

## **Justificación para la creación de una maestría en nutrición y servicios de alimentación en la ciudad de San Luis Potosí**

*Estefanía Liñán Guajardo*

Universidad del Centro de México

Maestría en Educación

### **Resumen:**

La importancia de la alimentación se encuentra inmersa en la historia y destaca en la actualidad entre las tendencias en auge del campo laboral del nutriólogo. De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud, las Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) representan el 50 % de la carga de enfermedades a nivel mundial. Lo dicho hasta aquí supone que, no basta sólo con la creación de normas y estándares de inocuidad alimentaria, también es necesario contar con profesionales en el área que contribuyan al control y buenas prácticas de higiene para asegurar los procesos y la salud del consumidor. El presente trabajo tiene como finalidad justificar la necesidad de crear un programa específico para la formación de maestros en nutrición y servicios de alimentación, el cual permitirá ampliar el desarrollo profesional del nutriólogo atendiendo a los retos actuales que las organizaciones que ofrecen el servicio de alimentos demandan.

**Palabras clave:** postgrado, servicio de alimentos, alimentación, nutrición, inocuidad

## INTRODUCCIÓN

En los últimos tiempos la alimentación a grupos específicos ha tomado gran importancia en el área de la salud y a su vez ha determinado un campo laboral en el que los nutriólogos pueden desarrollarse profesionalmente. En este sentido el conocimiento sobre la gestión de servicios de alimentos es un elemento importante en el currículo de la formación del profesional en nutrición. Si bien, el área no ha sido muy trabajada por nutriólogos, actualmente se considera un campo en resurgimiento y una oportunidad de desarrollo en el contexto laboral.

Los servicios de alimentos han existido desde hace cientos de años; comenzando con las primeras posadas que ofrecían alimentos a los viajeros, hasta los espacios que ahora conocemos como restaurantes, cafeterías, cocinas económicas, comedores escolares o industriales, etc. En este contexto, la importancia de la alimentación se encuentra inmersa en la historia y destaca en la actualidad entre las tendencias en auge del campo laboral del nutriólogo.

Anteriormente la incidencia de infecciones, intoxicaciones y tóxico-infecciones era elevado, lo anterior se llegó a considerar un problema de salud pública debido a que no existía un protocolo de seguridad, higiene y calidad en el procesamiento de alimentos. Ante esto, la Secretaría de Salud tuvo que implementar Normas Oficiales Mexicanas, como la NOM-093-SSA1-1994 - Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos, la cual es una Norma aplicable para todos los establecimientos fijos y ambulantes involucrados en el servicio de alimentos, así como esta norma, surgieron diferentes estándares de calidad alimentaria como pautas para llevar a cabo un correcta manipulación de productos para consumo humano.

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud, las Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) representan el 50 % de la carga de enfermedades a nivel mundial. A su vez, se enferman por consumir alimentos contaminados 600

millones de personas en el mundo, lo cual corresponde a 1 de cada 10 personas. De igual manera 420 000 personas mueren por esta causa, con la consiguiente pérdida de 33 millones de años de vida ajustados en función de la discapacidad (OMS, 2017). En el año 2003 un estudio gubernamental reportó 4556 muertes en México causadas por infecciones transmitidas por bacterias contenidas en alimentos (Hernández, et al, 2011). En San Luis Potosí, de acuerdo al Sistema Único Automatizado de Vigilancia Epidemiológica, las intoxicaciones alimentarias bacterianas aumentaron su incidencia al 5% del año 2009 al 2014, siendo más afectado el grupo de edad de 25 a 44 años, seguido por el de 1 a 4 años y 5 a 9 años (Avalos, R. s/f). Lo dicho hasta aquí supone que, no basta sólo con la creación de normas y estándares de inocuidad alimentaria, también es necesario contar con profesionales en el área que contribuyan al control y buenas prácticas de higiene para asegurar los procesos y la salud del consumidor.

