



गृह अर्थशास्त्र संस्थान

(दिल्ली विश्वविद्यालय)

NAAC द्वारा 'A' ग्रेड मान्यता प्राप्त

DBT द्वारा 'स्टार कॉलेज योजना'

DST-FIST पुरस्कार विजेता



खाद्य एवं पोषण तथा खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग गतिविधियाँ

(जुलाई 2024 से जून 2025)

विभाग के बारे में

खाद्य एवं पोषण एवं खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग (एफएनएफटी) ने शैक्षणिक वर्ष 2024-2025 में छात्रों, शिक्षकों और समुदाय के लिए भोजन, पोषण और जीवनशैली के महत्वपूर्ण पहलुओं से उन्हें अवगत कराने हेतु कई गतिविधियाँ आयोजित कीं। विभाग दो स्नातकोत्तर कार्यक्रम, एमएससी (खाद्य एवं पोषण) और आहार विज्ञान एवं जन स्वास्थ्य पोषण में एक वर्षीय स्नातकोत्तर डिप्लोमा (पीजीडीपीएचएन) प्रदान करता है। इन कार्यक्रमों के पाठ्यक्रमों को जन स्वास्थ्य पोषण, आहार विज्ञान और खाद्य विज्ञान के क्षेत्रों में छात्रों की मूल दक्षताओं को बेहतर बनाने के लिए सावधानीपूर्वक डिज़ाइन किया गया है। छात्रों के क्षितिज को व्यापक बनाने के लिए, विभाग संबंधित क्षेत्रों में कार्यरत प्रतिष्ठित लोगों द्वारा सेमिनार, कार्यशालाएँ और व्याख्यान आयोजित करता है। छात्रों और शिक्षकों को विभिन्न राष्ट्रीय और अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलनों में भाग लेने और शोधपत्र प्रस्तुत करने के लिए प्रोत्साहित किया जाता है।

विभाग किशोरियों, गर्भवती महिलाओं, स्तनपान कराने वाली माताओं और स्कूली छात्रों सहित समाज के कमजोर वर्गों तक पोषण और स्वास्थ्य संदेश पहुँचाने के उद्देश्य से समुदाय-आधारित कार्यक्रमों में सक्रिय रूप से भाग लेता है। विभाग के संकाय सदस्य और छात्र भारतीय पोषण सोसायटी, भारतीय आहार विज्ञान संघ और भारतीय खाद्य वैज्ञानिक एवं प्रौद्योगिकीविद् संघ जैसी व्यावसायिक संस्थाओं में सक्रिय रूप से शामिल होते हैं। इसके अलावा, सरकार द्वारा स्थापित विभिन्न अनुसंधान और वकालत समितियों में संकाय का प्रतिनिधित्व होता है।

खाद्य एवं पोषण एवं खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग (एफएनएफटी) द्वारा आयोजित प्रमुख गतिविधियाँ हैं: ए. सामुदायिक आउटरीच, बी. प्रतियोगिताएँ, सी. दौरे, डी. व्याख्यान, ई. कार्यशालाएँ/सेमिनार और पूर्व छात्र मिलन:

A. सामुदायिक आउटरीच गतिविधि

1. हौज खास गांव के आंगनवाड़ी केंद्र में गतिविधि

तारीख: 25 सितंबर 2024

कार्यक्रम का स्थान: आंगनवाड़ी केंद्र, हौज खास विलेज

प्रतिभागी: लगभग 50 - बच्चे (3-6 वर्ष), किशोर लड़कियाँ, गर्भवती और स्तनपान कराने वाली महिलाएँ आईसीडीएस कार्यक्रम के लाभार्थी नैदानिक पोषण छात्र

25 सितंबर 2024 को, एमएससी फूड एंड न्यूट्रिशन के अंतिम वर्ष के जन स्वास्थ्य पोषण और नैदानिक पोषण में विशेषज्ञता प्राप्त छात्रों ने हौज खास गाँव के एक आंगनवाड़ी केंद्र में स्वस्थ पोषण को बढ़ावा देने और एनीमिया के बारे में जागरूकता बढ़ाने के लिए एक

पोषण शिक्षा सत्र का आयोजन किया। इस सत्र में बच्चों के लिए एक नाटक, संवादात्मक चर्चा और खेल शामिल थे।

स्वस्थ पोषण पर नाटक:क्लीनिकल न्यूट्रीशन के छात्रों ने एक नाटक प्रस्तुत किया जिसमें एक अस्वस्थ लड़के को उसकी माँ आंगनवाड़ी केंद्र ले जाती है। आशा कार्यकर्ता लड़के को स्वस्थ फल और सब्जियाँ खाने और नियमित व्यायाम करने की सलाह देती है। इस नाटक का उद्देश्य बच्चों को पोषण संबंधी व्यावहारिक सुझाव देना था।

स्वस्थ पोषण पर चर्चा:नाटक के बाद, छात्रों ने स्वस्थ आहार के लिए ज़रूरी बातों पर चर्चा की और दर्शकों को अपने भोजन में विविध खाद्य पदार्थ शामिल करने और अत्यधिक प्रसंस्कृत और शर्करा युक्त खाद्य पदार्थों से परहेज करने के लिए प्रोत्साहित किया। हालाँकि, बच्चों को ध्यान केंद्रित करने में कठिनाई हुई, और कुछ माताएँ ध्यान भटका रही थीं।

खेल और पुरस्कार:जन स्वास्थ्य पोषण के छात्रों ने पोषण-विषयक खेलों का आयोजन किया, जिससे बच्चों की रुचि पुनः जागृत हुई। पुरस्कार स्वरूप पेंसिलें भी दी गईं, जिससे बच्चों में मनोरंजन और प्रेरणा का संचार हुआ।

एनीमिया जागरूकता और रेसिपी साझा करना:कार्यक्रम का दूसरा भाग एनीमिया के बारे में जागरूकता बढ़ाने पर केंद्रित था। छात्रों ने चौलाई (अमरनाथ के पत्तों) से बनी एक सरल रेसिपी साझा की और आयरन युक्त खाद्य पदार्थों के महत्व पर प्रकाश डाला। हालाँकि, सीमित समय और दर्शकों की कम उम्र के कारण इन संदेशों को प्रभावी ढंग से पहुँचाना मुश्किल था।

निष्कर्ष:छात्रों द्वारा आयोजित आउटरीच सत्र से उन्हें समुदाय के साथ बातचीत करने का प्रत्यक्ष अनुभव प्राप्त हुआ, तथा यह उनके लिए एक मूल्यवान शिक्षण अनुभव साबित हुआ।





2. खाद्य अपमिश्रण आउटरीच गतिविधि

दिल्ली विश्वविद्यालय के गृह अर्थशास्त्र संस्थान के न्यूट्री-विज्ञान क्लब के खाद्य एवं पोषण एवं खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग ने खाद्य पदार्थों में मिलावट पर एक आउटरीच गतिविधि का आयोजन किया। यह कार्यक्रम 27 मार्च 2025 को नई दिल्ली के साकेत स्थित पुष्प विहार स्थित झुग्गी-झोपड़ी क्षेत्र में सुबह 10:00 बजे से शुरू हुआ। इस कार्यक्रम का उद्देश्य खाद्य पदार्थों में मिलावट, उसके हानिकारक प्रभावों और सुरक्षित उपभोग सुनिश्चित करने के लिए घरेलू स्तर पर मिलावट की पहचान करने के तरीके के बारे में जागरूकता बढ़ाना था।

इस कार्यक्रम में महिलाओं और बच्चों सहित स्थानीय समुदाय की सक्रिय भागीदारी देखी गई, जिन्होंने आम खाद्य पदार्थों में मिलावट, स्वास्थ्य पर उनके प्रभाव और खाद्य गुणवत्ता जाँच के महत्व पर चर्चा की। उपस्थित लोगों को विभिन्न प्रकार के खाद्य पदार्थों में मिलावट और दूध, मसाले, खाद्यान्न, चाय, कॉफी, चीनी, मिठाइयाँ और खाद्य तेलों जैसे खाद्य पदार्थों में मिलावट की पहचान करने के व्यावहारिक तरीकों के बारे में बताया गया। चर्चा में दूध में डिटर्जेंट, मसालों में सिंथेटिक रंग और खाद्यान्नों में अशुद्धियों सहित प्रमुख चिंताओं पर प्रकाश डाला गया।

यह कार्यक्रम स्वयंसेवकों राशि भूटानी, संजना साहा, प्रेरणा, शिवी देशवाल, नेहा यादव, ज्योति कुमारी और दृष्टि पांडे के प्रयासों से सफलतापूर्वक संपन्न हुआ। इसका आयोजन डॉ. विधु यादव, डॉ. वंदना, डॉ. तहरीम कौसर और प्रभारी शिक्षक डॉ. के. गीता के नेतृत्व में किया गया। यह आउटरीच गतिविधि समुदाय को खाद्य सुरक्षा के बारे में शिक्षित और सशक्त बनाने में

एक महत्वपूर्ण कदम साबित हुई, जिससे यह सुनिश्चित हुआ कि वे अपने भोजन के उपभोग के बारे में सोच-समझकर चुनाव करें।



बी. प्रतियोगिताएं

पोषण गेम निर्माताप्रतियोगिता

राष्ट्रीय पोषण माह 2024

दिनांक: 26 सितम्बर 2024 समय: सुबह 10:30 बजे

आयोजन समिति: प्रोफेसर शिप्रा गुप्ता, डॉ. वंदना सभरवाल, डॉ. तहरीम कौसर, सुश्री संयोगिता सोनी

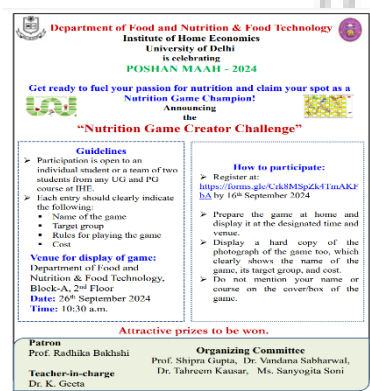
दिल्ली विश्वविद्यालय के गृह अर्थशास्त्र संस्थान के खाद्य एवं पोषण तथा खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग ने राष्ट्रीय पोषण माह 2024 के उपलक्ष्य में पोषण गेम क्रिएटर चैलेंज का सफलतापूर्वक आयोजन किया। इस आकर्षक प्रतियोगिता का आयोजन समिति द्वारा सावधानीपूर्वक समन्वय किया गया और इसकी शुरुआत कार्यक्रम से पहले दिए गए गूगल फॉर्म लिंक के माध्यम से प्रतिभागियों के पंजीकरण के साथ हुई। <https://forms.gle/Crk8MSpZk4TmAKF>

