

Objetivos de desarrollo sostenible en un servicio de alimentación y nutrición desde la experiencia

Good practices for the administration of academic programs in Nutrition and Dietetics

Nut. Virgílio Strasburg

Profesor de la Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Facultad de Medicina - Departamento de Nutrición, Porto Alegre, RS. Brasil.

Contacto: virgilio_nut@ufrgs.br

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

- a. Describir un procedimiento estandarizado que permite identificar instalaciones y procesos que requieran acciones correctivas.
- b. Describir la importancia de identificar oportunamente procesos que agredan al medioambiente.

Resumen

En el segmento de producción y distribución de comidas ocurren una serie de procesos que impactan el medio ambiente. La presentación describe un instrumento de evaluación que abarca 73 ítems distribuidos en seis grupos, a saber: agua (diez), electricidad (doce), gas (ocho productos químicos (diez), salud y seguridad (trece) y gestión de residuos (veinte). Cada grupo de ítems se evalúa en hasta tres categorías: identificación; procesos simples y múltiples, con puntajes del 1 al 3. La utilización del instrumento permite diagnosticar instalaciones y procesos en sitio y posteriormente desarrollar acciones correctivas o preventivas. En conclusión, entiendo que, para implementar los Objetivos de Desarrollo Sostenible en los servicios de alimentación, solo hay un camino, que es a través de la acción.

Palabras clave: objetivos de desarrollo sostenible, instrumentos, medioambiente.

Abstract

In the food production and distribution segment, a series of processes occur that impact the environment. The presentation describes an assessment tool that includes 73 items divided into six groups: water (ten), electricity (twelve), gas (eight), chemicals (ten), health and safety (thirteen), and waste management (twenty). Each item group is assessed in up to three categories: identification; simple and multiple processes, with scores from 1 to 3. Using the tool allows for on-site diagnosis of facilities and processes and subsequent development of corrective or preventive actions. In conclusion, I understand that there is only one path to implementing the Sustainable Development Goals in food services: through action.

Keywords: sustainable development goals, tools, environment.

Introducción

En el segmento de producción y distribución de comidas ocurren una serie de procesos que impactan el medio ambiente (1). La producción de comidas puede compararse con un proceso industrial, con la entrada de insumos (alimentos), su procesamiento y el uso de otros recursos como agua y energía para entregar el producto final (comida)(2). Corresponde al nutricionista, además de garantizar por la seguridad sanitaria de los alimentos, preocuparse y gestionar bien los recursos.

Actividades asociadas con los objetivos de desarrollo sostenible

En mi actividad como docente de Nutrición, inicié un proyecto junto con la Gestión Ambiental de la Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS / Brasil), para identificar y clasificar los impactos ambientales en la producción de comidas producidas en los comedores universitarios. De este proyecto surgió un instrumento de evaluación que abarca 73 ítems distribuidos en seis grupos, a saber: agua (diez), electricidad (doce), gas (ocho) productos químicos (diez), salud y seguridad (trece) y gestión de residuos (veinte). Cada grupo de ítems se evalúa en hasta tres categorías: identificación; procesos simples y múltiples, con puntajes del 1 al 3 (3). La utilización del instrumento permite diagnosticar instalaciones y procesos en sitio y posteriormente desarrollar acciones correctivas o preventivas.

Cada día vemos la aparición de nuevos equipos y tecnologías dirigidas al segmento de food service. Sin embargo, en la mayoría de los casos esto también implica la aplicación de inversiones financieras. Además de los equipamientos y el uso racional del agua y la energía, tenemos otro recurso importante que controlar: los alimentos. Para estos fines, se pueden evaluar las huellas ambientales como la hídrica, la de carbono y la ecológica. Cada alimento trae consigo impactos que tienen que ver con la forma en que se produce, y sus impactos en la naturaleza, como la cantidad necesaria de tierra, agua y emisiones de gases

de efecto invernadero (GEI), durante todo el proceso. En los servicios de alimentación, el consumo per cápita, especialmente de productos de origen animal, es un indicador importante para observar, ya que estos artículos son los que tienen mayores valores de huella (4,5). También es importante identificar el origen de los insumos en términos de distancia, debido a la emisión de los GEI (6).

En el contexto de profesor que supervisa internados (pasantías) de Nutrición, he desarrollado acciones con estudiantes con el fin de buscar mejoras en los procesos y reducir impactos ambientales. Las acciones se realizan en el Hospital de Clínicas de Porto Alegre. Se trata de un hospital universitario con capacidad de más de 800 camas y atiende a pacientes adultos y pediátricos, la mayoría de ellos a través del Sistema Único de Salud de Brasil.