Atendiendo a lo anterior, el presente trabajo tiene como finalidad justificar la necesidad de crear un programa específico para la formación de maestros en nutrición y servicios de alimentación, el cual permitirá ampliar el desarrollo profesional del nutriólogo de acuerdo a los retos actuales que las organizaciones que ofrecen el servicio de alimentos demandan.

## **EL PAPEL DEL NUTRIÓLOGO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS**

El cuidado del proceso de manipulación de alimentos es vital para asegurar la seguridad y calidad alimentaria (Correia. P, 2012). Lo anterior implica un gran reto para los nutriólogos ya que, al desarrollarse en el área de servicio de alimentos sus actividades implican promoción en salud y de prevención de enfermedades crónico-degenerativas al ofrecer a los comensales alimentos saludables que atiendan a los criterios de una dieta correcta (López. T, et al en el 2011). De igual manera, la labor que desempeña el nutriólogo se encuentra sumamente comprometida con la seguridad alimentaria, es decir al estado en el cual las personas gozan de forma

permanente y oportuna, de acceso físico, económico y social a los alimentos que requieren en cantidad y calidad para su adecuado consumo y utilización biológica para garantizar un estado de bienestar general que contribuya a su desarrollo (Seguridad Alimentaria Nutricional. Conceptos Básicos, 2011)

Además, el nutriólogo que se desempeña en el área de servicio de alimentos resguarda la salud del comensal al asegurar en sus procesos buenas prácticas de manipulación en la preparación de los alimentos poniendo en práctica las normas obligatorias en nuestro país, como es el caso de las Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1- 2009. Además de integrar en sus prácticas las normas voluntarias de calidad e inocuidad alimentaria como la NMX-F-605-NORMEX-2004 para la obtención del Distintivo “H” y la aplicación de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). En otras palabras el profesional de la nutrición dentro del servicio de alimentos se involucra en actividades como:

- Selección, manejo, capacitación y supervisión del personal
- Uso de programas que faciliten la gestión y toma de decisiones en el servicio de alimentos
- Elaboración e implementación de manuales, procedimientos y registros que faciliten los procesos del servicio de alimentos (recetarios, descripciones de puestos, etc.).
- Compra de insumos y negociación con proveedores.
- Gestión de recursos financieros, elaboración y ejercicio presupuestal, control de costos y gastos, etc.

Dicho de otra manera el trabajo que ejerce el nutriólogo en el ámbito alimentario abarca todos los procesos que van desde la producción hasta el consumo de los alimentos y su impacto en la salud del individuo.

## **LA INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS: UNA PRIORIDAD EN EL CONTEXTO ESCOLAR Y LABORAL**

Los alimentos contaminados se presentan como amenazas directas para la salud a escala mundial y ponen en peligro la vida de todos. Las enfermedades transmitidas por los alimentos son un obstáculo en el desarrollo económico y social, y perjudican a la economía nacional, el turismo y el comercio (OMS, 2017). De acuerdo a lo anterior, los servicios de alimentos deben ser considerados como sistemas abiertos que se adaptan constantemente a las necesidades de los consumidores, ya que buscan satisfacer las necesidades y superar las expectativas mediante la retroalimentación permanente con la sociedad, lo que desencadena la mejora constante de los procesos involucrados (López. T, et al. 2011).

Por otro lado, la importancia de formar líderes profesionales en el área surge por la necesidad de tener personal capacitado en los procesos de manipulación de alimentos. Si bien, es cierto que el principal vehículo de contaminación es el ser humano por sí mismo, el hecho de contar con personal mal capacitado y que por ende no realice las prácticas de higiene adecuadas puede ocasionar problemas de salud que perjudiquen además la producción laboral en los centros de trabajo, lo que a su vez ocasionaría importantes pérdidas a nivel industrial y económico como paros laborales e incapacidades temporales o definitivas. De igual manera, el contar con profesionales en servicio de alimentos en los centros escolares de tiempo completo puede determinar el cumplimiento de prácticas adecuadas, que van desde el equipamiento de cocinas, planeación de menús, supervisión de proveedores y materia prima, y el abastecimiento de comida que cumpla con los estándares de inocuidad y que contribuya al desarrollo tanto físico como intelectual de los estudiantes a los que se les proporcionan el servicio.