प्रतियोगिता का विषय, "न्यूट्रिशन गेम क्रिएटर चैलेंज", इंटरैक्टिव और रचनात्मक गेमिंग तरीकों के माध्यम से पोषण के बारे में जागरूकता बढ़ाना था। गृह अर्थशास्त्र संस्थान के छात्रों ने सक्रिय रूप से भाग लिया, अपने गेम सबमिशन के माध्यम से असाधारण रचनात्मकता और प्रभावशाली संदेशों का प्रदर्शन किया। व्यक्तिगत प्रतिभागियों वाली कुल 10 टीमों ने उत्साहपूर्वक भाग लिया, और अभिनव पोषण-थीम वाले गेम प्रस्तुत किए, जिन्होंने विषय की गहरी समझ और संतुलित पोषण के महत्व को उजागर किया। गेम प्रस्तुतियाँ 26 सितंबर 2024 को लैब 210 में हुईं, जहाँ उनका मूल्यांकन प्रतिष्ठित न्यायाधीशों डॉ. पूनम मगू (आरएम विभाग) और डॉ. बानी (एफएन विभाग), गृह अर्थशास्त्र संस्थान द्वारा किया गया। जीवंत रंगों और आकर्षक सामग्री के साथ डिज़ाइन किए गए पोषण खेलों ने पोषण और आहार स्वास्थ्य के विभिन्न पहलुओं को प्रभावी ढंग से व्यक्त किया।

- विजेता1: सुरभि जुयाल, एम.एससी. (एफएन) गृह अर्थशास्त्र संस्थान

- विजेता 2: अलीना खान और प्रिया द्विवेदी, एम.एससी. (एफएन) इंस्टीट्यूट ऑफ होम इकोनॉमिक्स
- विजेता 3: दीप्ति यादव और दीप्ति यादव, बीएससी. (एफटी) इंस्टीट्यूट ऑफ होम इकोनॉमिक्स

विजेताओं को उनके उत्कृष्ट योगदान के सम्मान में नकद पुरस्कारों के साथ-साथ उपलब्धि प्रमाण पत्र भी प्रदान किए गए। इस कार्यक्रम में दर्शकों की उत्साहपूर्ण भागीदारी देखी गई, छात्रों और शिक्षकों ने सक्रिय रूप से चर्चाओं में भाग लिया और अभिनव खेल डिज़ाइनों की सराहना की। इस प्रतियोगिता ने एक संवादात्मक और मनोरंजक तरीके से पोषण के प्रति जागरूकता को सफलतापूर्वक बढ़ावा दिया।



प्रश्नोत्तरी प्रतियोगिताएं

विश्व स्तनपान सप्ताह समारोह 2024

इवेंट - ऑन द स्पॉट क्विज़

दिनांक – 07.08.2024

स्थान – फ़ोयर

प्रतिभागियों की संख्या – 47 छात्र

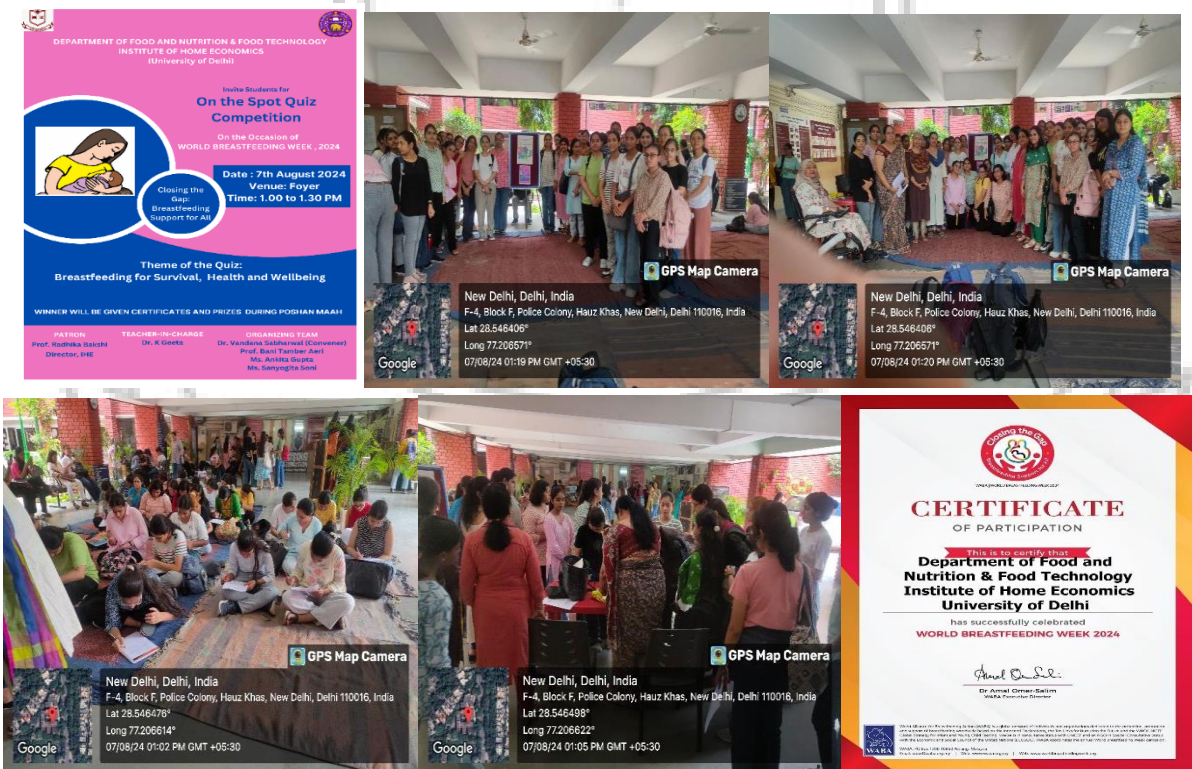
आयोजक सदस्य: डॉ. वंदना सभरवाल, प्रो. बानी तंबर ऐरी, सुश्री अंकिता गुप्ता, सुश्री संयोगिता सोनी

खाद्य एवं पोषण एवं खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग ने विश्व स्तनपान सप्ताह 2024 के उपलक्ष्य में "ऑन द स्पॉट क्विज़" प्रतियोगिता का आयोजन किया। क्विज़ का विषय "स्तनपान - जीवन रक्षा, स्वास्थ्य और कल्याण के लिए" था। स्नातक और स्नातकोत्तर पाठ्यक्रमों के 47 छात्रों ने क्विज़ में भाग लिया। क्विज़ के अलावा, छात्रों को विश्व स्तनपान सप्ताह-2024 के विषय और उसके मुख्य संदेशों के बारे में जागरूक करने के लिए पोस्टर भी प्रदर्शित किए गए। क्विज़ के विजेता थे:

प्रथम स्थान: दीपशिखा गुप्ता (एमएससी एफएन, सेमेस्टर 3), अलीना खान (एमएससी एफएन, सेमेस्टर 3)

दूसरा स्थान: जाहन्वी (एमएससी एफएन, सेमेस्टर 1), एटम चानू ब्लोंडी (एमएससी एफएन, सेमेस्टर 1)

विश्व स्तनपान कार्रवाई गठबंधन को रिपोर्ट सौंपी गई, जिसने विभाग को भागीदारी प्रमाणपत्र प्रदान किया। गतिविधि के परिणाम - छात्रों को स्तनपान के लाभों और प्रमुख चिंताओं के बारे में जागरूक किया गया। कई छात्र स्तनपान से जुड़ी प्रमुख अवधारणाओं और संकेतकों से अवगत हुए।



पारंपरिक भोजन प्रतियोगिता में नवाचार

खाद्य एवं पोषण एवं खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग ने पोषण माह समारोह के अंतर्गत गुरुवार, 26 सितंबर 2024 को "पारंपरिक भोजन में नवाचार" शीर्षक से एक अंतर-महाविद्यालय प्रतियोगिता का आयोजन किया। आयोजन टीम में श्रीमती अर्चना भगत, डॉ. विधु यादव, सुश्री दीपशिखा कटारिया और सुश्री अंकिता गुप्ता शामिल थीं।

दिल्ली-एनसीआर के विभिन्न कॉलेजों से 35 टीमों (70 छात्रों) ने इस आयोजन के लिए पंजीकरण कराया। यह आयोजन फार्मली द्वारा प्रायोजित था। प्रतिभागियों का मूल्यांकन प्रस्तुति और प्रदर्शन, स्वाद, नवीनता, प्रामाणिकता और विषय-वस्तु (तैयारी के चरणों को दर्शाने वाला वीडियो और सूचना पत्र) के आधार पर किया गया।

- मानव रचना इंटरनेशनल यूनिवर्सिटी की सुश्री सान्या चौधरी और निहारिका गोयल ने प्रथम पुरस्कार हासिल किया।
- आईएचएम, पूसा के श्री दीपू कुमार और श्री आशीष रंजन झा ने दूसरा पुरस्कार प्राप्त किया।
- आईएचएम पूसा की सुश्री राशि महतो और अनुष्ठा मौर्य ने तीसरा पुरस्कार प्राप्त किया।

विजेताओं को फ्रामली की ओर से आकर्षक उपहार और कॉलेज की ओर से नकद पुरस्कार दिए गए। यह आयोजन बेहद सफल रहा।



सी. दौरे (Visits)

विश्व खाद्य भारत यात्रा 2024(19 -22 सितंबर 2024)

दिनांक: 03 नवंबर, 2023

समय: 11:00 – 5:30 अपराह्न

स्थान: प्रगति मैदान, भारत मंडपम, नई दिल्ली

संकाय सदस्य- सुश्री दीपशिखा कटारिया, डॉ विधु यादव, सुश्री संयोगिता सोनी, सुश्री अंकिता गुप्ता

छात्र आगंतुक: बीएससी खाद्य प्रौद्योगिकी सेमेस्टर V, बीएससी पास एचएससी सेमेस्टर III, एमएससी खाद्य एवं पोषण सेमेस्टर I और III

भारत को विश्व के खाद्य भंडार के रूप में पुनर्जीवित करने में खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र की क्षमता को समझने और संबंधों एवं सहयोग को बढ़ावा देने के लिए, भारत सरकार के खाद्य प्रसंस्करण मंत्रालय ने खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्रों में निवेश को दिशा देने के उपाय अपनाए हैं। इसमें विभिन्न खाद्य प्रसंस्करण उपकरण, प्रसंस्करण संबंधी अनुसंधान एवं विकास, कोल्ड चेन भंडारण समाधान, स्टार्ट-अप, लॉजिस्टिक एवं खुदरा श्रृंखलाएँ, संपूर्ण खाद्य प्रसंस्करण मूल्य श्रृंखला आदि शामिल हैं। इस लक्ष्य को प्राप्त करने के उद्देश्य से, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय ने वैश्विक खाद्य प्रसंस्करण उद्योग और हितधारकों को एक साथ लाने के लिए चार दिवसीय सम्मेलन और प्रदर्शनी का आयोजन किया था। सम्मेलन में विभिन्न देशों, भारत के

विभिन्न राज्यों से हजारों प्रतिभागियों और महाद्वीपों के प्रतिष्ठित वक्ताओं ने भाग लिया, जिन्होंने खाद्य प्रसंस्करण, संरक्षण, वैश्विक व्यंजनों के साथ सम्मिश्रण के अवसर, नए नवाचारों और भारत के खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के सामने आने वाली चुनौतियों पर काबू पाने के लिए अनुसंधान विचारों के क्षेत्र में अपने हालिया कार्यों को प्रस्तुत किया। इस सम्मेलन में दर्शकों ने उत्साहपूर्वक भाग लिया और सक्रिय रूप से भाग लिया। शिक्षकों और छात्रों ने सम्मेलन और प्रदर्शनी में सफलतापूर्वक भाग लिया, जिसमें विभिन्न खाद्य प्रसंस्करण उद्यमों और स्टार्टअप्स द्वारा प्राप्त विकास और नवाचार को प्रदर्शित किया गया।



