

En dependencias del patio techado de la Facultad de Ingeniería

Estudiantes de Nutrición de la UMAG protagonizaron muestra gastronómica

● Se trató de la novena versión de la tradicional feria de estudiantes de primer año, quienes presentaron preparaciones elaboradas por ellos, promoviendo la alimentación saludable, la gastronomía regional y el trabajo formativo de la carrera.

Crónica
periodistas@elpinguino.com

Ayer fue un día importante para los estudiantes de primer año de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad de Magallanes, quienes expusieron todo su talento en la elaboración de diversas rece-

tas en el marco de la novena muestra gastronómica.

Esta tradicional actividad, promueve la alimentación saludable, las virtudes de los alimentos magallánicos y el trabajo formativo de la carrera, lo que fue puesto en práctica en cada menú exhibido por cada grupo de trabajo, y que consistía en un plato de entrada, uno

de fondo, un postre y un bebestible.

La estudiante Fernanda Caballero, comentó que junto a sus compañeras Melina Berrios y María Rosales, prepararon pulpa al ajillo, pejerrey con papas rústicas con una salsa blanca (plato de fondo). De postre, una tartaleta de ruibarbo con unas frutillas. Y de bebestible, prepararon un jugo de un mix de calafate con frutilla y hierbabuena.

Ella explicó que fue un trabajo que iniciaron con un mes de anticipación, en donde desarrollaron el levantamiento de informaciones nutricionales de cada plato.

“Empezamos a preparar nuestra infografía y sacar el tema de las calorías, car-

bohidratos, lípidos, todo lo que tiene nuestra entrada y bueno, los platos los estuvimos preparando durante estos días porque lo que se tiene que estar fresco”, expresó.

Por su parte, María Rosales dijo que fue un proceso complicado por ser su primera muestra. “Mucha presión, mucho trabajo. Pero estamos felices todas, porque es el esfuerzo por algo muy bonito”, agregó.

En tanto, Melina Berrios, también resaltó el trabajo en equipo para sacar adelante esta tarea, afirmando que “fue difícil porque al principio tuvimos que aprender a calcular, fue todo un proceso donde pasamos rabia, estrés, pero es todo por un bonito resultado”.



Los estudiantes expusieron sus conocimientos en la feria gastronómica.