Entre las investigaciones, verificamos el uso de agua en los contadores térmicos que se utilizan para colocar los gastronorms en el comedor del hospital y para llenar la dieta de los pacientes. El agua utilizada se cambia dos veces al día (almuerzo y cena). Proponemos que esta frecuencia sea única, generando así un ahorro del 50% de agua (unos 17.500 litros semanales), además de reducir otros productos y también la actividad de los trabajadores.

Otra actividad realizada es el seguimiento del consumo de ensaladas de los pacientes. Al monitorear el consumo, fue posible identificar una gran cantidad de ensaladas que no se consumían. En trabajo conjunto con nutricionistas clínicos, se comenzó a realizar la prescripción en base a la anamnesis del paciente respecto a sus hábitos de consumo. Como resultado, redujimos aproximadamente 50% de la cantidad de ensalada enviada a los pacientes. Este proceso sigue vigente, en lo relacionado con el seguimiento de las ensaladas y más recientemente también en la aceptación y consumo de guarniciones, especialmente aquellas con verduras.

Además, en el comedor de empleados, desde octubre de 2023, una de las seis líneas de distribución siempre cuenta con una opción

vegetariana en sustitución de las opciones de carnes. También se ha desarrollado una campaña para eliminar progresivamente los vasos desechables (7). Otra actividad que realiza el hospital es la adquisición de alimentos procedentes de la agricultura familiar, especialmente a través de cooperativas. En Brasil existe legislación que obliga a las empresas públicas a comprar al menos el 30% de sus insumos alimentarios en esta modalidad (8).

Los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) incluyen una serie de propuestas de acción que también son aplicables a los servicios colectivos de alimentación. Con las actividades desarrolladas entendemos que estamos contribuyendo directamente en al menos seis de ellas. En los ejes 3 y 4 con el rol de una universidad que realiza actividades en un servicio de salud. En los ejes 11, 12 y 13 con el desarrollo de actividades que en general reflejen responsabilidad social y ambiental y,

por último, en el eje 17 a través del intercambio de información con otros hospitales y en eventos científicos.

Conclusión

En conclusión, entiendo que, para implementar los Objetivos de Desarrollo Sostenible en los servicios de alimentación, solo hay un camino, que es a través de la Acción.

Recibido el 29 de noviembre de 2024.

Aceptado para publicación el 13 de diciembre de 2024.

Declaración de conflicto de interés

El autor declara no tener conflicto de interés para llevar a cabo esta publicación.

Referencias bibliográficas

1. Harmon AH, Gerald BL. Position of the American Dietetic Association: Food and Nutrition Professionals Can Implement Practices to Conserve Natural Resources and Support Ecological Sustainability. *Journal of the American Dietetic Association*. 2007; 107(6):1033-1043.
2. Strasburg VJ, Jahno VD. Paradigmas das práticas de gestão ambiental no segmento de produção de refeições no Brasil. *Eng Sanit Ambient*. 2017; 22(1): 3–12. DOI: 10.1590/S1413-41522017155538
3. Strasburg VJ, Pereira DCK, Hatjiathanassiadou M, Seabra LMJ, Rolim PM. Uso de un instrumento de evaluación de rendimiento Ambiental en restaurants universitarios brasileños. In: Oscar Mercado Muñoz; Viviana Contrera Cabezas (Org). *Sustentabilidad en universidades de Iberoamérica*. 1ed. Santiago – Chile: UTEM – Universidad Tecnológica Metropolitana. 2020, v. 1, p. 182-190.
4. Hatjiathanassiadou M, de Souza SRG, Nogueira JP, Oliveira LM, Strasburg VJ, Rolim PM, Seabra LMJ. (2019). Environmental impacts of university restaurant menus: a case study in Brazil. *Sustainability*. 2019; 11, 5157. DOI: 10.3390/su11195157
5. Strasburg VJ, Prattes G, Acevedo B, Suárez C. Calidad nutricional e impacto en medio ambiente por los insumos de un comedor universitario en Uruguay. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 2023;73(2):90-101. DOI: 10.37527/2023.73.2.001
6. Strasburg VJ, da Silva LY, Eberhardt D. et al. Eco-efficiency and demand of enteral diets used in patients of a Brazilian public hospital before and during the COVID-19 pandemic. *Environ Dev Sustain*. 2024; DOI: 10.1007/s10668-023-04259-w
7. Hospital de Clínicas de Porto Alegre. *Sustentabilidade* [s.d.]. Disponible en: <https://sites.google.com/hcpa.edu.br/sustentabilidade/p%C3%A1gina-inicial>
8. Brasil. Decreto Federal nº 8.473 de 22 de junho de 2022. Disponible en: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2015/decreto-8473-22-junho-2015-781038-norma-pe.html>