



DEPARTMENT OF FOOD & NUTRITION AND FOOD TECHNOLOGY DEPARTMENTAL ACTIVITY REPORT

July 2025 – June 2026

डिपार्टमेंट के बारे में

दिल्ली यूनिवर्सिटी के इंस्टिट्यूट ऑफ होम इकोनॉमिक्स के फूड एंड न्यूट्रिशन और फूड टेक्नोलॉजी डिपार्टमेंट (FNFT) ने एकेडमिक साल जुलाई 2025 से जून 2026 के दौरान कई एकेडमिक, प्रोफेशनल, कम्युनिटी आउटरीच और स्टूडेंट एनरिचमेंट एक्टिविटीज ऑर्गनाइज कीं।

डिपार्टमेंट दो पोस्टग्रेजुएट प्रोग्राम ऑफर करता है, यानी M.Sc. (फूड एंड न्यूट्रिशन) और एक साल का पोस्ट ग्रेजुएट डिप्लोमा इन डायटेटिक्स एंड पब्लिक हेल्थ न्यूट्रिशन (PGDDPHN)। ये प्रोग्राम पब्लिक हेल्थ न्यूट्रिशन, डायटेटिक्स, फूड साइंस, फूड टेक्नोलॉजी और इनसे जुड़े एरिया में स्टूडेंट्स की नॉलेज और काबिलियत को डेवलप करने के लिए डिजाइन किए गए हैं।

स्टूडेंट्स के एकेडमिक और प्रोफेशनल एक्सपोजर को बढ़ाने के लिए, डिपार्टमेंट रेगुलर तौर पर एक्सपर्ट लेक्चर, सेमिनार, वर्कशॉप, फ़ील्ड विज़िट, कम्युनिटी आउटरीच प्रोग्राम और दूसरी एक्सपीरिएंशियल लर्निंग एक्टिविटीज ऑर्गनाइज करता है। स्टूडेंट्स और फ़ैकल्टी मेंबर्स को एकेडमिक कॉन्फ़्रेंस, रिसर्च एक्टिविटीज और प्रोफेशनल प्रोग्राम में हिस्सा लेने के लिए बढ़ावा दिया जाता है।

डिपार्टमेंट समाज के अलग-अलग हिस्सों में न्यूट्रिशन, हेल्थ, फूड सेफ़्टी और हेल्दी लाइफ़स्टाइल से जुड़ी एविडेंस-बेस्ड जानकारी फैलाने के लिए कम्युनिटी-बेस्ड इनिशिएटिव भी करता है। मुख्य एक्टिविटीज

जुलाई 2025 से जून 2026 के दौरान डिपार्टमेंट द्वारा की गई मुख्य एक्टिविटीज में शामिल हैं:

- एक्सपर्ट लेक्चर और एकेडमिक इंटरैक्शन
- कम्युनिटी आउटरीच प्रोग्राम
- फ़ील्ड विज़िट
- फूड सेफ़्टी और फूड मिलावट के बारे में जागरूकता प्रोग्राम
- इंटर-कॉलेज एकेडमिक और स्किल-बेस्ड कॉम्पिटिशन
- एंटरप्रेन्योरशिप और इनोवेशन एक्टिविटीज
- न्यूट्री-विज्ञान क्लब की एक्टिविटीज

1. वर्कशॉप / सेमिनार / एक्सपर्ट लेक्चर

डिपार्टमेंट ने स्टूडेंट्स को न्यूट्रिशन, डायटेटिक्स, पब्लिक हेल्थ और सस्टेनेबल फूड सिस्टम के फ़ील्ड में मौजूदा जानकारी और प्रोफेशनल जानकारी देने के लिए एक्सपर्ट लेक्चर और एकेडमिक इंटरैक्शन ऑर्गनाइज किए। क्र. सं. पदवी संसाधन व्यक्ति / संगठन दिनांक और मोड

1 स्वास्थ्य में आहार फाइबर की भूमिका डॉ. ऋचा जायसवाल, वरिष्ठ आहार विशेषज्ञ, एम्स, नई दिल्ली 8 अक्टूबर 2025 – ऑफ़लाइन

2 टिकाऊ आहार, गैर-संचारी रोग प्रबंधन, और खाद्य वातावरण डॉ. नथाली जुडिथ ईज़ और डॉ. सैंड्रा हैबिच, जर्मनी से प्रतिनिधि, जस्टस लिबिंग विश्वविद्यालय, गीसेन 4 नवंबर 2025 – ऑफ़लाइन

