Para lograr una mejor nutrición sin desmejorar las tradiciones culinarias, creo que desde lo profesional, podemos aportar  mejorar a la nutrición y calidad sin desmejorar esa tradición, aportando nuevos métodos de cocción, y nueva materia prima sin desmejorar la calidad los productos es importante pero creo que se podría realizar un excelente trabajo investigando y experimentando nuevos métodos de preparar y presentar los alimentos que permitan un plato más saludable sin que se pierda la tradición, por ejemplo que la bandeja paisa siga siendo la misma pero al cambiar los métodos de cocción y presentación de las proteínas pueden mejorar sus aportes nutricionales y así en todas las preparaciones que se realicen en la región antioqueña. Esto permitiría seguir conservando sabores, presentación y cantidades del plato original.

Debemos rescatar esos platos que por medio de su cocción y su naturaleza sean saludables, el mercado se encuentra lleno de productos con atmosferas modificadas, ultra congelados, ahumados, en salazón, enlatados, empacados al vacío, haciendo que se pierda su naturalidad y por ende sus propiedades nutricionales.

Es muy importante trabajar con insumos de excelente calidad.

El modulo me aporto mucho conocimiento y me realimento mis saberes como instructor para aplicarlo en mi trabajo diario en los talleres gracias