre. Dentro de estas iniciativas se destaca lo siguiente:

- **Desarrollo de una pasta a partir de subproductos desperdiciados de las industrias láctea y avícola.** La investigación tuvo como objetivo desarrollar una pasta alimentaria a partir de los subproductos desperdiciados de la industria láctea y avícola (lactosuero y cáscara de huevo), ya que existe un alto desaprovechamiento de estos subproductos que generan efectos negativos al medioambiente. A su vez, se busca el aprovechamiento de las propiedades nutricionales que pueden contribuir a la salud del ser humano.
- **Caracterización del consumo de productos ultraprocesados en la población estudiantil de la Universidad Mariana.** Mediante este estudio, se buscó identificar las características de consumo de los productos ultraprocesados en población universitaria, principalmente, teniendo en cuenta los gustos y preferencias de este tipo de alimentos. Su importancia radica en que, actualmente, se desconoce las tendencias de consumo de este tipo de productos, de los cuales se ha demostrado ser perjudiciales para la salud y estar asociados con la alta prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles como el sobrepeso y la obesidad.
- **Aporte nutricional de la rellena de flor de pupo originaria del municipio de Samaniego, Nariño.** La rellena de Pupo es un alimento tradicional del municipio de Samaniego, Nariño; este alimento está hecho a base de la flor de plátano y se prepara de forma artesanal. El estudio tuvo como finalidad determinar el aporte nutricional de este alimento, considerando la promoción y fortalecimiento de la cocina tradicional de la región.

Desde el semillero de investigación SICEIN, se espera continuar con el apoyo y fortalecimiento de las iniciativas investigativas que permitan el mejoramiento de las condiciones del sistema alimentario de la región y contribuir a mejorar las condiciones de alimentación y nutrición de las comunidades.