

Movilidad académica, de investigación y extensión en la Universidad Autónoma San Luis Potosí

Diana Paola Ortiz Tobar

Itzayana Astaiza

Profesoras de Nutrición y Dietética
Universidad Mariana

Mariana Navarro Tovar

Directora de la Licenciatura de Nutrición
Universidad San Luis Potosí, México

El programa de Nutrición y Dietética realizó una estancia académica, de extensión e investigación en la Universidad Autónoma San Luis Potosí (UASLP) en México, desde el 4 de marzo al 15 de marzo de 2024. La actividad fue liderada por las profesoras Itzayana Astaiza y Diana Paola Ortiz, en colaboración con Mariana Navarro Tobar, directora del programa y, los diferentes maestros encargados de las asignaturas en las cuales se realizó la participación. Durante esta estancia se estableció experiencias, sensibilizaciones, actividades y alianzas centradas en la investigación y extensión.

Figura 1

Participación Actividad ‘Uniluch’



Nota. Archivo fotográfico Itzayana Astaiza (2024).

Durante la estancia se desarrolló actividades académicas importantes; en primer lugar, en el taller de servicio de alimentos, la Actividad 'Unilunch', una estrategia ideada para que los estudiantes puedan llevar a la práctica los conocimientos teóricos sobre la planificación y producción en un servicio de alimentos que, a su vez, les exige tomar el enfoque de la alimentación saludable contextualizada a los gustos y preferencias de la población universitaria. Estas prácticas son llevadas a cabo en el laboratorio de dietología de la UASLP.

Figura 2

Participación laboratorio bromatología



Nota. Archivo fotográfico Itzayana Astaiza (2024).

Bromatología: en esta asignatura se analiza los alimentos desde la física, química, pero, también, desde un enfoque sensorial. En esta oportunidad se participó en el análisis sensorial de productos de tipo encurtido desarrollados por los estudiantes, haciendo una comparación con productos de la misma tipología, pero adquiridos de manera comercial.

Figura 3

Nutrición comunitaria - Práctica: Clase activa leche materna vs. fórmulas infantiles y su industria



Nota. Archivo fotográfico Itzayana Astaiza (2024).

En esta oportunidad, se abordó la temática de lactancia materna frente a las fórmulas infantiles en cuanto a su variedad, composición, rotulado (para el caso de las fórmulas) y el impacto en la salud a corto, mediano y largo plazo. La actividad se llevó a cabo con los estudiantes de práctica de VIII semestre quienes, de manera conjunta y participativa, generaron conclusiones frente a la práctica de la lactancia, el uso restringido de fórmulas infantiles y, la importancia de la educación nutricional asertiva y contextualizada.

Figura 4

Socialización investigación estudiantil programa de Nutrición y Dietética Universidad Mariana



Nota. Archivo fotográfico Itzayana Astaiza (2024).

En el encuentro con los estudiantes se pudo hablar sobre las líneas de acción que tiene el nutricionista dietista en Colombia y las diferentes opciones de investigación que se ofrece desde el programa en la Universidad Mariana. Esto se trabajó desde el enfoque de la importancia de la generación de investigaciones en torno a la nutrición y el aporte de nuevo conocimiento a las sociedades.

Figura 5

Clase activa sobre categorías agronómicas en los cultivos



Nota. Archivo fotográfico Itzayana Astaiza (2024).

Nutrición y Medio ambiente: clase activa sobre categorías agronómicas en los cultivos y práctica elaboración de bocashi.

La actividad se ejecutó con los estudiantes de VI semestre, desde el reconocimiento de las categorías agronómicas en los cultivos y su relación e impacto en la calidad nutricional de los alimentos producidos en el campo. En la práctica realizada con los estudiantes se logró llevar a cabo el proceso de elaboración para obtener un producto ampliamente utilizado para nutrir los suelos, que también permitió conocer de una forma práctica la importancia de que los alimentos cultivados sean producidos en un suelo que les permita obtener los nutrientes necesarios para el consumo humano y, que contribuya a cumplir con los requerimientos diarios de una población.