FARE लैब्स का दौरा

25 अक्टूबर, 2024 को, एमएससी खाद्य एवं पोषण के 19 छात्रों के एक समूह ने तीन संकाय सदस्यों - डॉ. वंदना सभरवाल, डॉ. विधु यादव और सुश्री दीपशिखा कटारिया के साथ, गुरुग्राम, हरियाणा स्थित फेयर लैब्स प्राइवेट लिमिटेड का दौरा किया। 1999 में स्थापित, फेयर लैब्स परीक्षण, अंशांकन, अनुसंधान और नवाचार के क्षेत्र में अग्रणी बन गई है और एनएबीएल से मान्यता प्राप्त है। यह प्रयोगशाला अत्याधुनिक उपकरणों से सुसज्जित है, जिनमें एचपीएलसी, जीसीएमएस और एलसी/आईसीपी-एमएस शामिल हैं, जिनका उपयोग भोजन, पानी और पर्यावरण के नमूनों के विश्लेषण के लिए किया जाता है।

एक दक्षता परीक्षण प्रदाता के रूप में मान्यता प्राप्त, FARE लैब्स अत्याधुनिक तकनीकों का उपयोग करके व्यवसायों को राष्ट्रीय और अंतर्राष्ट्रीय दोनों मानकों को पूरा करने में सहायता करती है। इस लैब में शीर्ष वैश्विक निर्माताओं से प्राप्त 1,000 से अधिक उपकरण हैं, जैसे उन्नत GC-MS/MS, डाइऑक्सीजन विश्लेषक, बहु-संसूचकों (ECD, NPD, TCD और FID) वाले GC सिस्टम, LC-MS/MS, और विभिन्न संसूचकों (UV, FLD, ELSD, RI) वाले HPLC। इसके अतिरिक्त, यह लैब पल्स NMR, LC-ICP-MS, परिवेशी वायु और स्टैंक उत्सर्जन विश्लेषक, टेरगोटोमीटर, RT-PCR और qPCR, ELISA, ऑटो-टाइट्रेटर, TOC विश्लेषक, विस्कोमीटर और बम कैलोरीमीटर जैसे विशेष उपकरणों से सुसज्जित है।

एफएआरई लैब्स के भ्रमण ने छात्रों को उन्नत वैज्ञानिक परीक्षण और नियामक अनुपालन के क्षेत्र में गहन जानकारी प्रदान की। इस अनुभव ने उत्पाद परीक्षण, खाद्य सुरक्षा और पर्यावरण

अनुपालन से जुड़ी जटिल प्रक्रियाओं के बारे में उनकी समझ को समृद्ध किया और उन्हें सीखने के अमूल्य अवसर प्रदान किए।



डी. व्याख्यान और प्रदर्शन

1. विशेष व्याख्यान: "स्वास्थ्य में तेल"

13.09.2024 को आयोजित "स्वास्थ्य में तेल" विषय पर व्याख्यान एक ज्ञानवर्धक कार्यक्रम था, जिसमें स्वास्थ्य और पोषण बनाए रखने में तेलों की महत्वपूर्ण भूमिका पर ध्यान केंद्रित किया गया। इस संगोष्ठी का आयोजन दिल्ली विश्वविद्यालय के गृह अर्थशास्त्र संस्थान के खाद्य एवं पोषण एवं खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग ने न्यूट्रिशन सोसाइटी ऑफ इंडिया, दिल्ली चैप्टर और मैरिको के सहयोग से किया था। इस कार्यक्रम में विभिन्न तेलों के स्वास्थ्य संबंधी प्रभावों की समझ को गहरा करने के लिए कई जानकारीपूर्ण वार्ताएँ और संवादात्मक सत्र आयोजित किए गए।

कार्यक्रम सूची

10:30 पूर्वाह्न - एफएनएफटी विभाग की टीआईसी डॉ. के. गीता द्वारा स्वागत तथा प्रो. बानी ताम्बर एरी द्वारा वक्ता एवं विषय का परिचय

खाद्य एवं पोषण तथा खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग की प्रभारी शिक्षिका डॉ. के. गीता ने परिचयात्मक वक्तव्य दिया और दिन के कार्यक्रम की रूपरेखा प्रस्तुत की। आहारीय वसा और स्वास्थ्य पर उनके प्रभावों में बढ़ती रुचि को देखते हुए, डॉ. गीता ने विषय के महत्व पर जोर दिया। उन्होंने पोषण एवं खाद्य प्रौद्योगिकी के क्षेत्र में पेशेवरों और छात्रों, दोनों के लिए इस संगोष्ठी की प्रासंगिकता पर प्रकाश डाला। विशेष व्याख्यान श्रृंखला की समन्वयक प्रो. बानी ताम्बर एरी ने उपस्थित लोगों और दिन की विशिष्ट अतिथि सुश्री रितिका समद्दार का हार्दिक स्वागत करते हुए सत्र की शुरुआत की।

10:50 पूर्वाह्न - सुश्री रितिका समद्दार, मुख्य नैदानिक पोषण विशेषज्ञ, मैक्स अस्पताल साकेत द्वारा पहला व्याख्यान

प्रसिद्ध क्लिनिकल न्यूट्रिशनिस्ट सुश्री रितिका समदर ने विशेष व्याख्यान का पहला व्याख्यान दिया। "आहार और हृदय स्वास्थ्य" शीर्षक से उनकी प्रस्तुति ने विभिन्न प्रकार के आहारों, जिनमें उनके फैटी एसिड प्रोफाइल और स्वास्थ्य लाभ शामिल हैं, पर गहन जानकारी प्रदान की। उन्होंने विभिन्न स्वास्थ्य स्थितियों और आहार संबंधी आवश्यकताओं के लिए सही प्रकार के आहार के चुनाव के महत्व पर चर्चा की। सुश्री समदर के व्याख्यान को खूब सराहा गया, जिसमें उन्होंने इस बात पर व्यावहारिक जानकारी दी कि तेलों का उपयोग समग्र स्वास्थ्य को बेहतर बनाने के लिए कैसे किया जा सकता है।

11:30 पूर्वाह्न - वार्ता II - डॉ. एच.के. चोपड़ा, हृदय रोग विशेषज्ञ, मूलचंद अस्पताल द्वारा एक ऑनलाइन सत्र

दूसरा व्याख्यान प्रसिद्ध हृदय रोग विशेषज्ञ डॉ. एच.के. चोपड़ा द्वारा एक ऑनलाइन सत्र के माध्यम से दिया गया। डॉ. चोपड़ा की प्रस्तुति, "जीवनशैली में बदलाव के साथ हृदय स्वास्थ्य का प्रबंधन", ने इस बात पर प्रकाश डाला कि विभिन्न तेल हृदय स्वास्थ्य को कैसे प्रभावित करते हैं। उन्होंने हृदय रोगों से बचाव के लिए आहार में विभिन्न प्रकार के वसा/मिश्रित तेलों के संतुलन के महत्व पर जोर दिया। डॉ. चोपड़ा की विशेषज्ञता ने आहारिय वसा और हृदय स्वास्थ्य के बीच संबंध पर एक मूल्यवान दृष्टिकोण प्रदान किया।

12:00 पूर्वाह्न - प्रश्नोत्तर सत्र

प्रस्तुतियों के बाद, प्रो. बानी तांबर ऐरी ने एक जीवंत प्रश्नोत्तर सत्र का संचालन किया। उपस्थित लोगों ने वक्ताओं के साथ बातचीत की और साझा की गई जानकारी के व्यावहारिक अनुप्रयोगों के बारे में प्रश्न पूछे। इस चर्चा में विभिन्न प्रकार के तेलों के सेवन और स्वास्थ्य पर उनके प्रभावों से संबंधित विभिन्न चिंताओं और शंकाओं का समाधान किया गया।

विशेष व्याख्यान का समापन एमएससी खाद्य एवं पोषण कार्यक्रम के एक छात्र द्वारा दिए गए धन्यवाद ज्ञापन के साथ हुआ। छात्र ने व्याख्यान की सफलता में उनकी भागीदारी और योगदान के लिए वक्ताओं, आयोजकों और उपस्थित लोगों का आभार व्यक्त किया। आभार व्यक्त करते हुए, उन्होंने इस आयोजन को जानकारीपूर्ण और आकर्षक बनाने वाले सहयोगात्मक प्रयासों पर प्रकाश डाला। कार्यक्रम के बाद चाय और जलपान का सत्र आयोजित किया गया। मैरिको लिमिटेड की ओर से सभी प्रतिभागियों को निःशुल्क उपहार दिए गए।



2. विश्व खाद्य दिवस समारोह 2024

दिनांक- 18 अक्टूबर 2024

समय- सुबह 10:30 बजे

स्थान: सम्मेलन कक्ष

प्रतिभागियों की संख्या- 64

आयोजक- डॉ. के. गीता, डॉ. विधु यादव, डॉ. वंदना

एफएनएफटी विभाग ने निम्नलिखित विषयों पर व्याख्यान आयोजित करके विश्व खाद्य दिवस 2024 मनाया:

शीर्षक 1: बेहतर जीवन और बेहतर भविष्य के लिए खाद्य पदार्थ: अनुसंधान पहल।

शीर्षक 2: पारंपरिक किण्वित भोजन: प्रोबायोटिक्स के लिए एक स्थायी वितरण वाहन।

एफएनएफटी विभाग की प्रभारी शिक्षिका डॉ. के. गीता ने सम्मेलन कक्ष में उपस्थित सभी सदस्यों का स्वागत करते हुए कार्यक्रम की शुरुआत की। डॉ. विधु यादव ने आईसीएआर, दिल्ली की वरिष्ठ वैज्ञानिक डॉ. शालिनी गौर रुद्र का संक्षिप्त परिचय दिया और प्रो. शिप्रा गुप्ता ने एक प्लान्टर भेंट किया और डॉ. रुद्र का भी स्वागत किया। यह सत्र ऑफलाइन मोड में आयोजित किया गया था। डॉ. रुद्र ने बेहतर स्वास्थ्य और स्थिरता के लिए खाद्य पदार्थों पर बढ़ते फोकस का उल्लेख किया है जिसने दुनिया भर में व्यापक शोध को प्रेरित किया है। कल्याण को बढ़ावा देने से लेकर खाद्य सुरक्षा को संबोधित करने तक, अनुसंधान पहल एक स्वस्थ और अधिक लचीला खाद्य भविष्य बनाने के लिए अभिनव तरीकों की खोज कर रही हैं। उन्होंने पौष्टिक भोजन, टिकाऊ कृषि पद्धतियों और अपशिष्ट उपयोग के बारे में भी बताया। व्याख्यान अत्यंत संवादात्मक और जानकारीपूर्ण था।