## ÁREAS DE OPORTUNIDAD

En México sólo existe un programa de postgrado presencial en la ciudad de Veracruz que obedece a las necesidades descritas en este artículo, a su vez se cuenta con muy pocos cursos on- line provenientes de universidades virtuales que en su mayoría operan fuera de nuestro país.

Así mismo, en San Luis Potosí se reconocen 6 Universidades que ofrecen la Licenciatura en Nutrición, de las cuales hasta el día de hoy han sido egresadas 11 generaciones de profesionistas, la mayoría formados bajo un perfil clínico, siendo éste el menos trabajado debido a la gran demanda de egresados y la poca disponibilidad de oportunidades laborales. Atendiendo a lo anterior surge la necesidad de empezar a crear programas para profesionalizar el trabajo del nutriólogo en un área en específico, ya que en la actualidad en San Luis Potosí no se cuenta con ningún postgrado en Nutrición que fomente la formación del profesional en Nutrición.

Por otro lado, San Luis Potosí es reconocida como una ciudad en crecimiento exponencial en la que se consolida el desarrollo industrial como palanca para atracción de inversiones y creación de nuevas fuentes de trabajo. En la actualidad, la ciudad cuenta con 12 parques industriales en los cuales operan alrededor de 151 empresas que van desde la rama automotriz hasta la textil. Dicho desarrollo industrial surge de la necesidad de estar a la vanguardia dentro de una sociedad en constante cambio, lo cual funge como un factor que sugiere innovación y la formación de nuevas oportunidades en el contexto laboral. Es un hecho que todas estas empresas son operadas por personal que demanda necesidades básicas, entre ellas una alimentación correcta. Lo anterior compromete a las empresas a contar con líderes en servicio de alimentos que cumplan con los estándares

necesarios para hacer del expendio y consumo de alimentos y bebidas un acto seguro y confiable.

## **CONCLUSIÓN**

La creación de un postgrado en nutrición y servicio de alimentos marca la diferencia en la formación del nutriólogo preocupado por la seguridad alimentaria en una sociedad inmersa en un proceso de cambio constante. El hecho de contar con líderes que fomenten correctas prácticas en higiene y manipulación de alimentos asegura el cuidado de la salud del individuo como consumidor y marca a su vez la pauta para el desarrollo del nutriólogo en un contexto diferente al convencional.

## **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

Avalos, R (s/f). Dirección de políticas en calidad y salud. Subdirección de epidemiología. Departamento de vigilancia, Urgencias epidemiológicas y desastres. Boletín epidemiológico #11

Correia, G., Araújo, D., Fernandes, L., Leão de Menezes, P., Pinheiro Rafael de Sousa, P. (2012). GESTIÓN DE CALIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. La importancia del manipulador de alimentos en la calidad del servicio hotelero de la ciudad de João Pessoa, Brasil. Estudios y Perspectivas en Turismo, 21 (3), 763-777.

Hernández, C., Aguilera, M., Castro, G. (2011). Situación de las enfermedades gastrointestinales en México. Enfermedades Infecciosas y Microbiología 2011 31 (4): 137-151

López T., Moreno G., Hunot A., Ortiz L., Aguayo M. (2011). La enseñanza de la gestión en los servicios de alimentos. Revista de Educación y Desarrollo, 16. Enero-marzo de 2011, 69-78

ORGANISMO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN (2004) Norma mexicana (2004) NMF-X- 605-NORMEX-2004 Alimentos - Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H. México: Diario Oficial de la Federación, 13 de octubre del 2004, 1-30.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (2017). Inocuidad de los alimentos. Disponible en: <http://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

SECRETARÍA DE SALUD (2005) Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 01 de Marzo del 2010, 1-41.

Seguridad Alimentaria Nutricional, Conceptos Básicos. (2011) Programa Especial para la Seguridad Alimentaria - PESA - Centroamérica Proyecto Food Facility Honduras. 3ra Edición, Febrero de 2011