3 पोषण अनुसंधान और अभ्यास में डिजिटल उपकरण डॉ. गुरदीप कौर, वरिष्ठ आहार विशेषज्ञ, एम्स, नई दिल्ली 5 फरवरी 2026 – ऑफ़लाइन



2. कम्युनिटी विजिट

1. फूड एंड न्यूट्रिशन, M.Sc. सेकंड ईयर, ने 16 अक्टूबर 2025 को नई दिल्ली के होज खास गांव में एक आंगनवाड़ी सेंटर का कम्युनिटी विजिट किया। स्टूडेंट्स ने “Eat Healthy, Stay Healthy” टाइटल से एक न्यूट्रिशन एजुकेशन स्क्रिप्ट पेश किया। स्क्रिप्ट में आकर्षक स्लोगन, दिलचस्प एक्शन और इंटरैक्टिव कम्युनिकेशन के जरिए पैकेज्ड और फास्ट फूड के बजाय पौष्टिक खाना चुनने की अहमियत बताई गई।

इस एक्टिविटी में 80 से ज्यादा मांओं और बच्चों ने हिस्सा लिया। इस प्रोग्राम ने स्टूडेंट्स को कम्युनिटी न्यूट्रिशन एजुकेशन और हेल्थ कम्युनिकेशन का प्रैक्टिकल अनुभव दिया।

2. 4 नवंबर 2025 को, M.Sc. फूड एंड न्यूट्रिशन के स्टूडेंट्स ने जर्मनी के गीसेन में जस्टस लिबिग यूनिवर्सिटी के डेलीगेट्स के साथ नेब सराय में आंगनवाड़ी सेंटर का फील्ड विजिट किया।

स्टूडेंट्स ने बच्चों से बातचीत की और न्यूट्रिशन एजुकेशन के लिए उनके द्वारा डेवलप किए गए कम्युनिकेशन एड्स दिखाए। डेलीगेट्स ने कम्युनिटी सेटिंग में स्टूडेंट्स द्वारा डेवलप किए गए इन रिसोर्सेज का प्रैक्टिकल इस्तेमाल देखा।

इस एक्टिविटी में 30 से ज्यादा बच्चों ने हिस्सा लिया। इस विजिट से स्टूडेंट्स को कम्युनिटी न्यूट्रिशन एजुकेशन का प्रैक्टिकल अनुभव लेने और इंटरनेशनल एकेडमिक बातचीत में शामिल होने का मौका मिला।

3. फूड सेफ्टी और फूड में मिलावट के बारे में जागरूकता

वर्ल्ड फूड सेफ्टी डे के मौके पर, दिल्ली यूनिवर्सिटी के इंस्टिट्यूट ऑफ होम इकोनॉमिक्स के फूड, न्यूट्रिशन और फूड टेक्नोलॉजी डिपार्टमेंट के न्यूट्री-विज्ञान क्लब ने न्यूट्रिशन सोसाइटी ऑफ इंडिया (NSI), दिल्ली चैप्टर के साथ मिलकर साउथ दिल्ली के आंगनवाड़ी सेंटर पर कम्युनिटी आउटरीच प्रोग्राम किए।

इस प्रोग्राम का मकसद टीनएज लड़कियों, प्रेग्नेंट महिलाओं और दूध पिलाने वाली मांओं में फूड सेफ्टी, खाने में आम मिलावट और सुरक्षित फूड-हैंडलिंग तरीकों के बारे में जागरूकता बढ़ाना था। FSSAI वेबसाइट से लिए गए तरीकों के आधार पर, दूध, चीनी, नमक, मिर्च पाउडर, हल्दी, काली मिर्च, हरी सब्जियों और शहद में मिलावट का पता लगाने के आसान घरेलू तरीकों पर इंटरैक्टिव सेशन और प्रैक्टिकल डेमोंस्ट्रेशन किए गए।

पार्टिसिपेंट्स को फूड लेबलिंग, एक्सपायरी डेट, MRP, सर्टिफाइड प्रोडक्ट्स और सुरक्षित फूड खरीदने के तरीकों के बारे में भी बताया गया। एंगेजमेंट बढ़ाने के लिए एजुकेशनल फ़्लैशकार्ड और विजुअल एड्स का इस्तेमाल किया गया। प्रोग्राम को बहुत अच्छा रिसर्पॉन्स मिला और इसमें लगभग 75 बेनिफिशियरी शामिल हुए, जिससे पार्टिसिपेंट्स को प्रैक्टिकल नॉलेज और स्किल मिली।