डॉ. वंदना ने अपने संक्षिप्त परिचय के साथ जामिया हमदर्द, दिल्ली की डॉ. वसुधा शर्मा का स्वागत किया। यह सत्र ऑनलाइन आयोजित किया गया था। डॉ. शर्मा ने उन खाद्य पदार्थों के बारे में चर्चा की जिनमें प्राकृतिक रूप से प्रोबायोटिक्स और जीवित लाभकारी बैक्टीरिया होते हैं जो आंत के स्वास्थ्य और समग्र कल्याण में सहायक होते हैं। कई आधुनिक प्रोबायोटिक सप्लीमेंट्स के विपरीत, पारंपरिक किण्वित खाद्य पदार्थ आंत के स्वास्थ्य को बढ़ावा देने के एक स्थायी और प्रभावी तरीके के रूप में उनकी क्षमता को उजागर करते हैं। पोषण को पर्यावरणीय ज़िम्मेदारी के साथ जोड़कर, ये खाद्य पदार्थ प्रोबायोटिक्स प्रदान करने का एक आशाजनक, प्राकृतिक समाधान प्रदान करते हैं, जो इन लाभकारी सूक्ष्मजीवों को प्रदान करने का एक स्थायी, किफ़ायती और सांस्कृतिक रूप से निहित तरीका है।

कार्यक्रम का समापन कमरे में उपस्थित प्रत्येक सदस्य को धन्यवाद देने के साथ हुआ।

INSTITUTE OF HOME ECONOMICS
UNIVERSITY OF DELHI
खाद्य एवं पोषण और खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग
Department of Food and Nutrition & Food Technology
(Under the aegis of IQAC)
celebrates
World Food Day-2024

Lectures on

Foods for better life and better future: Research Initiatives

Speaker: 1
Dr. Shalini Gaur Rudra
Senior Scientist
Division of Food Science and
Preservation Technology
ICAR, New Delhi

Traditional Fermented Foods: A sustainable delivery vehicle for probiotics

Speaker: 2
Dr. Vasudha Sharma
Assistant Professor
Department of Food Technology
Jamia Hamdard, New Delhi
(Delhi)

Date: 18th October 2024
Time: 10:15 a.m. onwards

Venue: Conference room

Patrons: Prof. Rudhika Bakhshi
Teacher-in-Charge: Dr. K. Geeta

Coordinator: Dr. Vidhu Yadav
Dr. Vandana



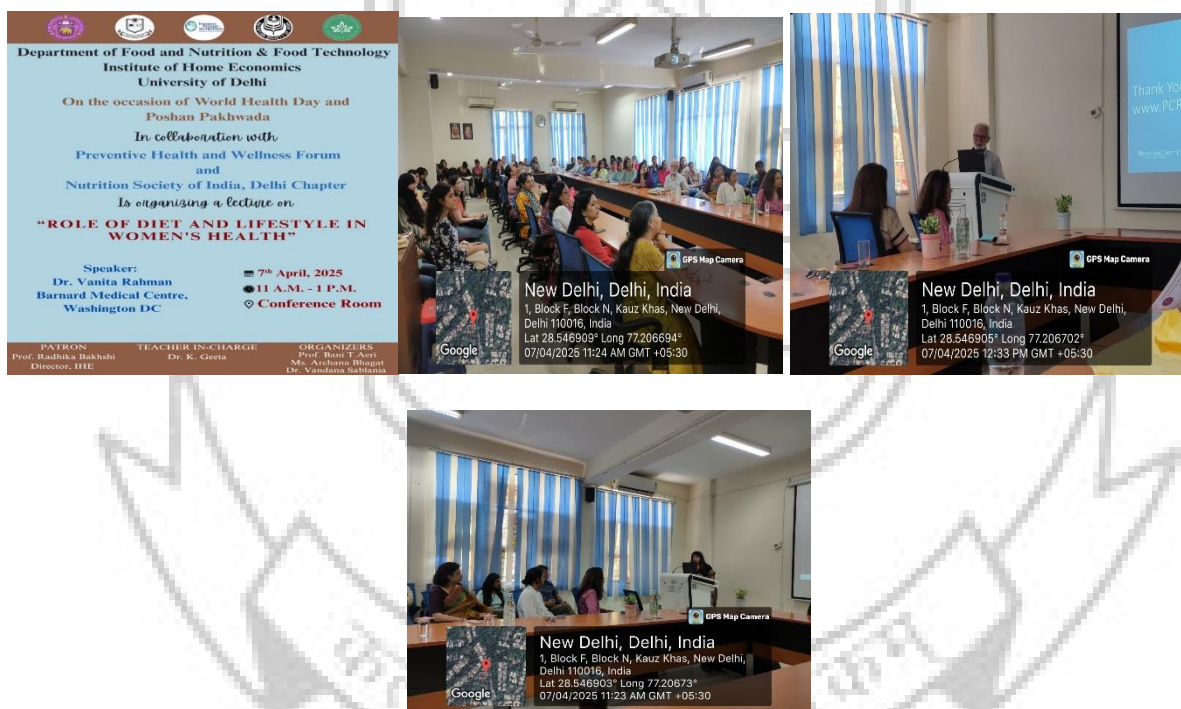
NAME	SIGNATURE
Dr. K. Geeta Prof. Rudhika Bakhshi	
Dr. Shalini Gaur Rudra Prof. Shalini Gaur Rudra	
Dr. Vasudha Sharma Dr. Vasudha Sharma	
Dr. Vidhu Yadav Dr. Vidhu Yadav	
Dr. K. Geeta Dr. K. Geeta	
Dr. Shalini Gaur Rudra Dr. Shalini Gaur Rudra	
Dr. Vasudha Sharma Dr. Vasudha Sharma	
Dr. Vidhu Yadav Dr. Vidhu Yadav	
Dr. K. Geeta Dr. K. Geeta	
Dr. Shalini Gaur Rudra Dr. Shalini Gaur Rudra	
Dr. Vasudha Sharma Dr. Vasudha Sharma	
Dr. Vidhu Yadav Dr. Vidhu Yadav	
Dr. K. Geeta Dr. K. Geeta	
Dr. Shalini Gaur Rudra Dr. Shalini Gaur Rudra	
Dr. Vasudha Sharma Dr. Vasudha Sharma	
Dr. Vidhu Yadav Dr. Vidhu Yadav	
Dr. K. Geeta Dr. K. Geeta	

3. "महिलाओं के स्वास्थ्य पर आहार और जीवनशैली की भूमिका" पर व्याख्यान

विश्व स्वास्थ्य दिवस और पोषण पखवाड़ा 2025 के अवसर पर, एफएनएफटी विभाग ने प्रिवेंटिव हेल्थ एंड वेलनेस फोरम और न्यूट्रिशन सोसाइटी ऑफ इंडिया, दिल्ली चैप्टर के

सहयोग से 7 अप्रैल 2025 को सुबह 11 बजे कॉन्फ्रेंस रूम में "महिलाओं के स्वास्थ्य पर आहार और जीवनशैली की भूमिका" विषय पर एक व्याख्यान का आयोजन किया। इस व्याख्यान में 64 से अधिक प्रतिभागियों ने भाग लिया। सुश्री शिल्पा मलिक ने निवारक स्वास्थ्य सेवा के महत्व पर गहन टिप्पणियों के साथ चर्चा की शुरुआत की। इसके बाद पोषण और निवारक स्वास्थ्य की प्रतिष्ठित विशेषज्ञ डॉ. वनिता रहमान ने एक सम्मोहक व्याख्यान दिया। उन्होंने संतुलित आहार, नियमित शारीरिक गतिविधि, तनाव प्रबंधन और नियमित स्वास्थ्य जाँच के महत्व पर जोर दिया।

इस कार्यक्रम में छात्रों और शिक्षकों ने उत्साहपूर्वक भाग लिया। एक इंटरैक्टिव प्रश्नोत्तर सत्र में उपस्थित लोगों को व्यक्तिगत सलाह लेने और महिलाओं के स्वास्थ्य एवं पोषण से संबंधित अपनी चिंताओं को स्पष्ट करने का अवसर मिला। प्रख्यात वक्ता, प्रो. रमेश बिजलानी ने भी इस क्षेत्र में अपने बहुमूल्य विचार और अनुभव साझा किए। कार्यक्रम का समापन एक एम.एससी. छात्र द्वारा दिए गए हार्दिक धन्यवाद ज्ञापन के साथ हुआ।



ई. कार्यशाला

1. खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने पर कार्यशाला

खाद्य एवं पोषण एवं खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग पोषण माह 2024 मना रहा है। भारतीय गुणवत्ता परिषद के सहयोग से, 4 सितंबर 2024 को एक दिवसीय कार्यशाला का आयोजन किया गया। कार्यशाला का विषय था "खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करना: नियमों को समझना और व्यवहारों को लागू करना" और "खाद्य लेबलिंग अनुपालन"। खाद्य सुरक्षा कार्यशाला का उद्देश्य प्रतिभागियों को खाद्य आपूर्ति श्रृंखला में खाद्य सुरक्षा व्यवहारों के महत्व के

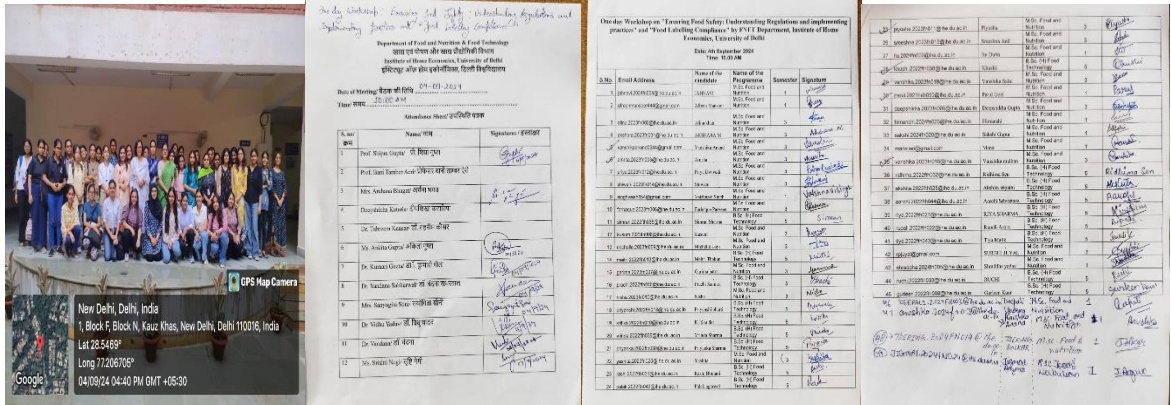
बारे में शिक्षित करना था। कार्यशाला में संकायों और बी.एससी. खाद्य प्रौद्योगिकी (सेम-V) और एम.एससी. खाद्य एवं पोषण (सेम-I और सेम-III) के कुल 49 छात्रों ने भाग लिया, जिसमें खाद्य सुरक्षा के सर्वोत्तम तरीकों, नियमों और नवीनतम रुझानों पर ध्यान केंद्रित किया गया।

डॉ. वंदना सबलानिया ने क्वालिटी काउंसिल ऑफ इंडिया के सभी वक्ताओं का स्वागत करते हुए कार्यक्रम की शुरुआत की। कार्यक्रम की शुरुआत खाद्य विनियमन, नियामक मामलों और अनुपालन की विशेषज्ञ सुश्री रिनी सान्याल, खाद्य विनियमन की विशेषज्ञ सुश्री सुरभि त्रिपाठी, सुश्री अपूर्वा और सुश्री अर्चना गौतम के भाषणों से हुई। कार्यक्रम की शुरुआत विभिन्न खाद्य उद्योगों में एनएबीएल मान्यता के महत्व से हुई। उन्होंने क्वालिटी काउंसिल ऑफ इंडिया के इतिहास और खाद्य वस्तुओं की गुणवत्ता बनाए रखने में इसकी भूमिका का भी उल्लेख किया। सुश्री रिनी सान्याल ने भारत के विभिन्न नियामक अधिनियमों का भी परिचय दिया। बाद में उन्होंने एफएसएसआई, कोडेक्स एलिमेंटेरियस कमीशन, बीआईएस, एचएसीसीपी, पीएफए आदि के महत्व पर प्रकाश डाला। छात्रों को स्थानीय और अंतर्राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा मानकों के अवलोकन, खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली (एफएसएमएस) की समझ और इसके निहितार्थ, और खाद्य सुरक्षा कानूनों का अनुपालन कैसे करें, के बारे में बताया गया।

