

Objetivos de desarrollo sostenible en la formación de nutricionistas del área de servicios de alimentación colectiva

Sustainable Development Goals in the training of Nutritionists in the area of collective food services

Paola Cáceres R.

Departamento de Nutrición, Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Chile

Contacto: paolacaceres@uchile.cl

Capacidades adquiridas: Al finalizar el artículo, los lectores podrán:

- Describir la importancia de la labor del profesional de nutrición en la construcción de una industria alimentaria sustentable.
- Describir cómo alinear los objetivos de desarrollo sostenible y la producción de alimentos.
- Describir la importancia de incorporar prácticas de sustentabilidad en la formación del profesional de nutrición.

Resumen

La labor de los nutricionistas-dietistas (ND), nutriólogos, dietistas-nutricionistas (dependiendo de la denominación del país) en los servicios de alimentación colectiva está estrechamente vinculada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Este profesional tiene la gran oportunidad de contribuir a paliar los efectos ambientales de la industria alimentaria. Los ODS son una guía orientadora que permite diseñar programas formativos que busquen la sustentabilidad. Una de las prácticas más sencillas y directas para lograr incluir prácticas de sustentabilidad en la docencia es a través de actividades experimentales llevadas a cabo en un laboratorio. En conclusión, La inclusión de competencias en sustentabilidad para el profesional ND puede abrir nuevas oportunidades laborales en el área de alimentación colectiva e industria alimentaria

Palabras clave: servicio de alimentación colectiva, objetivos de desarrollo sostenible, industria alimentaria.

Abstract

The work of nutritionists, dietitians, and dietitians-nutritionists (depending on the country's designation) in collective catering services is closely linked to the Sustainable Development Goals (SDGs). These professionals have a significant opportunity to contribute to mitigating the environmental impacts of the food industry. The SDGs are a guiding principle that allows for the design of training programs that seek sustainability. One of the simplest and most direct ways to incorporate sustainability practices into teaching is through experimental activities carried out in a laboratory. In conclusion, the inclusion of sustainability competencies for ND professionals can open up new job opportunities in the area of collective catering and the food industry.

Keywords: collective catering, sustainable development goals, food industry.