

La alimentación y el papel del nutriólogo en Chiapas

Alfredo Pérez Jácome*, Leónides Elena Flores Guillen**

Palabras clave:

Alimentación, nutriólogo, Chiapas.



*Chiapas debió surgir del mar,
[REDACTED] ebrio de espuma
Cantó a Chiapas, Enoch Cancino Casahonda*

► Fuente: <http://www.elconstituyente.mx/wp-content/uploads/2015/11/Top-5-de-los-lugares-más-visitados-en-Chiapas.jpg>

El Estado de Chiapas es una de las 32 entidades federativas de la República Mexicana, está ubicado geográficamente al extremo sureste del país en la frontera con Guatemala; con una superficie de más de 70 000 kilómetros cuadrados ocupa el octavo lugar en extensión territorial, mientras que, por el volumen de su

producción agrícola, ocupa un sitio destacado por la producción de café, maíz y mango que abastece el mercado local y nacional. Chiapas posee varios de los destinos turísticos más importantes de México como zona arqueológica de Palenque, que atrae a una cantidad muy importante de turistas cada año.

* Médico familiar, profesor investigador de tiempo completo Titular B. Ingreso a la Facultad como docente en agosto 1986. Fundador del Observatorio Universitario en Seguridad Alimentaria y Nutricional en Chiapas.

** Licenciada en Nutrición, profesor investigador de tiempo completo Asociado B. Ingreso a la Facultad como docente en febrero 2001. Fundadora del Observatorio Universitario en Seguridad Alimentaria y Nutricional en Chiapas.

Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, Licenciatura en nutriología. Tel.: 9616170440 ext. 4260). Correo electrónico: peja_53@yahoo.com.mx; elegui_flo@hotmail.com

En Chiapas existen los pueblos indígenas Tseltal, Tsotsil, Ch'ol, Tojol-ab'al, Zoque, Chuj, Kanjobal, Mam, Jacalteco, Mochó, Cakchiquel y Lacandón o Maya Caribe; 12 de los 62 pueblos indios reconocidos oficialmente en México. La diversidad geográfica y ecológica de Chiapas permitió a los pueblos originales reunir una experiencia alimentaria que llega a nuestros días, así podemos observarlo en el cultivo del frijol y sus diversas preparaciones que van desde el proceso de deshidratación por calor al comal y molido para elaborar el pinol, tascalate o su consumo por molido fresco, después de la nixtamalización para elaborar diversos tipos de masa y confeccionar tortillas, tostadas, bebidas (pozol blanco fresco y agrio, pozol con cacao y atole. Así mismo una amplia diversidad de tamales en combinación con leguminosas tales como el tamal de toropinto.

Entre las verduras y hortalizas sobresale la calabaza, chilacayote, chile, chaya que han aportado a la actualidad elementos simbólicos, festivos, litúrgicos, civiles tal como se ve en la región zoque de Chiapa de Corzo.

Por sus características poblacionales, el estado de Chiapas presenta un amplio mosaico cultural que se refleja en la alimentación y que responde también a la diversidad de los entornos geográficos y económicos desde la alimentación a base de productos marinos hasta la alimentación resultado del proceso del mestizaje que comprende embutidos y productos lácteos y derivados de las culturas prehispánicas, sin embargo en la actualidad esta diversidad alimentaria se ha visto alterada por los procesos de transculturación resultantes del fenómeno de globalización.

Según el *Consejo Nacional para la Evacuación* (CONEVAL) en el año 2014, con base a la Encuesta Nacional de Ingresos y Gasto de Hogares, la distribución de la pobreza en la población de Chiapas se conforma de 15.3% de la población vulnerable por carencia social, 2.5% en pobreza de ingresos, en situación de pobreza 76.2% y en pobreza extrema 31.8%. Considerando el criterio de ingreso el 78.7% de la población se encuentran con ingresos inferiores a la línea de bienestar.

En relación a los efectos de estos determinantes, la *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012* señala que los menores de cinco años presentan una prevalencia de 8.4% en bajo peso, 31.4% en talla baja, 2.4% en emaciación y 8.3% en sobrepeso y obesidad. Las diferencias según población urbana y rural son notables para esta última, que presenta una mayor prevalencia de bajo peso (11.5%), de talla baja de 44.2%, de emaciación de 2.6% y de sobrepeso y obesidad de 6%.

Por su parte, la población adolescente presenta una prevalencia de sobrepeso del 22.9% predominando en el sexo femenino con 22.2%; y de obesidad de 6%, predominando en el sexo masculino con 6.1%. No obstante, al analizar las prevalencias totales el sobrepeso y la obesidad son más altas en el sexo femenino (36.1%).

En contraste, la anemia presenta una mayor prevalencia al promedio nacional con 8.7% de la población adolescente, mucho menor que en la edad de 1 a 4 años que corresponde a 25.4%.

La situación de la alimentación

Según datos de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de Hogares (ENIGH) 2014

el gasto en alimentos en México según el tipo de nutrientes reporta que el 2.6% se destina a alimentos ricos en proteínas de origen vegetal (Frijoles, lentejas, habas, chicharos, garbanzos, entre otros), el 15% a alimentos ricos en vitaminas y minerales (Frutas y verduras), el 35.3% a alimentos ricos en hidratos de carbono (Maíz, arroz y trigo, aceites) y el 47% alimentos ricos en proteínas de origen animal (carnes, huevo, leche, queso y crema). A nivel estatal no se encuentra disponibilidad de datos; sin embargo, por los Principales resultados de la encuesta de ingresos y gastos de los hogares para Chiapas 2010, se sabe que en el estado la población destina el 41.3% de sus ingresos a la compra de alimentos, bebidas y tabaco; la mayor inversión pertenece a la compra de carnes y cereales con el 24 y 23% respectivamente, seguido de la compra de verduras, leguminosas y semillas a las que se invierte el 15% del recurso destinado a la alimentación. De acuerdo a la percepción de la población, el 82% presenta seguridad alimentaria, cifra que se ubica por encima de la prevalencia nacional de inseguridad alimentaria que es del 70%, de igual manera, la clasificación a nivel estatal también es mayor, así, el 43.4% de la población en Chiapas considera encontrarse en inseguridad leve, 24.1% en inseguridad moderada y 14.9% en inseguridad severa.