कार्यशाला के अंत में, प्रतिभागियों ने कार्यशाला की विषयवस्तु और प्रस्तुति पर संतोष व्यक्त किया। कई प्रतिभागियों ने खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणालियों में व्यावहारिक दृष्टिकोण और वास्तविक दुनिया के उदाहरणों पर प्रकाश डाला। खाद्य सुरक्षा कार्यशाला सफलतापूर्वक संपन्न हुई। डॉ. के. गीता ने खाद्य उद्योग में खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने हेतु ज्ञान और उपकरण प्रदान करने के लिए वक्ताओं को स्मृति चिन्ह के रूप में एक प्लांटर भेंट किया।

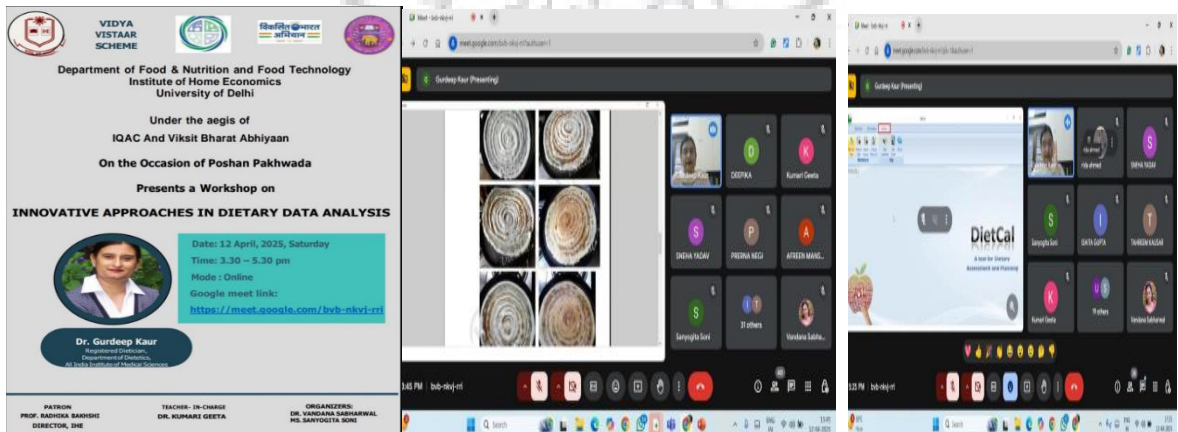
सत्र का समापन एमएससी खाद्य एवं पोषण, सेमेस्टर 3 की छात्रा सुश्री फरहक के धन्यवाद प्रस्ताव के साथ हुआ।





2. आहार पर कार्यशाला

खाद्य एवं पोषण तथा खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग (एफएनएफटी) ने 12 अप्रैल 2025 को गृह अर्थशास्त्र संस्थान में "प्रौद्योगिकी सहायता प्राप्त आहार डेटा विश्लेषण" पर एक कार्यशाला का आयोजन किया। इस सत्र में एम.एससी एफ एंड एन, डीडीपीएचएन, बीएससी (एच) गृह विज्ञान और बीएससी (एच) के विद्यार्थियों ने भाग लिया। एम्स, नई दिल्ली की वरिष्ठ आहार विशेषज्ञ डॉ. गुरदीप कौर अपने द्वारा विकसित सॉफ्टवेयर "डाइटकैल" के उपयोग का प्रदर्शन करने के लिए हमारे बीच थीं। यह सॉफ्टवेयर किसी भी खाद्य पदार्थ में पोषक तत्वों की मात्रा की गणना के लिए बहुत उपयोगी है। इसमें आईसीएमआर की पुस्तक "भारतीय खाद्य पदार्थों के पोषक मूल्य" में दिए गए सभी पोषक तत्व शामिल हैं। यह सत्र सभी संकाय सदस्यों और विद्यार्थियों के लिए बहुत उपयोगी रहा। कुल मिलाकर इस कार्यशाला में 50 से अधिक प्रतिभागियों ने भाग लिया।



एफ.अभिविन्यास कार्यक्रम और पूर्व छात्र संपर्क

दिनांक- 30 अगस्त 2024

समय- सुबह 11.30 बजे

गृह अर्थशास्त्र संस्थान, दिल्ली विश्वविद्यालय

स्थान: सम्मेलन कक्ष

प्रतिभागियों की संख्या- 111

शैक्षणिक वर्ष 2024-25 के लिए एमएससी खाद्य एवं पोषण तथा पीजी-डीडीपीएचएन के छात्रों के लिए 30 अगस्त, 2024 को एक अभिविन्यास कार्यक्रम आयोजित किया गया। इस कार्यक्रम में लगभग 111 छात्रों ने भाग लिया। बीएससी (ऑनर्स) खाद्य प्रौद्योगिकी, सेमेस्टर के छात्रों ने भी कार्यक्रम में भाग लिया।

डॉ. के. गीता (प्रभारी शिक्षिका) ने कार्यक्रम की शुरुआत गृह अर्थशास्त्र संस्थान को NAAC द्वारा A++ रैंक प्राप्त होने पर सभी को बधाई देकर की, जो संस्थान से जुड़े सभी लोगों के लिए एक गौरवपूर्ण क्षण था। उन्होंने संस्थान के बुनियादी ढाँचे और सुविधाओं का अवलोकन प्रस्तुत किया और आंतरिक मूल्यांकन प्रक्रिया की व्याख्या की। उन्होंने इस बात पर जोर दिया कि परीक्षाओं और असाइनमेंट के लिए पात्र होने हेतु छात्रों को कम से कम 67% उपस्थिति बनाए रखनी होगी। उन्होंने यह भी बताया कि विश्वविद्यालय के नियमों के अनुसार, अपर्याप्त उपस्थिति वाले छात्रों को अनुशंसा पत्र नहीं दिए जाएँगे।

इसके बाद निदेशक ने कॉलेज, पाठ्यक्रम और उपलब्ध सुविधाओं का संक्षिप्त परिचय दिया। नए प्रवेश प्राप्त छात्रों को अपना परिचय देने के लिए आमंत्रित किया गया। कार्यक्रम की शुरुआत आईएचई के एफएनएफटी विभाग की पूर्व छात्रा सुश्री सुरभि भल्ला के व्याख्यान से हुई। सुश्री भल्ला ने पाठ्यक्रम के महत्व पर प्रकाश डाला और क्वेकर तथा पेप्सिको जैसी कंपनियों द्वारा कम उपयोग में आने वाली फसलों के उपयोग को बढ़ावा देने के लिए बाजरा-आधारित उत्पादों के विकास पर चर्चा की। उन्होंने सीआईआई, यूनिसेफ और पेप्सिको सहित विभिन्न संगठनों के साथ अपने पेशेवर अनुभव भी साझा किए और इन उत्पादों के बारे में जागरूकता बढ़ाने के लिए आउटरीच गतिविधियों को बढ़ाने की आवश्यकता पर बल दिया।

सुश्री भल्ला ने छात्रों को इंटरनशाला जैसी पहलों में भाग लेने के लिए प्रोत्साहित किया, जहाँ प्रति छात्र लगभग 200 सदस्यों को पोषण की मूल बातें, उचित उपयोग और पोषण की बेहतर समझ के लिए उपकरणों के निर्माण के बारे में शिक्षित किया जाएगा। उन्होंने अपनी प्रस्तुति का समापन "पोषण सही, भविष्य उज्ज्वल" संदेश के साथ किया। डॉ. वंदना सभरवाल ने एम.एससी. के छात्रों से अनुरोध किया कि वे वक्ता को एक पौधा भेंट करके अपना आभार व्यक्त करें। कार्यक्रम का समापन सभी प्रतिभागियों के प्रति धन्यवाद ज्ञापन के साथ हुआ।



G. न्यूट्रीविज्ञान क्लब के माध्यम से छात्र-नेतृत्व वाली पहल

दिल्ली विश्वविद्यालय के गृह अर्थशास्त्र संस्थान के खाद्य एवं पोषण तथा खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग ने पोषण पखवाड़ा 2025 (18 मार्च-2 अप्रैल) के अवसर पर तीन जीवंत छात्र-नेतृत्व वाली पहलों का आयोजन किया, जिनमें अच्छे पोषण, रचनात्मक सोच और परिसर-व्यापी सहभागिता का जश्न मनाने के लिए हाथ मिलाया गया। ये तीन गतिविधियाँ हैं:

1. **पोषण संबंधी प्रश्न अभियान** न्यूट्रीविज्ञान क्लब के स्वयंसेवकों द्वारा संचालित, इस कार्यक्रम का उद्देश्य उन रोजमर्रा के संदेहों और मिथकों का पता लगाना था जो छात्रों के भोजन विकल्पों को चुपचाप प्रभावित करते हैं। क्लब के सदस्य विभिन्न विभागों के व्याख्यान कक्षों और प्रयोगशालाओं में एक "प्रश्न पेटी" लेकर गए, जिसमें छात्रों को फैंड डाइट से लेकर भोजन के समय की दुविधाओं तक, किसी भी विषय पर गुमनाम प्रश्न पूछने के लिए आमंत्रित किया गया। पखवाड़े भर में लगभग सौ छात्रों से व्यक्तिगत रूप से संपर्क किया गया और लगभग तीस विचारशील प्रश्न एकत्र किए गए; यह इस बात का प्रमाण है कि पोषण के बारे में जिज्ञासा हमारे अपने विभाग की सीमाओं से परे भी व्याप्त है। पूर्ण गुमनामी का वादा करके और अनौपचारिक बातचीत के लिए समय निकालकर, स्वयंसेवकों ने एक सुरक्षित वातावरण बनाया जहाँ कोई भी प्रश्न "बहुत सरल" नहीं लगा। सभी प्रश्नों को संकलित करके संकाय विशेषज्ञों को भेज दिया

गया है, जो एक आसानी से पढ़े जाने वाले डिजिटल न्यूज़लेटर तैयार कर रहे हैं जिसमें प्रत्येक प्रश्न के साथ एक प्रमाण-आधारित उत्तर और व्यावहारिक सुझाव दिए गए हैं। अगले महीने विभागीय व्हाट्सएप समूहों और मेलिंग सूचियों के माध्यम से जारी होने पर, यह न्यूज़लेटर यह सुनिश्चित करेगा कि प्रत्येक योगदानकर्ता—और कई अन्य साथियों—को वैज्ञानिक रूप से आधारित स्पष्ट मार्गदर्शन प्राप्त हो।

2. न्यूट्री-विज्ञान क्लब द्वारा आयोजित प्रतियोगिताएं

खाद्य एवं पोषण तथा खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग के अंतर्गत न्यूट्री-विज्ञान क्लब ने दो प्रतियोगिताओं का आयोजन किया:

