

III Conferencia FINUT 2024: La nutrición a la vanguardia de un planeta sostenible

Diana Gabriela Andrade Jaramillo

Jorge Armando Córdoba Duque

Profesores de Nutrición y Dietética

Universidad Mariana

Figura 1

Participación docentes programa Nutrición y Dietética en la III conferencia FINUT



Nota. Programa Nutrición y Dietética.

La Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT) realiza cada dos años su encuentro académico, el cual aborda las principales temáticas y tendencias en investigación en nutrición y dietética. Para su versión 2024 se seleccionó como epicentro, la ciudad de Medellín, contando como aliados en la organización, a la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia. El eje central de la conferencia FINUT 2024 fue la nutrición a la vanguardia de un planeta sostenible, temática seleccionada por la importancia y la incidencia de los sistemas alimentarios en el cuidado del medio ambiente y el cambio climático.

En este encuentro de importancia internacional, participaron los docentes adscritos al programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Mariana, con la presentación en modalidad tipo póster, permitiendo la divulgación de resultados de proyectos de investigación, en aras de crear alianzas estratégicas y fortalecer los procesos de formación continua.

La docente Diana Gabriela Andrade presentó los resultados de la investigación titulada ‘Pérdida y desperdicio de alimentos en el mercado El Potrerrillo de San Juan de Pasto’, proyecto que caracteriza una problemática presente a nivel mundial y que incide significativamente en la eficiencia del sistema alimentario del territorio, lo cual tiene consecuencias no solo a nivel nutricional, sino que genera un alto impacto económico y medioambiental.

Figura 2

Presentación póster en la III conferencia FINUT



Nota. Programa Nutrición y Dietética.

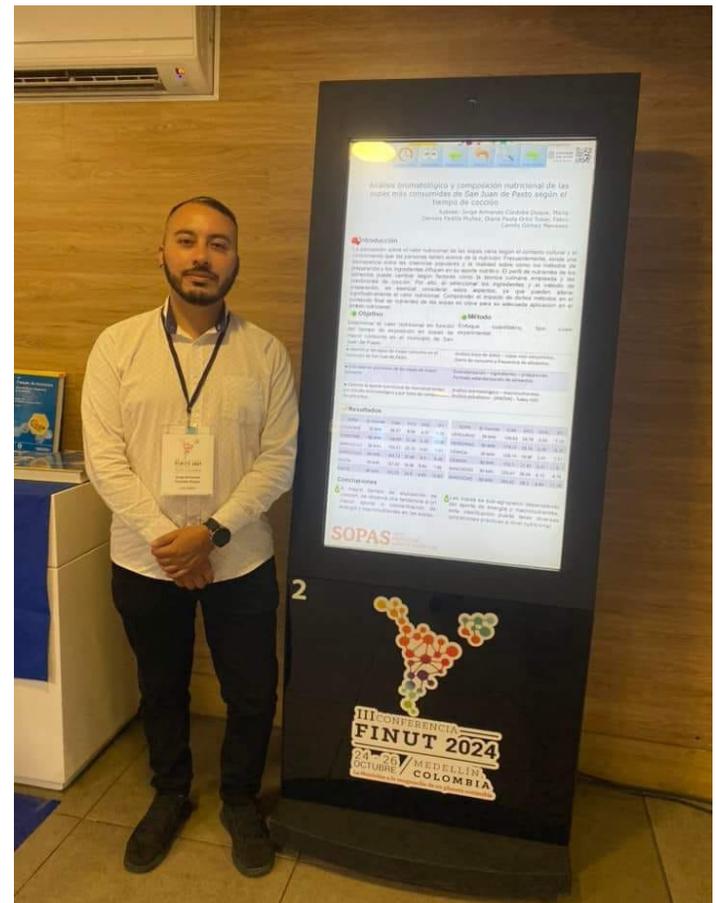
De igual forma, el docente Jorge Armando Córdoba Duque presentó los resultados de la investigación ‘Valor nutricional de las sopas más consumidas en San Juan de Pasto’, proyecto que permitió identificar el aporte nutricional de preparaciones cotidianas presentes en la cultura alimentaria del suroccidente del país.

Las dos propuestas fueron parte de la mesa de alimentación segura, saludable, sostenible y social, que apunta al alcance de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, en búsqueda de visibilizar iniciativas de investigación e intervenciones encaminadas a solventar las preocupaciones en torno a la biodiversidad y protección de los ecosistemas.

Como reflexión del encuentro académico, se resalta la necesidad urgente de generar cambios en las formas como se produce y consume los alimentos, implementando mejores alternativas que den solución a problemáticas de salud de las personas y del planeta, con estrategias como la generación y aplicación de políticas públicas oportunas alineadas con la investigación y las características de cada territorio.

Figura 3

Presentación póster en la III conferencia FINUT



Nota. Programa Nutrición y Dietética.