Administración de servicios de alimentación

Figura 6

Clase activa sobre suministro de alimentos y normativa de rotulado y etiquetado de alimentos



Nota. Archivo fotográfico Itzayana Astaiza (2024).

Para esta ocasión, se contó con la participación de los estudiantes de IV semestre, a quienes se les mostró las metodologías a tener en cuenta en los procesos de compras y suministros de alimentos y, productos desde los servicios de alimentación, haciendo comparación entre la normatividad colombiana y la mexicana frente al

rotulado y etiquetado nutricional puesto que, es una parte fundamental de la garantía de la calidad en un alimento y permite al profesional diferenciar y elegir de una manera objetiva y apropiada entre la diferente y numerosa oferta existente a nivel de la industria alimentaria.

Dietología y dietoterapia (grupos 1 y 2) y Desarrollo profesional y emprendimiento (grupo 1): clase activa tendencias de consumo alimentario

En esta clase se logró comprender las tendencias de consumo alimentario en Colombia y México, de forma que, es esencial desarrollar productos innovadores y promover hábitos alimentarios más saludables en la población, para orientar estrategias empresariales.

Figura 7

Clase activa tendencias de consumo alimentario



Nota. Archivo fotográfico Itzayana Astaiza (2024).

Figura 8

Socialización propuestas y resultados de investigación



Nota. Archivo fotográfico Itzayana Astaiza (2024).

Metodología de la investigación II

Con relación a este curso académico, se llevó a cabo la socialización de ocho propuestas de investigación estudiantil por parte de los estudiantes de VIII semestre y, como parte de la actividad, se realizó una retroalimentación con el fin de enriquecer las propuestas y, por ende, el proceso investigativo. Asimismo, se socializó los resultados de la investigación profesoral titulada *Características culturales y nutricionales de los frutos tradicionales de la región pacífico sur nariñense*, permitiendo contextualizar los entornos de Colombia y México y, sensibilizar sobre la importancia de la investigación en la línea de Ciencia de los Alimentos y Nutrición Comunitaria. Por otro lado, se habló sobre los semilleros de investigación y el impacto que generan estos espacios extracurriculares.

Figura 9

Clase activa del contexto laboral del nutricionista colombiano en el área comunitaria



Nota. Archivo fotográfico Itzayana Astaiza (2024).

Nutrición en salud pública (grupo 1) y Nutrición comunitaria- Teoría (grupos 1 y 2): clase activa del contexto laboral del nutricionista colombiano en el área comunitaria.

En esta oportunidad se contó con la participación de los estudiantes de VI y VIII semestre a quienes se les hizo una breve contextualización y sensibilización del contexto laboral del nutricionista en el ámbito comunitario. Esto se correlacionó con la diferente normativa, instituciones, planes, programas y proyectos que se lleva a cabo en Colombia, los cuales han permitido que el profesional en nutrición tenga una amplia participación e impacto en las comunidades.

Nutrición en salud pública

En esta ocasión se llevó a cabo una clase activa con los estudiantes de VI semestre sobre la seguridad alimentaria desde sus bases conceptuales y su medición a nivel de Colombia, para lograr un reconocimiento del impacto generado en la salud de las personas, el consumo de alimentos ultraprocesados y, la normativa que los rige. Estos productos, elaborados con ingredientes industriales y aditivos, carecen de valor nutricional y pueden contribuir al desarrollo de enfermedades como la obesidad, la diabetes y ciertos tipos de cáncer. El enfoque de la clase fue sensibilizar sobre la importancia de identificar y diferenciar entre alimentos ultraprocesados y opciones más saludables para tomar decisiones informadas sobre la alimentación y fomentar un estilo de vida más saludable.

Figura 10

Clase activa sobre seguridad alimentaria y ultraprocesados



Nota. Archivo fotográfico Itzayana Astaiza (2024).