4. फूड टेक्नोलॉजी विभाग ने 9 फरवरी 2026 को 'INNOVATE'26: इंटर-कॉलेज बिजनेस प्लान कॉम्पिटिशन' का आयोजन किया। इसका विषय था: "बेहतर और टिकाऊ भविष्य के लिए इनोवेशन: न्यूट्रिशन साइंस और फूड टेक्नोलॉजी में नई खोजें।" इस प्रतियोगिता ने छात्रों को न्यूट्रिशन साइंस और फूड टेक्नोलॉजी से जुड़ी मौजूदा चुनौतियों का समाधान करने वाले नए बिजनेस आइडिया विकसित करने और उन्हें पेश करने का मंच प्रदान किया।

5. इंस्टिट्यूट ऑफ होम इकोनॉमिक्स के फूड एंड न्यूट्रिशन और फूड टेक्नोलॉजी विभाग ने 29 सितंबर 2025 को सफलतापूर्वक एक इंटर-कॉलेज कुजीन कॉम्पिटिशन (पाक-कला प्रतियोगिता) का आयोजन किया।

इस प्रतियोगिता का उद्देश्य भारत की खान-पान की विविधता का जश्न मनाना और साथ ही छात्रों को न्यूट्रिशन, परंपरा, पाक-कला कौशल और इनोवेशन को रचनात्मक रूप से एक साथ लाने के लिए प्रोत्साहित करना था।

इस गतिविधि ने छात्रों को भारत की खान-पान की विविध परंपराओं और स्वस्थ खान-पान की आदतों की सराहना करते हुए अपनी पाक-कला संबंधी रचनात्मकता दिखाने का अवसर दिया।



DEPARTMENT OF FOOD & NUTRITION AND FOOD TECHNOLOGY

DEPARTMENTAL ACTIVITY REPORT

July 2025 – June 2026

About the Department

The Department of Food and Nutrition & Food Technology (FNFT), Institute of Home Economics, University of Delhi, organized a range of academic, professional, community outreach, and student enrichment activities during the academic year July 2025 to June 2026.

The Department offers two postgraduate programmes, namely M.Sc. (Food & Nutrition) and the one-year Post Graduate Diploma in Dietetics and Public Health Nutrition (PGDDPHN). The programmes are designed to develop students' knowledge and competencies in public health nutrition, dietetics, food science, food technology, and related areas.

To enhance students' academic and professional exposure, the Department regularly organizes expert lectures, seminars, workshops, field visits, community outreach programmes, and other experiential learning activities. Students and faculty members are encouraged to participate in academic conferences, research activities, and professional programmes.

The Department also undertakes community-based initiatives to disseminate evidence-based information related to nutrition, health, food safety, and healthy lifestyles among different sections of society.

Major Activities

The major activities conducted by the Department during July 2025 to June 2026 included:

- Expert Lectures and Academic Interactions
- Community Outreach Programmes
- Field Visits
- Food Safety and Food Adulteration Awareness Programmes
- Inter-College Academic and Skill-Based Competitions
- Entrepreneurship and Innovation Activities
- Activities of the Nutri-Vigyaan Club



1. Workshops / Seminars / Expert Lectures

The Department organized expert lectures and academic interactions to provide students with current knowledge and professional insights in the fields of nutrition, dietetics, public health, and sustainable food systems.

S. No.	Title	Resource Person / Organisation	Date & Mode
1	Role of Dietary Fiber in Health	Dr. Richa Jaiswal, Senior Dietician, AIIMS, New Delhi	8 October 2025 – Offline
2	Sustainable Diets, Non-communicable Disease Management, and Food Environment	Dr. Nathalie Judith Eise and Dr. Sandra Habicht, Delegates from Germany, Justus Liebig University, Giessen	4 November 2025 – Offline
3	Digital Tools in Nutrition Research and Practice	Dr. Gurdeep Kaur, Senior Dietician, AIIMS, New Delhi	5 February 2026 – Offline

These sessions provided students with opportunities to interact with experts and understand contemporary developments and professional practices in nutrition research, dietetics, sustainable diets, and public health.



