Movilidad docente: asistencia al Congreso de la Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas, Medellín

Stephanie Carolina Realpe López
Profesora de Nutrición y Dietética
Universidad Mariana

La Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas (ACODIN), en el marco de la celebración por sus 60 años y como parte de su deber con la profesión, la academia y la ciencia, organizó el XIX Congreso Colombiano de Nutrición y Dietética y III Internacional en Alimentación y Nutrición denominado "El Nutricionista Dietista: su rol en los sistemas alimentarios saludables y sostenibles". Este evento se llevó a cabo en la Universidad Pontificia Bolivariana de la ciudad de Medellín, Colombia, del 16 al 19 de agosto de 2023. La docente Esp. Carolina Realpe López asistió en representación del programa de Nutrición y Dietética de la Universidad Mariana.

Figura 1

Asistencia Congreso ACODIN

Fuente: Archivo fotográfico Stephanie Carolina Realpe López (2023).

Durante este congreso, se abordaron diversas temáticas relacionadas con los desafíos que enfrenta el nutricionista dietista en los sistemas alimentarios saludables y sostenibles (SASS). En una primera instancia, se llevó a cabo una mesa de trabajo con los actores principales de los diferentes sectores, incluyendo academias, gremios y entidades en Colombia. En este espacio, se discutió acerca de cómo los sistemas alimentarios saludables y sostenibles abarcan toda la cadena productiva del alimento, desde la producción, almacenamiento, distribución, procesamiento, comercialización, consumo y regulación. Además, se destacó el desafío que enfrentan las diversas entidades y actores para garantizar el acceso a alimentos sanos y nutritivos.

Figura 2

Sistema alimentario

Fuente: Caipo (s.f.).

También, se resaltó la importancia del Proyecto de Ley 339 de 2023 durante el congreso. Esta ley, que reforma la salud en el país, tiene como objetivo mejorar las condiciones de acceso a la atención médica para las familias más humildes y asegurar el pago puntual a hospitales y clínicas. Dicha ley busca crear conciencia sobre la necesidad de un sistema de salud basado en el aseguramiento social para garantizar el derecho fundamental a la salud. Este modelo se enfoca en la prevención, la predicción y la resolución; se fundamenta en la atención primaria en salud (APS).

Figura 3

Mesa de trabajo SASS

Fuente: Archivo fotográfico Stephanie Carolina Realpe López (2023).

A continuación, se presentan algunas de las temáticas desarrolladas durante el congreso:

1. Economía circular de los sistemas alimentarios, a cargo de la ponente Sara Zapata, quien hizo referencia a las problemáticas derivadas del calentamiento global y cómo estas afectan a los SASS debido al uso de combustibles fósiles, los cuales no contribuyen a la seguridad alimentaria y soberanía alimentaria de las comunidades. Es así como la economía circular ayuda a replantear esta problemática, hablando así de una dieta planetaria.
2. Alimentación y nutrición en el trabajo, por el ponente Sergio Salvador Álzate, quien manifestó que el entorno laboral debe considerarse un espacio como SASS, respaldado por la Ley 2021/21 como entorno laboral saludable. Considera que la alimentación laboral forma parte de □ de la jornada diaria de cada persona, evidenciando regímenes de alimentación inadecuados. Países como Brasil y Venezuela han adoptado el rol del nutricionista en todas las empresas que ofrecen alimentos; se espera que esta iniciativa pueda adoptarse a otros países.
3. Bioética con enfoque en el derecho humano a la alimentación y los SASS. Los ponentes Gloria Gallego y Cecilia Sepúlveda tomaron la importancia de la ética en el campo de la alimentación y nutrición, siendo los SASS entornos que promueven la vida medioambiental y donde se pueden promover intervenciones en nutrición, incentivar la sostenibilidad ambiental en defensa de la promoción de la dignidad humana, así como los retos del nutricionista en las investigaciones, las tecnologías y otros ámbitos de acción.

4. En el simposio de principios activos y salud se abordaron temáticas relacionadas con el área de alimentos, como el caso del huevo, a cargo de Doris Villalba, quien destacó sus nutrientes bioactivos y cómo se convierte en un alimento funcional gracias a sus propiedades antimicrobianas, inmunomoduladoras, antiinflamatorias y anticancerígenas. La ponencia de leche de vaca y bebidas vegetales, a cargo de Rodrigo Valenzuela, permitió evidenciar cómo las investigaciones sobre este producto, fuente de energía, nutrientes y alta calidad proteica, se han desarrollado en el ámbito metabólico, como mecanismo antiobesogénico en el adulto mayor, la actividad física y el impacto en los programas escolares. Finalmente, el tema del café y el chocolate, a cargo de la ponente Isabel Pulgarin, quien expresó las características de estos productos y resaltó su capacidad antioxidante asociada a la salud cardiovascular.

El programa de Nutrición y Dietética ve con gran relevancia esta movilidad, ya que fortalece los procesos de internacionalización y docencia. Además, potencia la visibilidad del programa en diversas mesas de trabajo a nivel nacional, contribuyendo a la actualización del conocimiento como insumo para las nuevas tendencias en el currículo. Estas tendencias buscan mejorar los estándares de calidad del programa.

Referencias

Proyecto de Ley 339 de 2023. (s.f.). Ministerio de Salud y Protección Social. https://consultorsalud.com/wp-content/uploads/2023/04/Articulado-consolidado-enmienda-reforma-a-la-salud.pdf

Caipo, M. (s.f.). El sistema alimentario y la inocuidad de los alimentos [Diapositivas]. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. https://www.senasa.gob.ar/prensa/Home/AF/carpetas/Seminario_Regional/ConferFAO_CAIPO_Inoc_REAF.pdf