Universidad y la formación de los profesionales de la nutrición

Chiapas se ha caracterizado por ser un Estado de altos contrastes, se destacan entre ellos lo relativo a la educación, salud y alimentación. Respecto a la educación superior, la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH) remonta sus orígenes a 1945 según el decreto número 32 del 31 de enero de 1945, sin embargo, es hasta 1981 en donde inicia el papel de institución de educación superior. Dentro de los

programas se desarrolla el de la Licenciatura en Nutrición iniciando sus labores en septiembre de 1982, cuyo currículo tiene un fuerte sustento en las acciones de los Doctores Rafael Ramos Galván del Instituto infantil de México, Quintín Olascoaga del Instituto nacional de cardiología, así mismo, las experiencias de las primeras instituciones en la formación profesional de nutriólogos en México como las Universidades Iberoamericana, de Veracruz, Nuevo León, de Colombia en Suramérica (Pontificia Universidad Javeriana en 1952 y Universidad de Santander en 1960) y la Universidad de Harvard en Estados Unidos.

Durante su funcionamiento se han formado recursos humanos a través de cinco planes de estudios, se han sumado programas de posgrado como la maestría en alimentación nutrición y dos programas más de licenciatura como gastronomía y la licenciatura en ciencias y tecnología de los alimentos, para dar respuesta a la compleja problemática del proceso alimentario nutricio.

Los Licenciados en nutrición según un estudio realizado por UNICACH en 2007, se están desarrollando principalmente en instituciones públicas en un 79%, en el sector privado el 13%, en Organizaciones No Gubernamentales (ONG) el 4% y asociaciones civiles el 4%; de los que están en instituciones públicas el 47% está en el área de la salud, 13% en el área educativa, el 6% en el comercio y el 33% en otras áreas como ONG que atienden en el área de nutrición en comunidades rurales e indígenas.

Las instituciones donde se encuentran laborando principalmente con el 27% es el Instituto de salud, el 23% en la Secretaria de desarrollo social (SEDESOL), el 11% en el Hospital General regional y el 7% en la UNICACH.

Esta aproximación, resultado del estudio de egresados, permite identificar la congruencia entre el campo profesional y el perfil de egreso de los nutriólogos en Chiapas y que se expresa como a continuación se cita:

Perfil de egreso: Evaluar el estado nutricional a nivel individual o colectivo en la población rural o urbana, estatal, nacional e internacional; con el propósito de prevenir, diagnosticar, tratar y/o rehabilitar a los sujetos de dichos ámbitos, aplicando la metodología de investigación apropiada. Administrar sistemas de monitoreo y vigilancia epidemiológica, programas de educación alimentaria, conservación y servicio de alimentos en el ámbito nacional e internacional. Proponer alternativas viables que incidan en la seguridad alimentaria nutricional a nivel nacional e internacional, desde los ámbitos de disponibilidad, accesibilidad, comportamiento alimentario, saneamiento ambiental y utilización de los nutrientes de acuerdo a su competencia profesional. Dialogar en forma clara, precisa y propia en español e inglés en aspectos relacionados con la disciplina y a través de medios cibernéticos. Manifestar sensibilidad social en el campo laboral nacional e internacional en que se desempeñe, actuando con el respeto, honestidad y ética profesional que deben caracterizar a los profesionistas. Participar activamente en equipos de trabajo interdisciplinario y multidisciplinario en ámbitos nacionales e internacionales al investigar, gestionar, planear, ejecutar y evaluar proyectos y programas sobre seguridad alimentaria.

Actualmente la interacción educativa de los programas de nutriología, gastronomía y la ciencia y tecnología de alimentos ha identificado la necesidad del abordaje integral de la alimentación en Chiapas a fin de mantenerla inocuidad alimentaria, el aprovechamiento biológico de los alimentos y su comprensión desde el punto de vista sociocultural e histórico, redimensionando el papel de estos profesionales en el complejo proceso de alimentación nutrición en Chiapas.

REFERENCIAS

- Gutiérrez, J. P., Rivera-Dommarco, J., Shamah-Levy, T., Villalpando-Hernández, S., Franco, A., Cuevas, Nasu L., Romero-Martínez, M., Hernández-Ávila, M. Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012. Resultados Nacionales. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública; 2012.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). Resultados de la Encuesta Nacional de Ingresos, Gastos y Hogares 2014, 16 de julio 2015, Aguascalientes, Aguascalientes. Consultado: Diciembre de 2015. Disponible en: www.inegi.org.mx/saladeprensa/boletines/.../especial2015_07_3.pdf
- Cruz, S. N. Estudio de seguimiento de egresados y mercado laboral de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Ed. Montebello, Chiapas 2003.
- AMMFEN. Los empleadores de los nutriólogos en México, Ed. Trillas, México D.F.



Fuente: http://nutritiva.mx/thumbail.php?file=diet_nutrition_image_143908535.jpg&size=article_medium