

V Feria de Innovación y Nutrición

Diana Paola Ortiz Tobar

María Daniela Padilla Muñoz

Marlene Elizabeth Castro

Profesoras de Nutrición y Dietética

Universidad Mariana

Desde el campo de la alimentación y la gastronomía se ha experimentado una transformación significativa en los últimos tiempos, en donde se ha visto relacionada la innovación y la adaptación de nuevas técnicas y enfoques. Desde la academia se apoya dicha evolución con la identificación, desarrollo y promoción de diferentes alternativas culinarias que no solo mejoran la experiencia del comer o ingerir alimentos y la educación sensorial, sino que se ve involucrado también el conocimiento, la influencia de diversas teorías y cálculos para nuevas formulaciones para propuestas de platos exquisitos, con lo que se puede llegar a promover hábitos alimentarios saludables y, sobre todo, sostenibles.

Las intervenciones culinarias han demostrado ser efectivas en la mejora de habilidades culinarias, la ingesta dietética saludable y la reducción del índice de masa corporal (IMC). Muzaffar et al. (2014) realizaron una revisión sistemática de intervenciones culinarias y encontraron que estas pueden conducir a cambios positivos en variables psicosociales y de salud. Este hallazgo subraya la importancia de la educación culinaria como una herramienta para la promoción de la salud pública y la prevención de enfermedades relacionadas con la dieta.

Otro estudio relevante en el contexto de la aceptación de preparaciones culinarias es el trabajo de Oliveira et al. (2022), quienes analizaron la aceptación de preparaciones utilizando ingredientes nativos. Su investigación contribuyó a la apreciación de la diversidad cultural y a la promoción de hábitos alimentarios saludables, destacando la alta aceptabilidad en el gusto, aunque con evaluaciones más bajas en textura, apariencia y aroma.

Por lo anterior, el programa de Nutrición y Dietética se ha visto involucrado en la enseñanza y la práctica en el área de ciencia de los alimentos hacia los futuros nutricionistas, con conocimientos específicos en el desarrollo de alimentos nutritivos y alternativas de preparaciones para poder desarrollar hábitos alimentarios sostenibles de la población y alternativas de preparaciones para variar los menús que se puede llegar a proponer.

Desde los diferentes cursos que componen el plan de estudios, como la Electiva complementaria I - Introducción a la planificación alimentaria y bioquímica de los alimentos, Desarrollo de productos alimentarios y Bromatología de los alimentos I y II, se ha venido apoyando, semestre tras semestre, en que la comunidad educativa conozca y reconozca la innovación alimentaria, los alimentos y su importancia en la alimentación y, su papel primordial en el mantenimiento de la salud, razón por la cual el día 17 de mayo de 2024 se llevó a cabo, en las instalaciones de la Universidad Mariana, la V Feria de la Ciencia de los Alimentos e Innovación Alimentaria, donde se contó con aproximadamente 250 asistentes de la comunidad universitaria. Su objetivo fue dar a conocer los resultados de aprendizajes adquiridos a la comunidad universitaria, en donde se encuentra inmersa la creación y transformación de alimentos; de igual forma, brindar información nutricional de interés, relevante para la población.

Figura 1

Estand Chutney de mortíño



Nota. Diana Paola Ortiz Tobar.

Figura 2

Estand Arroz smothie bowl verde



Nota. Diana Paola Ortiz Tobar.

Referencias

Muzaffar, H., Fiese, B., & Jarick, J. M. (2014). Systematic review of culinary interventions to promote healthy eating: Directions for future research and practice. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 46(6), 381-391. <https://dx.doi.org/10.1016/J.JNEB.2014.04.089>

Oliveira, J., Soares, A., De Oliveira, R. S., Ribeiro, F. y Lopes S. D. (2022). Alimentação e cultura: aceitabilidade de duas preparações à base de farinha de babaçu. *Life Style Journal*, 8(1), 23-34. <https://doi.org/10.19141/2237-3756.lifestyle.v8.n1.p23-34>