- a) मार्च में पोषण पखवाड़ा के उपलक्ष्य में "जीवन के पहले 1000 दिन" विषय पर नारा लेखन प्रतियोगिता आयोजित की गई। इस कार्यक्रम में उत्साहपूर्ण भागीदारी रही और नारा लेखन प्रतियोगिता के लिए 9 प्रविष्टियाँ प्राप्त हुईं।

"जीवन के पहले 1000 दिन" विषय पर नारा लेखन प्रतियोगिता ने पोषण पखवाड़ा के मातृ एवं शिशु पोषण पर राष्ट्रीय फोकस को आगे बढ़ाया। बारह प्रविष्टियों ने प्रसवपूर्व देखभाल, केवल स्तनपान और समय पर पूरक आहार पर प्रकाश डालने के लिए समयरेखा, इन्फोग्राफिक्स और भावपूर्ण कलाकृतियों का उपयोग किया। भूमिका चोपड़ा (बीएससी गृह विज्ञान ऑनर्स) ने प्रथम और राजश्री (पीजीडीडीपीएचएन) ने द्वितीय स्थान प्राप्त किया। दोनों को योग्यता प्रमाणपत्र प्रदान किए गए, जबकि अन्य प्रतिभागियों को उनके कार्य के सम्मान में ई-प्रमाणपत्र प्रदान किए गए।

- b) "पोषण और खाद्य प्रौद्योगिकी का तालमेल" विषय पर एक लोगो निर्माण प्रतियोगिता आयोजित की गई। इस प्रतियोगिता में उत्साहपूर्ण भागीदारी देखी गई और लोगो प्रतियोगिता के लिए 12 प्रविष्टियाँ प्राप्त हुईं।

लोगो-निर्माण प्रतियोगिता, जिसका विषय "पोषण और खाद्य प्रौद्योगिकी का तालमेल" था, में छात्रों से नवगठित न्यूट्रीविज्ञान क्लब के सार को समझने के लिए कहा गया था। नौ कल्पनाशील प्रविष्टियों ने अनाज के दाने, प्रयोगशाला के कुप्पी और दाँते जैसे प्रतीकों को एक साथ बुनकर यह दर्शाया कि विज्ञान और पोषण का मिलन कैसे होता है। मौलिकता, विषयगत उपयुक्तता, दृश्य अपील और मापनीयता के आधार पर, प्रथम पुरस्कार जाह्नवी (एमएससी खाद्य एवं पोषण) और द्वितीय नंदिनी (बीएससी गृह विज्ञान उत्तीर्ण) को दिया गया। प्रत्येक को योग्यता प्रमाणपत्र दिया गया, जबकि शेष प्रतिभागियों को ई-प्रमाणपत्र देकर धन्यवाद दिया गया। विजेता डिज़ाइन को अब क्लब के आधिकारिक प्रतीक के रूप में अपनाया जा रहा है, जिससे न्यूट्रीविज्ञान को भविष्य में और अधिक सक्रिय रूप से आगे बढ़ने के लिए एक पेशेवर रूप मिलेगा।

DEPARTMENT OF FOOD & NUTRITION AND FOOD TECHNOLOGY
ACTIVITIES
(July 2024 to June 2025)

About the Department

The Department of Food and Nutrition & Food Technology (FNFT) organized several activities for the students, faculty, and the community at large to enrich them about the important aspects of food, nutrition, and lifestyle in the academic year 2024 – 2025. The department offers two PG programs, M.Sc. (Food & Nutrition) and one year Post Graduate Diploma in Dietetics and Public Health Nutrition (PGDDPHN). The courses within these programs have been carefully designed to improve students' core competencies in the areas of public health nutrition, dietetics, and food science. To widen the horizon of the students, the department holds seminars, workshops and lectures delivered by eminent people working in the related fields. The students and faculty are encouraged to participate and present papers at various National and International conferences.

The department actively participates in community-based programs aimed at disseminating nutrition and health messages to vulnerable segments of society, including adolescent girls, pregnant women, nursing mothers and school students. Faculty members and students of the department actively engage in professional societies such as the Nutrition Society of India, the Indian Dietetics Association, and the Association of Food Scientists and Technologists, India. Furthermore, the faculty is represented on various research and advocacy committees established by the Government.

Major activities conducted by the Department of Food and Nutrition & Food Technology (FNFT) are **A. Community Outreach, B. Competitions, C. Visits, D. Lectures, E. Workshops/Seminars and Alumni meet:**

A. Community Outreach Activity

1. Activity at Anganwadi Center, Hauz Khas Village

Date: 25th September 2024

Venue: Anganwadi Center, Hauz Khas Village

Participants: Approximately 50 - Children (3-6 years), Adolescent girls, Pregnant and Lactating women beneficiaries of ICDS programme Clinical Nutrition Students

On 25th September 2024, students of MSc Food and Nutrition Final year specializing in Public Health Nutrition and Clinical Nutrition organized a nutrition education session at an Anganwadi Center in Hauz Khas Village to promote healthy nutrition and raise awareness about anemia. The session included a skit, interactive discussion, and games for children.

Skit on Healthy Nutrition: Clinical Nutrition students performed a skit where a boy, feeling unwell, is taken to the Anganwadi Center by his mother. The ASHA worker advised the boy to eat healthy fruits and vegetables and exercise regularly. This skit aimed to engage children with practical tips on nutrition.

Discussion on Healthy Nutrition: After the skit, the students discussed key do's and don'ts for a healthy diet, encouraging the audience to include diverse foods in their meals while avoiding excessive processed and sugary items. However, the children struggled to focus, and some mothers were disengaged.

Games and Prizes: Public Health Nutrition students organized nutrition-themed games, which successfully re-engaged the children. Pencils were given as prizes, adding an element of fun and motivation.

Anemia Awareness and Recipe Sharing: The second part of the program focussed on raising awareness about anemia. Students shared a simple recipe using chaulai (amaranth leaves) and highlighted the importance of consuming iron-rich foods. However, limited time and the young age of the audience presented challenges in conveying these messages effectively.

Conclusion: The outreach session organized by the students gave them a first-hand experience in interacting with the community, and turned out to be a valuable learning experience for them.



2. Food Adulteration outreach Activity

The Department of Food and Nutrition & Food Technology, Nutri-Vigyan Club, Institute of Home Economics, University of Delhi, organized an outreach activity on food adulteration. The event was held on 27th March 2025 at Slum area in Pushp Vihar, Saket, New Delhi, starting at 10:00 AM. The objective of the event was to raise awareness about food adulteration, its harmful effects, and how individuals can identify adulteration at household level to ensure safe consumption.

The event witnessed active participation from the local community, including women and children, who engaged in discussions about common food adulterants, their impact on health, and the importance of food quality checks. Attendees were informed about different types of food adulteration and practical ways to recognize adulteration in food items such as milk, spices, food grains, tea, coffee, sugar, confectionery, and edible oils. The discussion highlighted key concerns, including detergent in milk, synthetic colors in spices, and impurities in food grains.

The event was successfully conducted with the efforts of volunteers Rashi Bhutani, Sanjana Saha, Prerna, Shivi Deshwal, Neha Yadav, Jyoti Kumari, and Drishti Pandey. It was organized under the leadership of Dr. Vidhu Yadav, Dr. Vandana, and Dr. Tahreem Kausar and Teacher in-charge, Dr. K. Geeta. The outreach activity proved to be a significant step in educating and empowering the community about food safety, ensuring they make informed choices regarding their food consumption.



B. Competitions

Nutrition Game Creator Competition

National Nutrition Month 2024

Date: 26 th sept 24 Time: 10:30 AM

Organizing Committee: Prof. Shipra Gupta, Dr. Vandana Sabharwal, Dr. Tahreem Kausar, Ms. Sanyogita Soni

The Department of Food and Nutrition and Food Technology, Institute of Home Economics, University of Delhi, successfully organized the Nutrition Game Creator Challenge as part of the National Nutrition Month 2024 celebrations. This engaging competition was meticulously coordinated by the organizing committee and commenced with the registration of participants via a Google Form link provided prior to the event. <https://forms.gle/Crk8MSpZk4TmAKF>

The theme of the competition, “Nutrition Game Creator Challenge,” aimed to raise awareness about nutrition through interactive and creative gaming approaches. Students

from the Institute of Home Economics actively participated, demonstrating exceptional creativity and impactful messages through their game submissions. A total of 10 teams with individual participants enthusiastically took part, presenting innovative nutrition-themed games that highlighted a deep understanding of the theme and the importance of balanced nutrition. The game presentations took place in Lab 210, on 26 Sept 24 where they were assessed by distinguished judges Dr. Poonam Magu (Department of RM) and Dr. Bani (Department of FN), Institute of Home Economics. The nutrition games, designed with vibrant colors and engaging content, effectively conveyed various aspects of nutrition and dietary health. Winners of the Nutrition Game Creator Challenge:

- Winner1: Surbhi Juyal, M.Sc. (FN) Institute of Home Economics
- Winner2: Alina Khan & Priya Dwivedi, M.Sc. (FN) Institute of Home Economics
- Winner3: Deepti Yadav & Deepti Yadav, BSc. (FT) Institute of Home Economics

The winners were awarded certificates of achievement along with cash prizes, recognizing their outstanding contributions. The event saw enthusiastic participation from the audience, with students and teachers actively engaging in discussions and appreciating the innovative game designs. The competition successfully promoted awareness of nutrition in an interactive and enjoyable manner.



Quiz Competitions

World Breastfeeding Week Celebrations 2024

Event - On the Spot Quiz

Date – 07.08.2024

Venue – Foyer

No. of Participants – 47 students

Organizing Members: Dr. Vandana Sabharwal, Prof. Bani Tamber Aeri, Ms. Ankita Gupta, Ms. Sanyogita Soni

The Department of Food and Nutrition & Food Technology organised “On the Spot Quiz” competition to celebrate World Breastfeeding Week 2024. The Theme of the quiz was “Breastfeeding – For Survival, Health and Wellbeing”. 47 students participated in the quiz from Undergraduate and postgraduate courses. In addition to the quiz, posters were displayed to sensitize students about the Theme of the WBW-2024 and its key messages. The winners of the quiz were:

First Position: Deepshikha Gupta (MSc. FN, Sem 3), Alina Khan (MSc. FN, Sem 3)

Second Position: Jahanvi (MSc. FN, Sem 1), Atom Chanu Blondi (MSc. FN, Sem 1)

The report was submitted to world Alliance for Breastfeeding Action who awarded the department with a certificate of participation. Outcomes of the Activity - The students were sensitized about advantages and key concerns around breastfeeding. Many students became aware of key concepts and indicators for breastfeeding.



Innovation in Traditional food competition

The department of Food and Nutrition & Food Technology organized an inter-college competition on Thursday 26th September'2024 titled "Innovation in Traditional food" as a part of Nutrition Month Celebrations. The members of organizing team were Mrs Archana Bhagat, Dr. Vidhu Yadav, Ms. Deepshikha Kataria and Ms. Ankita Gupta.

Thirty-five teams (70 Students) from various colleges of Delhi NCR registered for this event. The event was sponsored by Farmley. The participants were evaluated on the basis of – presentation and display, taste, innovation, authenticity and Content (Video showing the steps of preparation and information sheet.

