



El estudio integral del comportamiento alimentario: nueva licenciatura en la FES Iztacala

Por Dr. Juan Manuel Mancilla Díaz
Dr. Alejandro Pérez Ortiz

Alimentación y nutrición, dos términos que escuchamos con regularidad, no obstante, resulta complejo diferenciarlos, y, sobre todo, hacer cambios en cada uno de ellos. La primera se trata de una acción voluntaria, mediante la cual se ingieren comestibles, está regulada por aspectos como la cultura, la situación económica, la disponibilidad de alimentos, las preferencias de sabores, los contextos sociales, e incluso el género. En tanto, la segunda es el conjunto de procesos químicos que realiza el organismo con dichos insumos (es decir, digerir, absorber, transportar y metabolizar los nutrientes), siendo su propósito la transformación e incorporación de nutrientes a los tejidos para mantener al organismo y sus funciones (1).

De esta forma, se puede observar que el proceso de la nutrición no es distinto entre los individuos, mientras que el proceso de la alimentación difiere de país a país, de familia a familia, entre estratos sociales e incluso en un mismo individuo, de acuerdo al contexto situacional en que se encuentre (2).

Dada la complejidad y la poca importancia que el ser humano le ha dado a su nutrición y alimentación, de manera acelerada estos temas han cobrado relevancia a nivel mundial en el terreno de la salud pública en los últimos 25 años, incluyendo a nuestro país. Muestra de ello, especialistas en salud se enfrentan día con día a enfermedades derivadas de una nutrición y alimentación deficiente, como son la desnutrición y anemia. Asimismo, como consecuencia de una mala nutrición se ha producido un incremento exorbitante en el número de casos de personas que viven con una enfermedad no transmisible (ENT), tales como enfermedades del corazón, diabetes mellitus, hipertensión y obesidad, por mencionar algunas (3).

En relación con esta última, México ocupa el primer lugar en obesidad infantil a nivel mundial y el segundo en obesidad en adultos, figurando de manera conjunta como dos de los principales problemas de salud pública en nuestro país; al mismo tiempo que la desnutrición y otras deficiencias nutricionales ocasionadas por la pobreza extrema (4). Cabe destacar que vivir con obesidad no sólo aumenta el riesgo de desarrollar una ENT en la etapa adulta o bien a lo largo del curso de vida, sino también, durante la pandemia por la COVID-19 se consideró como un factor de riesgo frente al contagio del nuevo coronavirus, aunado a presentar mayor número de complicaciones y muertes a causa de este nuevo virus (5). Lo que deja de manifiesto que vivir con esta condición puede poner en riesgo aún más la salud, frente a enfermedades infectocontagiosas.

Ahora bien, históricamente el estudio de la alimentación y la nutrición, como el de las ENT, han tenido una perspectiva estrictamente biológica, limitando la inserción de otros elementos disposicionales que también convergen en estos fenómenos. Situación, que nos lleva a reconsiderar dos aspectos: 1) la necesidad de trabajar desde una perspectiva inter y transdisciplinaria y 2) incluir el término de comportamiento alimentario. En cuanto al primer punto, éste posibilitará que se retomen herramientas teórico-metodológicas de distintas disciplinas, de tal suerte que, de manera conjunta, expliquen el proceso de alimentación y nutrición desde una visión integradora, y, al mismo tiempo, facilite el diseño de tratamientos que mejoren el estado de salud de la población. Respecto al segundo, el comportamiento alimentario considera el efecto complejo de aspectos biológicos, psicológicos (principalmente el estado de ánimo y la historia de aprendizaje con los

alimentos), geográficos y culturales, entre otros; sobre el consumo de los alimentos. Este término considera las características individuales, tales como los estilos de crianza en la selección de alimentos, cambios en el estado de ánimo, imagen corporal, influencia de pares e incluso la influencia de los modelos estéticos de belleza (6).

