

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:

- a. Describir la importancia de la labor del profesional de nutrición en la construcción de una industria alimentaria sustentable.
- b. Describir cómo alinear los objetivos de desarrollo sostenible y la producción de alimentos.
- c. 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.

Introducción

El quehacer del profesional Nutricionista Dietista (ND) que se desempeña en el área de alimentación colectiva e industria alimentaria se vincula estrechamente con los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) de la agenda 2030 de las Naciones Unidas. Esto debido principalmente al impacto negativo que tienen los actuales estilos de alimentación y sistemas de producción y distribución de alimentos en el medioambiente (1), e inversamente, a los impactos que tiene la actual crisis climática en la seguridad alimentaria de la población (2). Se estima que un tercio de las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) de origen antropogénico son producto del sistema alimentario (3). Adicionalmente la actual forma de producir alimentos contribuye a la escasez y contaminación de los recursos hídricos, a la baja calidad del suelo y aire, la disminución de la biodiversidad, la deforestación y la generación de pérdidas y desperdicios alimentarios y de embalajes y envases (4).

La relación entre el quehacer del nutricionista y la promoción, acción y evaluación de dietas y sistemas alimentarios sostenibles, es apoyada por declaraciones de asociaciones de dietistas internacionales (5), entre ellas, dietistas de Norteamérica (Estados Unidos y Canadá), Europa y Australia. Conjuntamente, algunos países hispanoparlantes también lo han incluido en sus directrices disciplinares, normas y/o códigos de ética oficiales (6).

Objetivos de desarrollo sostenible en la formación de nutricionistas

Específicamente, el ND de servicios de alimentación colectiva/industria alimentaria tiene la gran oportunidad de contribuir a paliar los efectos ambientales al incorporar prácticas sustentables en su quehacer profesional. Pero para que esto ocurra, es necesario y urgente incorporar la educación para la sustentabilidad, objetivada a través de los ODS, en la formación de pregrado.

Si bien las carreras de Nutrición y Dietética ya contribuyen, dado su perfil de egreso, a algunos de los ODS tales como el ODS2

(Hambre cero), el ODS3 (Salud y Bienestar) y el ODS12 (Producción y consumo responsables), se requiere de una formación que, intencionalmente, visibilice, enlace e integre estos, y otros ODS, a las competencias del currículo, dejando de manifiesto la relación entre el ND y la sustentabilidad.

Los ODS representan una guía orientadora para desarrollar la educación para la sustentabilidad en las instituciones de educación superior y sus programas formativos (7). Por medio de sus metas, es posible vincular los saberes disciplinares con los aspectos ambientales, sociales y económicos de la sustentabilidad. En base a esta relación, es posible avanzar en su incorporación al perfil de egreso y en sus competencias tanto técnicas como genéricas, estas últimas ya establecidas en la literatura (8).

Respecto a las competencias técnicas, se debe tener en cuenta que los futuros nutricionistas del área de alimentación colectiva deben promover una dieta sostenible, a través de la planificación de minutas y menús amigables con el medioambiente, culturalmente aceptados y económicamente viables. Para ello, la gastronomía sostenible, definida como aquella que procura la menor huella ecológica posible y una producción de residuos limitada (9), resulta una buena herramienta en la cual basarse. Las preparaciones culinarias planificadas, además de considerar la huella ambiental de cada alimento que las compone, son sometidas a procesamientos que conllevan un gasto adicional de energía y agua. En la literatura existen distintos indicadores de sostenibilidad de alimentos y preparaciones culinarias (10). Actores clave del área de alimentación colectiva consideran como más relevantes y pertinentes, la huella de carbono, huella hídrica, cantidad de desperdicios generados, procedencia local de las materias primas, presencia de alimentos de origen animal y presencia de carne roja (11,12).

Para lograr lo anterior, existen varias formas de incluir prácticas sustentables en la docencia de esta área disciplinar. Una de ellas, la más fácil y directa, es a través de las actividades experimentales realizadas en un laboratorio de especialidad, donde es posible trabajar en contextos simulados de servicios alimentarios.

En este escenario se pueden promover, realizar y evaluar prácticas sostenibles como ahorro de agua, eficiencia energética, utilización integral de los alimentos reduciendo sus desperdicios, y manejo responsable de residuos con apoyo de un punto limpio (13). Esto requiere de capacitación previa del estudiantado, la que puede apoyarse en material gráfico y/o audiovisual, preparado incluso, por los mismos estudiantes. El profesorado también debe soportar la enseñanza con materiales de estudio, artículos o libros que apoyen esta tarea (14), además del uso de herramientas tecnológicas que resulta útil y más cercano a la realidad estudiantil. Cabe destacar que es indispensable sensibilizar y capacitar al profesorado en sustentabilidad para lograr una transferencia efectiva al aula (15).