- Ms Sanya Chaudhary and Niharika Goyal from Manav Rachna International University secured the 1st prize.
- Mr Deepu Kumar and Mr Ashish Ranjan Jha of IHM, Pusa secured the 2nd prize.
- Ms Rashi Mehto and Anushtha Maurya of IHM PUSA secured the 3rd prize.

The winners were given exciting gift hampers from Framley and Cash prizes from the College. The event was a grand success.



C. Visits

World Food India Visit 2024 (19th -22nd September 2024)

Date: 03 November, 2023

Time: 11:00 – 5:30 pm

Place: Pragati Maidan, Bharat Mandapam, New Delhi

Faculty members- Ms Deepshikha Kataria, Dr Vidhu Yadav, Ms Sanyogita Soni, Ms Ankita Gupta

Student visitors: B.Sc. Food Technology Sem V, B.Sc. Pass HSc Sem III, MSc Food & Nutrition Sem I and III

In order to understand the potential of food processing sector in renovating India as the food basket of the world and to foster connections and collaborations, the Ministry of Food Processing Industries, Government of India has adopted measures to channelise investments in food processing segments. This includes various foods processing equipment, processing related research, and development, cold chain storage solutions, start-ups, logistic & retail chains, encompassing the entire food processing value chain etc. With objective to achieve this goal, the Ministry of Food Processing Industries had organized 4 days conference and exhibition to bring global food processing industry and stakeholders together. The conference included thousands of participants from different countries, different states of India and eminent speakers from all around the continents to present their recent works in the area of Food processing, preservation, opportunity to fusion with global cuisines, new innovations, and research ideas to overcome the challenges faced by India food processing sector. The audience was enthusiastic and actively involved & participated in this conference. The teachers and students successfully attended the conference and exhibition showcasing the growth and innovation achieved by various food processing enterprises and startups.



Visit to FARE Labs

On October 25, 2024, a group of 19 M.Sc. Food and Nutrition students, accompanied by three faculty members – Dr. Vandana Sabharwal, Dr. Vidhu Yadav, and Ms. Deepshikha Kataria – visited FARE Labs Pvt. Ltd. in Gurugram, Haryana. Established in 1999, FARE Labs has become a leader in the fields of testing, calibration, research, and innovation, and is NABL accredited. The lab is equipped with state-of-the-art instruments, including HPLC, GCMS, and LC/ICP-MS, used for analyzing food, water, and environmental samples.

Recognized as a proficiency testing provider, FARE Labs supports businesses in meeting both national and international standards by utilizing cutting-edge technologies. The lab houses over 1,000 instruments sourced from top global manufacturers, such as advanced GC-MS/MS, Dioxin analyzers, GC systems with multiple detectors (ECD, NPD, TCD & FID), LC-MS/MS, and HPLC with various detectors (UV, FLD, ELSD, RI). Additionally, the lab is equipped with specialized tools like Pulse NMR, LC-ICP-MS, Ambient Air and Stack Emission Analyzers, Tergotometers, RT-PCR & qPCR, ELISA, Auto-titrators, TOC Analyzers, Viscometers, and Bomb Calorimeters, among others.

The visit to FARE Labs provided the students with an insightful look into the realm of advanced scientific testing and regulatory compliance. This experience enriched their understanding of the intricate processes involved in product testing, food safety, and environmental compliance, offering them invaluable learning opportunities.



D. Lectures and demonstrations

1. Special lecture: "Oils in Health"

The lecture on "Oils in Health," held on 13.09.2024, was an enlightening event focusing on the critical role of oils in maintaining health and nutrition. The seminar was organized by the Department of Food & Nutrition and Food Technology, Institute of Home Economics, University of Delhi, in collaboration with the Nutrition Society of India, Delhi Chapter, and Marico. The event featured a series of informative talks and interactive sessions to deepen the understanding of various oils' health implications.

Program Schedule

10:30 AM - Welcoming by Dr K Geeta, TIC of the FNFT Department and introduction to speaker and topic by Prof. Bani Tamber Aeri

Dr. K Geeta, Teacher-in-charge, the Department of Food & Nutrition and Food Technology to give introductory remarks and outline the day's program. Given the increasing interest in dietary fats and their effects on health, Dr. Geeta emphasized the importance of the topic. She highlighted the relevance of the seminar for both professionals and students in the field of nutrition and food technology. Prof. Bani Tamber Aeri, the coordinator for the special

lecture series, initiated the session by extending a warm welcome to the attendees and the special guest of the day, Ms. Ritika Samaddar.

10:50 AM - Talk I by Ms. Ritika Samaddar, Chief Clinical Nutritionist, Max Hospital Saket

Ms. Ritika Samaddar, a renowned Clinical Nutritionist, delivered the first talk of the special lecture. Her presentation, titled "Diet and Heart Health," provided an in-depth look at different types of diets, including their fatty acid profiles and health benefits. She discussed the significance of choosing the right type of diet for various health conditions and dietary needs. Ms. Samaddar's talk was well-received, offering practical insights into how oils can be used to enhance overall well-being.

11:30 AM - Talk II - An Online Session by Dr. H.K. Chopra, Cardiologist, Moolchand Hospital

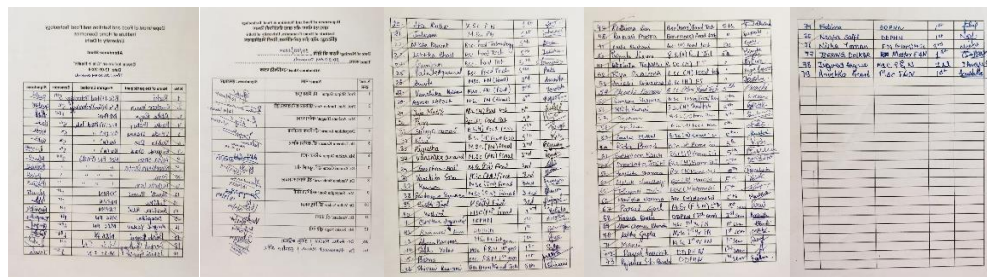
The second talk was delivered via an online session by Dr. H.K. Chopra, a renowned cardiologist. Dr. Chopra's presentation, "Managing Heart Health with Lifestyle Modification," explored how different oils affect heart health. He emphasized the importance of balancing different types of fats/ blended oils in the diet to prevent cardiovascular diseases. Dr. Chopra's expertise provided a valuable perspective on the relationship between dietary fats and heart health.

12:00 AM - Question and Answer Session

Following the presentations, Prof. Bani Tamber Aeri moderated a lively Question and Answer session. Attendees engaged with the speakers, asking questions about the practical applications of the information shared. The discussion addressed various concerns and clarified doubts regarding the consumption of different types of oils and their effects on health.

The special lecture concluded with a vote of thanks delivered by a student from the M.Sc. Food & Nutrition program. The student expressed gratitude to the speakers, organizers, and attendees for their participation and contributions to the success of the lecture. The acknowledgment highlighted the collaborative effort that made the event informative and engaging. The program was followed by a session of tea and refreshments. Free goodies were given to all the participants by Marico Limited.





2. World Food Day Celebrations 2024

Date- 18th October 2024

Time- 10:30 AM

Venue: Conference Room

No. of Participants- 64

Organizers- Dr. K Geeta, Dr. Vidhu Yadav, Dr. Vandana

The FNFT Department celebrated World Food Day 2024 by organizing lectures on:

Title 1: Foods for better life and better future: Research initiatives.

Title 2: Traditional fermented food: A sustainable delivery vehicle for probiotics.

Dr. K. Geeta, Teacher-in-charge, FNFT Department commenced the event by welcoming all members present in the conference room. Dr. Vidhu Yadav welcomed Dr. Shalini Gaur Rudra, senior scientist at ICAR, Delhi with her brief introduction and Prof. Shipra Gupta presented a planter and also welcomed Dr. Rudra. This session was conducted in offline mode. Dr. Rudra has mentioned about the growing focus on foods for better health and sustainability has inspired extensive research worldwide. From promoting wellness to addressing food security, research initiatives are exploring innovative ways to create a healthier and more resilient food future. She has also mentioned about the nutritious food, sustainable agriculture practices, and waste utilization. The lecture was extremely interactive and informative.

Dr. Vandana welcomed Dr. Vasudha Sharma, Jamia Hamdard, Delhi with her brief introduction. The session was conducted in online mode. Dr. Sharma has discussed about foods which naturally contain probiotics live beneficial bacteria that support gut health and overall well-being. Unlike many modern probiotic supplements, traditional fermented foods Research on traditional fermented foods highlights their potential as a sustainable, effective way to promote gut health. By combining nutrition with environmental responsibility, these foods offer a promising, natural solution for delivering probiotics offer a sustainable, affordable, and culturally-rooted way to deliver these beneficial microbes.

The programme was concluded with giving vote thanks to each and every member present in the room.



3. Lecture on “Role of Diet and Lifestyle on Women’s Health”

The FNFT Department on the occasion of **World Health Day and Poshan Pakhwada 2025** in collaboration with Preventive Health and Wellness forum and Nutrition Society of India, Delhi Chapter, organized a lecture on “Role of Diet and Lifestyle on Women’s Health” on 7th April 2025 at 11.00 am in Conference Room. More than 64 participants attended the lecture. Ms. Shilpa Malik initiated the discussion with insightful remarks on the importance of preventive healthcare. This was followed by a compelling lecture by Dr. Vanita Rahman, a distinguished expert in nutrition and preventive health. She emphasized the significance of balanced diets, regular physical activity, stress management, and routine health screenings.

The event saw enthusiastic participation from students, and faculties. An interactive Q&A session allowed attendees to seek personalized advice and clarify their concerns regarding women’s health and nutrition. Prof. Ramesh Bijlani, an eminent speaker, also shared his valuable insights and experiences in the field. The programme concluded with a heartfelt vote of thanks delivered by an M.Sc student.





E. Workshop

1. Workshop on Ensuring Food Safety

The Department of Food and Nutrition & Food Technology is celebrating Nutrition Month 2024. In collaboration with the Quality Council of India, a 1-day workshop was organized on the 4th of September 2024. The workshop's topic was Ensuring Food Safety: Understanding Regulations and Implementing Practices and "Food Labeling Compliance". The Food Safety Workshop, aimed to educate participants on the importance of food safety practices across the food supply chain. The workshop targeted faculties and a total number of 49 students from B.Sc. Food Technology (Sem-V) and M.Sc. Food & Nutrition (Sem-I & Sem-III) focusing on best practices, regulations, and the latest trends in food safety.

Dr. Vandana Sablania commenced the program by welcoming all the speakers from the Quality Council of India. The program continued with a talk by Ms. Rini Sanyal, an Expert in Food Regulation, Regulatory Affairs & Compliance, Ms. Surbhi Tripathi, an Expert in Food Regulation, Ms. Apoorva, and Ms. Archana Gautam started with the importance of NABL accreditation in various food industries, she has also mentioned about the history of Quality Council of India and its role in maintaining the quality of food commodities. Various regulatory acts of India were also introduced by Ms. Rini Sanyal. Later she highlighted the importance of FSSAI, Codex alimentarius commission, BIS, HACCP, PFA etc. Students were made aware of the overview of local and international food safety standards, Understanding the Food Safety Management System (FSMS) and its implications, and How to stay compliant with food safety laws.

At the end of the workshop, participants expressed satisfaction with the content and delivery of the workshop. Many highlighted the hands-on approach and real-world examples in food safety management systems. The Food Safety Workshop was concluded successfully. Dr. K Geeta presented a planter to the speakers as a token of memento with special thanks to provide knowledge and tools to ensure food safety in the food industry.