Considerando lo señalado, y a manera de brindar alternativas de solución que hagan frente a los problemas de salud pública que hoy en día enfrentamos, resulta fundamental la participación de la Universidad Nacional Autónoma de México en la formación de profesionales con bases científicas y humanas, que cuenten con una mirada inter y transdisciplinaria en el estudio de los complejos fenómenos de la nutrición, la alimentación y el comportamiento alimentario, que además, cuenten con un enfoque que supere las visiones biomédicas y culturalistas dominantes y parciales (6). En este sentido, destaca la necesidad de contar con un profesional de la salud que tenga una visión general sobre los factores involucrados en los hábitos alimentarios, que atienda las problemáticas de salud nacional e internacionales, de manera que pueda ejercer su labor en un escenario académico, clínico, de investigación o administrativo en el sector público y privado. Por ello, la Facultad de Estudios Superiores Iztacala (FESI) propone implementar la Licenciatura en Ciencias de la Nutrición Humana (LCNH), propuesta por la Facultad de Medicina y aprobada por el Consejo Universitario de la UNAM, en su sesión virtual de 2020.

En la FESI, dependencia multidisciplinaria de la UNAM, se reunió a un grupo de académicas y académicos procedentes de distintas

licenciaturas, dedicados a la docencia e investigación en el área de la salud; con la finalidad de llevar a cabo reuniones periódicas en las que se generó un espacio de trabajo para analizar las necesidades de atención en materia de salud alimentaria. En dichas reuniones, se discutieron tres temas esenciales:

1. Definición del sentido que debe tener la formación del profesional en salud alimentaria.
2. Reconocimiento de elementos que evidencian la pertinencia de contar con un profesionista como el que se señala en el presente documento, además del reconocimiento de la necesidad de una persona capacitada y especializada en la atención de la salud alimentaria.
3. Señalamiento de los temas o áreas que se consideran necesarios abordar en la atención de la salud alimentaria de la población.

Para ello, se tuvieron en cuenta los siguientes parámetros académicos y pedagógicos:

- a. Actualidad y vigencia de datos demográficos sobre salud alimentaria en fuentes públicas y gubernamentales, recuperados de instituciones o informes, tales como: la Organización Mundial de la Salud, el Instituto Nacional de Salud Pública, el Instituto Nacional de Estadística y Geografía, y la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición, entre otras.
- b. Vigencia de reportes, de los últimos diez años, de planes de estudio vinculados a la salud alimentaria, aprobados y reportados en la Red.
- c. Confiabilidad y vigencia de artículos científicos del área, por lo que se consultaron revistas científicas especializadas de los últimos 10 años.

d. Objetividad de los datos para valorar la factibilidad de proponer una licenciatura, por lo que se revisaron indicadores de recursos académicos y administrativos de la FESI, respecto a las líneas de formación a nivel pregrado.

Después del trabajo y análisis realizado, el grupo de trabajo de la FESI con el ánimo de sumar y no duplicar funciones de otras instituciones o dependencias de la UNAM, propone implantar en la FESI la LCNH. Cabe destacar que la implantación de la nueva licenciatura se fundamenta en tres planteamientos: El primero se basa en el avance de la ciencia para el desarrollo humano y científico, con una visión de la complejidad, que le permita ir más allá de la mirada biológica; el segundo, se fundamenta en los esfuerzos nacionales e internacionales por atender las problemáticas de salud derivadas de la nutrición-alimentación con un enfoque social e integrador; y por último, la FESI, al ser una dependencia multidisciplinaria, cuenta con personal académico con formación y/o con líneas de investigación en la nutrición, la alimentación y/o el comportamiento alimentario. Por lo que ya se cuenta con una planta docente para la nueva licenciatura.

Respecto a la infraestructura física, tecnológica y servicios para operar la carrera, en la FESI se dispone de salones y equipo multimedia para efectuar la impartición de clases presenciales/semipresenciales y con la infraestructura tecnológica en medios informáticos, destacando lo siguiente:

a. La Facultad dispone de la Unidad de Documentación Científica, altamente especializada con alrededor de 500 ejemplares, entre los cuales se considera un repositorio de libros, revistas nacionales e internacionales, tesis de pregrado y

posgrado, los cuales están relacionados a temas de nutrición, alimentación y comportamiento alimentario.

