

VI Feria de Ciencia de los Alimentos e Innovación Alimentaria

Diana Paola Ortiz Tobar

Itzayana Astaiza

Profesoras de Nutrición y Dietética
Universidad Mariana

La VI Feria de Ciencia de los Alimentos e Innovación Alimentaria se llevó a cabo con éxito el pasado 30 de octubre de 2024 en las instalaciones de la Universidad Mariana. Este evento reunió a aproximadamente a 530 asistentes de la comunidad universitaria y externos, incluyendo estudiantes, profesores y expertos en el campo de la alimentación y la nutrición.

Durante la feria se presentaron diversas exposiciones enfocadas en el desarrollo de alimentos nutritivos y sostenibles; se resaltó la innovación alimentaria y la ciencia de los alimentos. Los asistentes también tuvieron la oportunidad de interactuar con profesionales de la industria y establecer conexiones comerciales y académicas.

Los productos desarrollados incluyeron los de 'Nutrilunch', un espacio diseñado que permite a los estudiantes aplicar sus conocimientos teóricos sobre la planificación y producción en un servicio de alimentos, además de la aplicación de bromatología. Esta iniciativa también requiere que los estudiantes de quinto semestre adopten un enfoque de alimentación saludable, adaptado a los gustos y preferencias de la comunidad universitaria. Cabe resaltar que esta iniciativa nació en el laboratorio de dietología de la Universidad Autónoma de San Luis de Potosí (UASLP). Los productos desarrollados fueron: emparedado de pollo, *bruce cake* (pastel de banano), *cheesecake* de zanahoria y mangora (postre de mango y mora).

Por otro lado, en el curso de desarrollo de productos alimentarios, el objetivo era integrar el conocimiento adquirido en cursos previos y aplicarlo en la creación de nuevos productos saludables e innovadores. Los productos desarrollados fueron: *snack* de cáscara de mango, donas de quinua rellenas de uvilla, aderezo de copoazú y guanábana, aderezo de chilacuán, galletas a base de garbanzo y trigo sarraceno con chips de chocolate.

La feria no solo fue una oportunidad para aprender y compartir conocimientos, sino también para promover hábitos alimentarios saludables y sostenibles. Los estudiantes del programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Mariana mostraron un gran interés en las presentaciones y participaron activamente en las actividades del congreso.

En resumen, la VI Feria de Ciencia de los Alimentos e Innovación Alimentaria fue un evento enriquecedor y

motivador que contribuyó al desarrollo de nuevas ideas y soluciones en el campo de la alimentación y la nutrición.

Figura 1

Cheesecake de zanahoria



Figura 2

Emparedado de pollo con manzana verde



Figura 5

Galletas de trigo sarraceno y garbanzo



Figura 3

Postre mangora



Figura 6

Alpinette de chilacuan con cidra



Figura 4

Snack de cáscara de mango



Figura 7

Aderezo de copoazú con guanábana

