

Título: Desde el calafate a los choritos, los sabores de la Patagonia estuvieron presentes en sabrosas e innovadoras recetas



En primer plano, las degustaciones de pulpo al ajillo, mientras al fondo se promociona un clásico renovado: pejerreyes con papas rústicas.



Un delicioso salmón con papas rústicas y la insuperable lechuga regional.

Fotos: Ricardo Muñoz

Estudiantes de Nutrición y Dietética de la Umag realizaron IX Muestra Gastronómica

Desde el calafate a los choritos, los sabores de la Patagonia estuvieron presentes en sabrosas e innovadoras recetas

Pulpo al ajillo, pejerreyes con papas rústicas, choritos en salsa verde y charquicán de cochayuyo fueron sólo algunas de las preparaciones que protagonizaron la IX Muestra Gastronómica organizada por estudiantes de primer año de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad de Magallanes. La actividad, realizada en el marco de la asignatura "Ciencia de los Alimentos", puso en valor ingredientes locales y combinó creatividad culinaria, enfoque nutricional y pertinencia territorial en cada plato. La actividad reunió a familiares, docentes y miembros de la comunidad universitaria.

Según explicó Lorena Ojeda Campos, jefa de carrera, esta muestra buscó ser un primer acercamiento de los estudiantes a los fundamentos de la nutrición, integrando teoría y práctica en un entorno colaborativo. "El objetivo fue visibilizar la diversidad cultural y alimentaria de nuestra región, destacando productos locales con un enfoque en la salud y la sostenibilidad. A través de los platos, quisimos mostrar



Se explicó que el objetivo fue visibilizar la diversidad cultural y alimentaria de nuestra región, destacando productos locales con un enfoque en la salud y la sostenibilidad.



La muestra contó con el apoyo de la comunidad universitaria, pero también de familiares y amigos de los y las estudiantes.

preparaciones con valor agregado", comentó.

Los estudiantes presentaron una variada propuesta culinaria, incorporando ingredientes como cochayuyo, ruibarbo, calafate, papas magallánicas y quesos regionales. Benjamín López, uno de los participantes, relató que su grupo preparó charquicán y ceviche de cochayuyo, jugo de ruibarbo y mousse de calafate. "Elegimos estos ingredientes porque son comunes en nuestra región y de fácil acceso. Aprendí mucho, desde lo más básico, como cortar verduras, hasta cocinar platos completos. Fue una experiencia muy entretenida", comentó.

Fernanda Escobar, también estudiante de primer año, destacó que su grupo preparó brochettes con tomate cherry, queso regional y albahaca, pastel de papas, habaraca de calafate y jugo de ruibarbo. "La entrada fue brochettes interregionales, con alto contenido de vitamina A y C. Las papas regionales fueron nuestra elección principal porque, en Magallanes, tienen un sabor distinto, más dulce, producto del clima frío", explicó. /LPA

cómo podemos preparar recetas nutritivas utilizando ingredientes accesibles y propios de Magallanes", señaló.

La jornada estuvo marcada por una amplia participación y

un ambiente de entusiasmo. La decana de la Facultad de Ciencias de la Salud, María Cristina Furriencia, valoró el carácter integral de la actividad. "Esta feria fue un momento muy emotivo, espe-

cialmente porque los estudiantes estuvieron acompañados por sus familias. Además, reforzó la pertinencia territorial de nuestro enfoque formativo, al utilizar alimentos de la zona para crear nuevas



Esta muestra buscó ser un primer acercamiento de los estudiantes a los fundamentos de la nutrición, integrando teoría y práctica en un entorno colaborativo.