- b. Para los trámites administrativos escolares del alumnado, desde su ingreso hasta su titulación, de acuerdo a lo establecido en los Reglamentos Generales de Inscripciones y Exámenes, se cuenta con la Unidad de Administración Escolar.
- c. La FESI cuenta con 4 Unidades de Investigación y un Laboratorio Nacional, donde algunos académicos realizan investigación de procesos relacionados con la nutrición-alimentación; así como un Bioterio.
- d. Para el apoyo académico, se cuenta con la Coordinación de Diseño y Evaluación Curricular y con el Departamento de Evaluación Educativa.
- e. La Facultad cuenta con un edificio destinado a las tecnologías de la información y la comunicación para el aprendizaje, que albergará salas de cómputo para el uso de Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs); Tecnologías para el Aprendizaje y el Conocimiento (TACs).

Conclusiones

El estudio de la alimentación, la nutrición y el comportamiento alimentario deben de contar con una visión inter y transdisciplinaria, humana y científica. Dichos fenómenos, y características, integran el objeto de estudio de la LCNH, nueva licenciatura que se integra a la oferta académica de la FESI. Los profesionales que egresen de la LCNH podrán hacer frente a las principales problemáticas de salud pública que aquejan a nuestro país, como producto de una deficiente nutrición y alimentación,

es decir, la desnutrición y las ENT, como la obesidad, la diabetes, la hipertensión y problemas del corazón. La FESI cuenta con una planta docente especializada en este campo de estudio, lo que permitirá una formación de calidad, ética, científica y humana a las y los interesados en cursar esta licenciatura.

Semblanza de los autores

Dr. Juan Manuel Mancilla-Díaz: Profesor Titular “C” de Tiempo Completo Definitivo en la FES Iztacala, PRIDE “D”, imparte docencia en licenciatura y posgrado. Es miembro del SNII Nivel II. Desde 1989 a la fecha es jefe del Grupo de Investigación en Nutrición, adscrito a la División de Investigación y Posgrado.

Dr. Alejandro Pérez Ortiz: Licenciado y doctor en Psicología por la UNAM. Profesor de Asignatura “A” en el área de psicología de la salud de la FES Iztacala y miembro del Grupo de Investigación y Nutrición, adscrito a la División de Investigación y Posgrado de la misma facultad.

Referencias

1. Pinto JA, Carbajal A. Nutrición y Salud: La dieta equilibrada, prudente o saludable. Madrid: Instituto de Salud Pública; 2005.
2. Unicef.org. Nutrition Glossary. A resource for communicators. Division of Communication [Internet]. [Consultado el 18 de marzo de 2025]. Disponible en: [https://www.unicef.org/lac/Nutrition_Glossary_\(3\).pdf](https://www.unicef.org/lac/Nutrition_Glossary_(3).pdf)
3. Gob.mx. Panorama epidemiológico de las enfermedades no transmisibles en México, junio 2022 [Internet]. [Consultado el 18 de marzo de 2025]. Disponible en: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/745354/PanoEpi_ENT_Cierre2021.pdf
4. Instituto del Estado de S y. SS de LT. Sobrepeso y obesidad infantil [Internet]. [Consultado el 18 de marzo de 2025]. Disponible en: <https://www.gob.mx/issste/articulos/obesidad-infantil>
5. World Health Organization. Nutrition. World Obesity Day 2021 [Internet]. [Consultado el 18 de marzo de 2025]. Disponible en: <https://www.emro.who.int/nutrition/campaigns/who-calls-on-everyone-to-work-together-to-combat-the-obesity-epidemic-for-a-healthier-future-now-and-post-covid-19.html>
6. Amaya-Hernández A, Ortega-Luyando M, Mancilla-Díaz JM. Cómo, qué y por qué ocuparnos de la alimentación. Journal of Behavior and Feeding [Internet]. 2021. [Consultado el 18 de marzo de 2024];1(1):51-9. Disponible en: <https://jbf.cusur.udg.mx/index.php/JBF/article/view/15/7>