Conclusión

Sin intervención previa, el perfil de egreso del Nutricionista tributa a los ODS, siendo la línea formativa de alimentos y alimentación colectiva

la que más posibilidades presenta para su desarrollo. La inclusión de competencias en sustentabilidad para el profesional ND puede abrir nuevas oportunidades laborales en el área de alimentación colectiva e industria alimentaria, por lo cual es urgente una actualización del currículo con esta orientación. Si bien existen directrices internacionales al respecto, para Latinoamérica sigue siendo aún, un gran desafío.

Recibido el 29 de noviembre de 2024.

Aceptado para publicación el 13 de diciembre de 2024.

Declaración de conflicto de interés

La autora declara no tener conflicto de interés para llevar a cabo esta publicación.

Referencias bibliográficas

1. Adams B. Green development: Environment and sustainability in a developing world. 3rd ed. Routledge; 2008. Disponible en: <https://doi.org/10.4324/9780203929711>
2. Swinburn BA, Kraak VI, Allender S, Atkins VJ, Baker PI, Bogard JR, et al. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. *Lancet*. 2019;393(10173):791-846.
3. Crippa M, Solazzo E, Guizzardi D, Monforti-Ferrario F, Tubiello FN, Leip A. Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. *Nat Food*. 2021; 2:198-209.
4. Willett W, Rockström J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S, et al. Food in the Anthropocene: The EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet*. 2019; 393:447-92. Disponible en: [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)
5. International Confederation of Dietetic Associations. Building common ground for sustainable food systems in nutrition and dietetics: Final report to ICDA. Recommendations for moving forward based on the outcomes of the Delphi Inquiry Process. October 2018 - April 2019.
6. Carvajal Useche KC, Rangel Palacio N, Carlsson L. Conceptos de sostenibilidad y sistemas alimentarios en los estándares de formación dietética en países de habla hispana. *Rev Esp Nutr Hum Diet*. 2023;27(4):315-24. Disponible en: <https://doi.org/10.14306/renhyd.27.4.1939>
7. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. Education for Sustainable Development Goals - Learning Objectives. 2017.
8. Grupo de trabajo de la CADEP. Sostenibilización curricular: Integración de criterios de sostenibilidad en los planes de estudio universitarios. Orientaciones para la introducción de criterios de sostenibilidad en los planes de estudio universitarios. UCA, USAL, UPC, UCO, UV, UIC, UBU -2011
9. Betancourt SB, Chivita DA. Sustainable gastronomy as a factor for improving the supply chain of the gastronomic sector in Bogotá, Colombia. *Sci Messenger LNU Vet Med Biotechnol*. 2016. Disponible en: <https://bdigital.uexternado.edu.co/handle/001/362>

10. Cáceres-Rodríguez P, Jara M, Parra-Soto S, Troncoso-Pantoja C, Lataste-Quintana C. Preparaciones culinarias ¿cómo determinar cuándo forman parte de una dieta sustentable? *Rev Chil Nutr* [Internet]. 2023 Feb [citado 2024 Sep 01];50(1):86-97. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182023000100086&lng=es. DOI: <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182023000100086>
11. Troncoso-Pantoja C, Cáceres-Rodríguez P, Amaya-Placencia A, Lataste-Quintana C, Valenzuela R. Exploring the Meanings of Food Sustainability: An Interpretive Phenomenological Analysis. *Sustainability*. 2023 Sep;15(18):1-14.
12. Cáceres P, et al. Sustainable food dishes: Selection of indicators for their evaluation and communication in Chilean foodservices. *JGFS*. 2024.
13. Llanos R, Basfi-Fer K, Cáceres R P. Incorporación de la sustentabilidad en la formación del nutricionista de la Universidad de Chile: Experiencia piloto en la línea de técnicas culinarias. *Rev Educ Cienc Salud*. 2021;18(1):11-15.
14. Cáceres-Rodríguez P, Lataste-Quintana C. Indicadores de transformación de alimentos: manual para su uso en el quehacer del nutricionista. Santiago de Chile: Universidad de Chile, Facultad de Medicina; 2021. Disponible en: <https://doi.org/10.34720/tn3h-sv41>
15. United Nations Economic Commission for Europe. Learning for the future: Competences in Education for Sustainable Development. ECE/CEP/AC.13/2011/6. Adopted at the sixth meeting of the UNECE Steering Committee on Education for Sustainable Development; 7 Apr 2011.