2. Community Outreach Activities

1. As part of POSHAN MAAH 2025, students of M.Sc. Food and Nutrition, Second Year, undertook a community visit to an Anganwadi Centre in Hauz Khas Village, New Delhi, on 16 October 2025.

The students presented a nutrition education skit titled “Eat Healthy, Stay Healthy”. The skit conveyed the importance of choosing nutritious foods over packaged and fast foods through catchy slogans, engaging actions, and interactive communication.

More than 80 mothers and children participated in the activity. The programme provided students with practical experience in community nutrition education and health communication.

2. On 4 November 2025, students of M.Sc. Food and Nutrition undertook a field visit to the Anganwadi Centre at Neb Sarai, accompanied by delegates from Justus Liebig University, Giessen, Germany.



The students interacted with the children and demonstrated communication aids developed by them for nutrition education. The delegates observed the practical application of these student-developed resources in a community setting.

More than 30 children participated in the activity. The visit provided students with an opportunity to gain practical exposure to community nutrition education and engage in an international academic interaction.

3. Food Safety and Food Adulteration Awareness

As part of World Food Safety Day, the Nutri-Vigyan Club, Department of Food, Nutrition and Food Technology, Institute of Home Economics, University of Delhi, in collaboration with the Nutrition Society of India (NSI), Delhi Chapter, conducted community outreach programmes at Anganwadi Centres in South Delhi.

The programme aimed to raise awareness about food safety, common food adulterants, and safe food-handling practices among adolescent girls, pregnant women, and lactating mothers. Interactive sessions and practical demonstrations were conducted on simple household methods for detecting adulterants in milk, sugar, salt, chilli powder, turmeric, black pepper, green vegetables, and honey, based on methods sourced from the FSSAI website.

Participants were also sensitised to food labelling, expiry dates, MRP, certified products, and safe food purchasing practices. Educational flashcards and visual aids were used to enhance engagement.

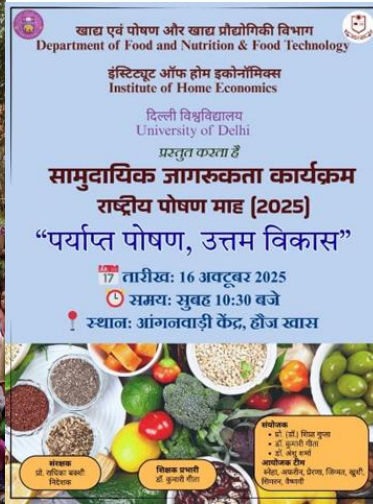
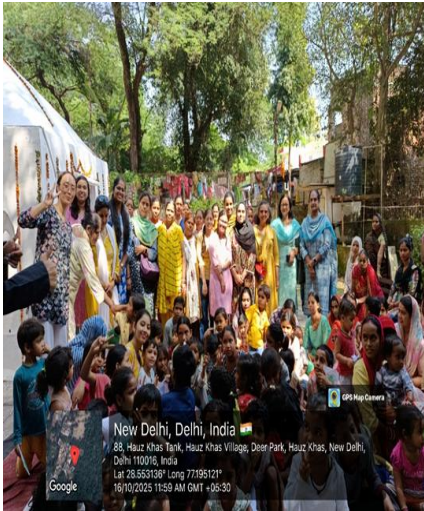
The programme received an enthusiastic response and covered approximately 75 beneficiaries, empowering participants with practical knowledge and skills to promote food safety and reduce food-borne health risks at the household level.

4. INNOVATE'26-The Nutri-Vigyaan Club, under the Department of Food and Nutrition & Food Technology, organized INNOVATE'26: The Inter-College Business Plan Competition on 9 February 2026 on the theme: "Innovating for a Healthier and Sustainable Future: Breakthroughs in Nutrition Science and Food Technology.". The competition provided students with a platform to develop and present innovative business ideas addressing contemporary challenges in nutrition science and food technology.

5. The Department of Food and Nutrition & Food Technology, Institute of Home Economics, successfully organized an Inter-College Cuisine Competition on 29 September 2025.

The competition aimed to celebrate India's rich culinary diversity while encouraging students to creatively integrate nutrition, tradition, culinary skills, and innovation.

The activity provided students with an opportunity to demonstrate their culinary creativity while appreciating India's diverse food traditions and healthy food practices.



कर्तव्य सर्व साधकम्