The session was closed with a vote of thanks by Ms. Farhaque, M.Sc. Food and Nutrition, Sem 3 student.

INSTITUTE OF HOME ECONOMICS
UNIVERSITY OF DELHI
खाद्य एवं पोषण और खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग
Department of Food and Nutrition & Food Technology
is celebrating
राष्ट्रीय पोषण मास 2024
"National Nutrition Month 2024"
by organizing
One day workshop
In collaboration with Quality Council Of India
On
Ensuring Food Safety:
Understanding Regulations and implementing practices and
"Food Labelling compliance"

Speakers:
Ms. Rini Sanyal
Expert in Food Regulatory/Regulatory Affairs and compliance
Ms. Surbhi Tripathi
Expert in Food Regulation

Date: 4th September 2024
Time: 10:00 am
Venue: Conference room
Click here to Register

Last date to register and payment - 3rd September 2024 by 3:00 PM
Certificate will be provided by QCI to all the registered participants

Patron: Prof. Balinder Bahadur
Teacher-in-charge: Dr. K Gupta
Coordinator: Dr. K Gupta, Dr. Vandana
Organizing committee: Dr. Anshu Gupta, Ms. Sridehi Naygi



Workshop on "Ensuring Food Safety: Understanding Regulations and implementing practices and 'Food Labelling compliance'"
Department of Food and Nutrition & Food Technology
Institute of Home Economics, University of Delhi
प्रमुख एवं पोषण और खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग

Participants List:

Sr.	Name	Signature
1	Prof. Rini Sanyal	[Signature]
2	Prof. Balinder Bahadur	[Signature]
3	Dr. K. Gupta	[Signature]
4	Dr. Anshu Gupta	[Signature]
5	Dr. Vandana	[Signature]
6	Dr. Sridehi Naygi	[Signature]
7	Dr. Rini Sanyal	[Signature]
8	Dr. Balinder Bahadur	[Signature]
9	Dr. K. Gupta	[Signature]
10	Dr. Anshu Gupta	[Signature]
11	Dr. Vandana	[Signature]
12	Dr. Sridehi Naygi	[Signature]

One day Workshop on "Ensuring Food Safety: Understanding Regulations and implementing practices and 'Food Labelling compliance'"
Department of Food and Nutrition & Food Technology
Institute of Home Economics, University of Delhi
प्रमुख एवं पोषण और खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग

Participants List:

Sr.	Email Address	Name of the Participant	Signature
1	rinisanyal@delhiuniversity.ac.in	Rini Sanyal	[Signature]
2	balinderbahadur@delhiuniversity.ac.in	Balinder Bahadur	[Signature]
3	kgupta@delhiuniversity.ac.in	K. Gupta	[Signature]
4	anshugupta@delhiuniversity.ac.in	Anshu Gupta	[Signature]
5	vandana@delhiuniversity.ac.in	Vandana	[Signature]
6	sridehinaygi@delhiuniversity.ac.in	Sridehi Naygi	[Signature]
7	rinisanyal@delhiuniversity.ac.in	Rini Sanyal	[Signature]
8	balinderbahadur@delhiuniversity.ac.in	Balinder Bahadur	[Signature]
9	kgupta@delhiuniversity.ac.in	K. Gupta	[Signature]
10	anshugupta@delhiuniversity.ac.in	Anshu Gupta	[Signature]
11	vandana@delhiuniversity.ac.in	Vandana	[Signature]
12	sridehinaygi@delhiuniversity.ac.in	Sridehi Naygi	[Signature]

Participants List:

Sr.	Name	Signature
1	Dr. Rini Sanyal	[Signature]
2	Dr. Balinder Bahadur	[Signature]
3	Dr. K. Gupta	[Signature]
4	Dr. Anshu Gupta	[Signature]
5	Dr. Vandana	[Signature]
6	Dr. Sridehi Naygi	[Signature]
7	Dr. Rini Sanyal	[Signature]
8	Dr. Balinder Bahadur	[Signature]
9	Dr. K. Gupta	[Signature]
10	Dr. Anshu Gupta	[Signature]
11	Dr. Vandana	[Signature]
12	Dr. Sridehi Naygi	[Signature]

2. Workshop ON DIETCAL

Department of Food & Nutrition and Food Technology (FNFT) organized a workshop on “Technology Assisted Dietary Data Analysis” on 12th April 2025 at Institute of Home Economics. Students of M.Sc F&N, DDPHN, B.Sc(H) Home Science and B.Sc (H) participated in this session. Dr Gurdeep Kaur, Senior Dietitian from AIIMS, New Delhi was among us for demonstrating the use of a software “DietCal” developed by her. This software is very useful for calculating nutrient content of any food item. It contains all the nutrients given in the book “nutritive value of Indian Foods” by ICMR. The session was very useful for all the faculty members and the students. All together this workshop was attended by more than 50 participants.

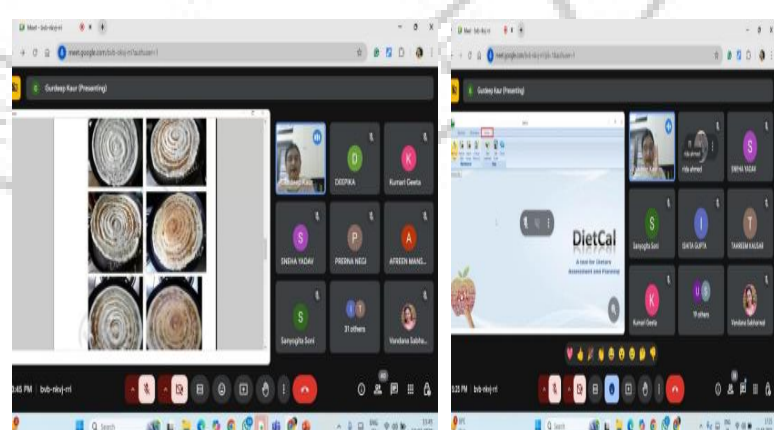
VIDYA VISTAAR SCHEME
Department of Food & Nutrition and Food Technology
Institute of Home Economics
University of Delhi

Under the aegis of
IQAC And Viksit Bharat Abhiyaan
On the Occasion of Poshan Pakhwada
Presents a Workshop on
INNOVATIVE APPROACHES IN DIETARY DATA ANALYSIS

Date: 12 April, 2025, Saturday
Time: 3:30 – 5:30 pm
Mode: Online
Google meet link: <https://meet.google.com/bvb-nkvi-ry>

Dr. Gurdeep Kaur
Registered Dietitian
Department of Nutrition,
All India Institute of Medical Sciences

PATRON: PROF. RADHISHA BANSIKI
DIRECTOR, IQAC
TEACHER-IN-CHARGE: DR. KUMARI GEETA
ORGANIZERS: DR. VANDANA SAMBARKAR
MS. SANYOGITA SONI



F. Orientation programme and alumni interaction

Date- 30 August 2024

Time- 11.30 am

Venue: Conference Room

No. of participants- 111

An orientation program for the M.Sc. Food and Nutrition and PG-DDPHN students for the academic year 2024-25 was held on August 30, 2024. The event reported the participation of around 111 students. B.Sc. (H) Food Technology, Semester had also attended the program.

Dr. K. Geeta (Teacher- in- charge) commenced the program by congratulating everyone on the Institute of Home Economics being accredited with an A++ rank by NAAC, marking a proud moment for all associated with the institution. She provided an overview of the institute's infrastructure and facilities and explained the internal assessment process, emphasizing that students must maintain at least 67% attendance to be eligible for tests and assignments. She also noted that students with inadequate attendance would not receive recommendation letters, in accordance with university regulations.

The Director then offered a brief introduction about the college, the course, and the available facilities. Newly admitted students were invited to introduce themselves. The program continued with a talk by Ms. Surbhi Bhalla, an alumna of the FNFT department at IHE. Ms. Bhalla highlighted the importance of the course and discussed the development of millet-based products by companies like Quaker and PepsiCo to promote the use of underutilized crops. She also shared her professional experiences with various organizations, including CII, UNICEF, and PepsiCo, and emphasized the need for increased outreach activities to raise awareness about these products.

Ms. Bhalla encouraged students to participate in initiatives like Internshala, where approximately 200 members per student will be educated on the basics of nutrition, proper utilization, and the creation of tools for better understanding of nutrition. She concluded her presentation with the message, "Poshan Right, Future Bright." Dr. Vandana Sabharwal requested the M.Sc. students to express their gratitude by presenting a planter to the speaker. The program concluded with a vote of thanks to all participants.





G. Student-led initiatives through NutriVigyaan Club

The Department of Food & Nutrition and Food Technology at the Institute of Home Economics, University of Delhi, marked **Poshan Pakhwada 2025 (18 March–2 April)** with three lively student-led initiatives that joined hands to celebrate good nutrition, creative thinking and campus-wide engagement. Those three activities are:

1. **A Nutrition Query Drive** run by NutriVigyaan Club volunteers, set out to discover those everyday doubts and myths that quietly shape students' food choices. Club members carried a “query box” to lecture halls and laboratories in various departments, inviting students to slip in anonymous questions on anything from fad diets to meal-timing dilemmas. Over the fortnight nearly one hundred students were personally approached and about thirty thoughtful queries were collected; proof that curiosity about nutrition runs high beyond the walls of our own department. By promising complete anonymity and taking time to chat informally, the volunteers created a safe space where no question felt “too simple.” All queries have since been compiled and forwarded to faculty experts, who are preparing an easy-to-read digital newsletter that pairs each question with an evidence-based answer and practical tips. When released next month through departmental WhatsApp groups and mailing lists, the newsletter will ensure every contributor—and many more peers—receive clear guidance grounded in science.

2. Competitions Organized by the Nutri-Vigyaan Club

The Nutri-Vigyaan Club, under the Department of Food and Nutrition and Food Technology, organized two competitions:

- a) Slogan Writing Competition on the theme "First 1000 Days of Life" to mark the occasion of Poshan Pakhwada in March. The events received enthusiastic participation, with 9 entries for slogan writing competition.

Slogan Writing Competition on the theme “First 1000 Days of Life” extended Poshan Pakhwada’s national focus on maternal and child nutrition. Twelve entries used timelines, infographics and heartfelt artwork to spotlight antenatal care, exclusive breastfeeding and timely complementary feeding. Bhumika Chopra (BSc Home Science Hons.) earned first place and Rajshree (PGDDPHN) secured second, both honoured with Certificates of Merit, while the other participants received e-certificates in recognition of their work.

- b) A Logo Making Competition on the theme "Synergy of Nutrition and Food Technology." The events received enthusiastic participation, with 12 entries for the logo competition.

The Logo-Making Competition whose theme, "Synergy of Nutrition and Food Technology," asked students to capture the essence of the newly formed NutriVigyaan Club. Nine imaginative entries wove together symbols such as grain heads, laboratory flasks and cogs to show how science and sustenance meet. After judging on originality, thematic fit, visual appeal and scalability, first prize went to Jahnvi (MSc Food & Nutrition) and second to Nandini (BSc Home Science Pass), each receiving a Certificate of Merit while the remaining participants were thanked with e-certificates. The winning design is now being adapted as the official emblem of the club, giving NutriVigyaan a professional face for future outreach.

