

A nivel internacional y nacional:

Las carreras de Nutrición y Dietética incorporan la sustentabilidad a su currículum

Las mallas abordan temáticas como el impacto de la crisis climática en la calidad nutricional de los alimentos, las dietas sostenibles y la seguridad alimentaria, entre otros.

ANNA NADOR

En un contexto de crisis climática, la sustentabilidad se ha vuelto una parte integral de las carreras de Nutrición y Dietética. Según especialistas nacionales, el tema es muy atinente a la profesión.

Paola Cáceres, subdirectora de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Chile, lo explica así: "Los nutricionistas nos encargamos de la prescripción de la alimentación. Tenemos que conocer cuál es el impacto de la crisis climática en la alimentación para saber cuáles son los alimentos y bajo qué calidad van a estar disponibles para las personas en un futuro no tan lejano. Y también tenemos que procurar avanzar

hacia un sistema alimentario más sustentable y promover una dieta sostenible a la población", explica.

La idea detrás "es beneficiar a la salud humana y también al medio ambiente", coincide María Eugenia Godoy, coordinadora del Ciclo Profesional de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad SEK.

De hecho, señala Paulina Valderrama, académica de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad de Magallanes, que

“Los nutricionistas son profesionales de la salud que deben cuidar a personas y comunidades. Por lo tanto, la educación para el Desarrollo Sostenible es clave para la formación de profesionales responsables, activos, y comprometidos en el cuidado de las personas y del medio ambiente”.

CAROLINA FREDES
 ACADEMICA DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA UNIVERSIDAD CATÓLICA

nes, "estiman que para el 2050, si redujéramos un 50% la producción y el consumo de alimentos de origen animal, las emisiones globales de gases de efecto invernadero descenderían un 64% para dicho año".

A nivel internacional ya se ha avanzado en el tema. Algunos ejemplos de ello son que la Universidad de Monash (Australia) tiene un curso sobre sistemas alimentarios sostenibles para estudiantes de la Licenciatura en Ciencias de la Nutrición y la Universidad de Wisconsin-Stevens Point (Estados Unidos) tiene una licenciatura en Alimentación y Nutrición Sostenibles.

"Está mucho más avanzada la temática en Europa y en Norteamérica,



"Nutrición y Dietética es una de las carreras que tienen una gran armonía con los Objetivos de Desarrollo Sostenible: tributamos hacia la salud y el bienestar, hacia disminuir el hambre y hacia una producción de alimentos más sostenible", dice Paola Cáceres. En la foto, una clase sobre alimentos de la U. de Chile.

ca, tanto en Estados Unidos como en Canadá. De hecho, las asociaciones gremiales de nutricionistas ya tienen incorporado dentro de las competencias del profesional la sustentabilidad. En Latinoamérica es más heterogéneo el avance. Brasil es el país que más va a la vanguardia en este tema, seguido por Colombia y Costa Rica. Pero acá en Chile es bastante reciente", analiza Cáceres.

La Universidad de Chile incluyó la sustentabilidad sistemáticamente a su currículum desde 2018 y también tienen un diplomado en el tema. "Partimos incorporándolo en los aspectos macrocurriculares, en el perfil de egreso y en las competencias técnicas que se esperan de nuestros estudiantes. Después seleccionamos 21 cursos para que incluyeran la sustentabilidad, ya sea la parte so-

cial, económica o medioambiental, a través de sus contenidos o metodologías. En todos los semestres, desde el primer año hasta el quinto, hay al menos un curso que tiene el sello de sustentabilidad", afirma.

Agricultura familiar

Así, abordan diversas temáticas, según la naturaleza del curso. "Por ejemplo, en los cursos donde hablamos de alimentos, analizamos bibliografía referente a la sustentabilidad en cuanto a la producción, como el impacto que tienen los cultivos agrícolas, el uso del suelo o la pérdida de variedades de alimentos nativos y el impacto de la crisis climática en la calidad nutricional de los alimentos", dice Cáceres.

Asimismo, en los cursos sobre el

desarrollo de alimentos, se incorporan planteamientos sobre economía circular, y en relación con los sistemas alimentarios sostenibles se habla de la importancia de la agricultura familiar y los pequeños productores, entre otros ejes.

Mientras que en la parte clínica se aborda a través de las dietas sostenibles, como la mediterránea, la basada en plantas y la vegana. "La idea es enseñar cómo el impacto de la producción de carne y del consumo de carne excesivo por parte de la población también tiene un impacto negativo en la huella de carbono e hídrica (además de en la salud)", precisa Cáceres.

De forma similar, desde 2020, la Universidad SEK "está fuertemente integrando estos conceptos", asegura Godoy, quien agrega que tam-

bién están trabajando en crear un diplomado que aborda la sustentabilidad, con foco en la seguridad alimentaria en tiempos de crisis.

"Además, nosotros tenemos asignaturas como Gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, que tiene un enfoque en la seguridad alimentaria. En la asignatura de Emprendimiento, innovación y marketing, los estudiantes crean productos nuevos, alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas", agrega.

Paulina Valderrama, académica de Nutrición y Dietética de la U. de Magallanes, dice que desde 2020 "nosotros incorporamos dentro de nuestra malla la sustentabilidad dentro de la formación inicial de nuestros estudiantes en el ramo de Vinculación con el medio y Ciencias de los alimentos. Y cada año realizamos nuestra Muestra Gastronómica que tiene como pilar fundamental resaltar la gastronomía regional sustentable y saludable".

En el caso de la Universidad Católica, desde 2023 "comenzó a regir el nuevo plan de estudios en la carrera de Nutrición y Dietética UC, en cuyo perfil de egreso se incorpora el ámbito de sustentabilidad alimentaria, con cursos que tienen resultados de aprendizaje que tributan a este ámbito desde el primer año", dice Carolina Fredes, académica de la carrera en esta casa de estudios. Ejemplo de ello es un curso electivo de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos para la Formación General de estudiantes de pregrado.

"Las temáticas abordadas incluyen desde cambio climático y emisiones de gases de efecto invernadero, pérdidas y desperdicios de alimentos, huella hídrica y huella de carbono de alimentos y de patrones alimentarios, hasta intervenciones que promueven el cuidado de las personas. En cuarto año, los y las estudiantes realizan unidades de investigación; algunas abordan la cuantificación de pérdidas y desperdicios, la redistribución de alimentos a grupos vulnerables y el desarrollo de alimentos a partir de la reutilización de desechos alimentarios, entre otros", detalla Fredes.

En todos los casos, las entrevistadas concuerdan en que los estudiantes han sido receptivos a la inclusión de este tema al currículum. "Nuestros estudiantes dan importancia a los temas de sustentabilidad. Por ejemplo, muestran preocupación en la búsqueda de patrones alimentarios más sostenibles. Así, algunos resultados de aprendizaje y contenidos en temáticas de sustentabilidad se han incorporado progresivamente en cursos en respuesta a las motivaciones de los mismos estudiantes", dice Fredes.