

La alimentación como pilar de salud, cultura y sostenibilidad

utpl

16/10/2025

Categorías:

Investigación, UTPL, Vinculación

Imagina un acto cotidiano que nos acompaña desde el amanecer de la humanidad: compartir el alimento. Lo que comenzó como un instinto de supervivencia fue tejiendo, con el paso de los siglos, un rico tapiz de sabores, tradiciones e identidades. Hoy, **ese acto primordial ha trascendido su función original para convertirse en un puente entre la salud personal, la herencia cultural y el futuro sostenible de nuestro planeta.**

En octubre, cuando confluyen las conmemoraciones del Día Mundial de la Alimentación, el Día del Pan y el Día del Chef, esta historia de conexión se renueva; nos invita a reflexionar. Y es en esta intersección donde la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL) despliega su labor, al abordar desde una mirada multidisciplinaria los desafíos y las oportunidades que implican nuestra alimentación, **mediante la integración, la investigación, la formación y un profundo compromiso con la sociedad y la sostenibilidad.**

Desde el ámbito universitario, **conmemorar estas fechas implica visibilizar y concienciar sobre los desequilibrios nutricionales globales. Una alimentación adecuada y nutritiva es un determinante crítico para prevenir enfermedades no transmisibles, como la obesidad, la diabetes y las afecciones cardiovasculares.** La UTPL aborda esta problemática mediante la formación de profesionales en Nutrición y Dietética, capacitados para evaluar, diagnosticar e intervenir en el estado nutricional de la población, para garantizar la seguridad alimentaria desde un enfoque humanista y científico.



Una alimentación adecuada es determinante para prevenir enfermedades

En este contexto, **el pan emerge como un alimento universal que trasciende lo nutricional para convertirse en un símbolo cultural compartido por diversas sociedades**. Sin embargo, su valor se ha visto cuestionado por procesos industriales que priorizan el volumen sobre la calidad.

[Juan Padilla Pérez](#) [1], docente de la [carrera de Gastronomía](#) [2] y director de la [Maestría en Gestión e Innovación de Alimentos y Bebidas](#) [3] de la UTPL, señala: “hoy en día tenemos una lucha, digamos los panificadores, una lucha de defensa del pan como tal, siendo que industrialmente se ha perdido el acceso a pan de buena calidad. Beneficiosamente se está volviendo a la panificación artesanal, donde **las fermentaciones largas son las que logran degradar los almidones, las proteínas que contienen el trigo, la avena, la cebada y el centeno, para que se vuelvan saludables**”. Esta reflexión subraya la necesidad de **recuperar procesos tradicionales que preserven las cualidades nutricionales del pan**, sin satanizar su consumo, sino mediante su elaboración responsable.

El rol de los chefs y profesionales de la gastronomía adquiere una dimensión transformadora en este escenario. **Ya no se limitan a la transformación de alimentos, sino que actúan como promotores de salud y sostenibilidad**, al integrar saberes ancestrales con innovación culinaria.

Padilla enfatiza la importancia de un enfoque equilibrado: **“Los chefs ya no son solo cocineros, sino promotores de la salud y la sostenibilidad**. Influyen en las decisiones alimentarias del público y deben enfocar la gastronomía en la sostenibilidad, y considerar la huella ecológica de los ingredientes”. Además, resalta la necesidad de valorar toda la cadena de suministro, desde el productor hasta el consumidor final, para lograr un impacto positivo

en la economía local y la preservación cultural.

La UTPL impulsa proyectos de vinculación que reflejan este compromiso con las comunidades. Por ejemplo, en Saraguro, estudiantes y docentes trabajaron junto a la población local para **desarrollar propuestas gastronómicas que combinaran técnicas occidentales con ingredientes y tradiciones autóctonas**. Estas iniciativas buscan fortalecer la identidad cultural y [promover el consumo de productos locales clave para la soberanía alimentaria](#) [4].



Proyectos de vinculación que reflejan el compromiso de la UTPL con las comunidades

La innovación tecnológica también juega un papel crucial en la alimentación, siempre que se equilibre con el respeto a los saberes ancestrales. La UTPL cuenta con laboratorios

especializados y programas de formación que integran biotecnología, desarrollo de productos y gestión de calidad.

Sin embargo, como advierte Padilla Pérez, “el impulso tecnológico es importante, siempre y cuando se logre el equilibrio con los saberes ancestrales. No es solo de meterle técnica novedosa a la gastronomía, sino **lograr ese equilibrio de impacto y sostenibilidad en toda la cadena de suministro**”.

En definitiva, **la alimentación se erige como un pilar indispensable para el bienestar individual y colectivo**. Su conmemoración en fechas clave invita a reflexionar sobre la importancia de consumir productos locales, valorar las tradiciones culturales y apoyar a los productores. Este llamado a la acción se resume en un principio fundamental: **valorar y consumir responsablemente lo nuestro, tanto en el plano cultural como en el de la producción local**. Este mensaje encapsula la esencia de un enfoque que integra salud, identidad y sostenibilidad, pilares sobre los cuales la UTPL continúa construyendo soluciones para los desafíos alimentarios del presente y del futuro.

Desde la UTPL trabajamos en proyectos de vinculación que aportan al desarrollo sostenible.



Visita la UTPL

[5]

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/la-alimentacion-como-pilar-de-salud-cultura-y-sostenibilidad>

Links

- [1] <https://investigacion.utpl.edu.ec/japadilla2>
- [2] <https://www.utpl.edu.ec/carreras/gastronomia>
- [3] <https://www.utpl.edu.ec/maestrias/gestion-alimentos>
- [4] <https://noticias.utpl.edu.ec/proyecto-de-vinculacion-impulsa-la-sostenibilidad-y-seguridad-alimentaria-en-galapagos>
- [5] <http://utpl.edu.ec>