

proyectos o para la construcción de los mismos, sino también para la operación normal y el mantenimiento adecuado. Debemos de tomar muy en cuenta que cada día se requiere más responsabilidad, más eficiencia y que la demanda de personal calificado irá en aumento debido al crecimiento de las áreas de diseño, proyectos, construcción y operación de cientos de instalaciones que en los próximos años deberán construirse en todo el país. La preparación de los recursos humanos puede darse de manera informal por medio del entrenamiento en servicio, en el lugar de trabajo; mediante cursos o seminarios específicos, en las distintas áreas del sector y, desde luego, también fomentando la preparación formal en los niveles de licenciatura, de maestría o de doctorado.

Pensemos, por último, que hace ya varios años, en nuestro país, varios centros de educación superior han tratado de solucionar estos problemas; sin embargo, es fácil observar que los objetivos no se han logrado totalmente y, con pena vemos, que hay infinidad de ejemplos que nos indican la falta de recursos humanos bien capacitados, bien remunerados y, sobre todo, ocupados en el área para la cual se prepararon.

**CONCLUSIONES.**

Urge reafirmar los mecanismo de vinculación entre las instituciones educativas, el sector productivo y las autoridades.

**Del Sector Productivo:**

Este sector deberá plantear sus necesidades de recursos humanos, definir los perfiles de los futuros empleados, la potencialidad de los empleos y los tabuladores de salarios y además:

Patrocinar las publicaciones o revistas de educación superior que den a conocer la investigación académica o los avances ecológicos de los países desarrollados.

Confiar la capacitación ecológica de su personal a las instituciones de enseñanza superior que la ofrezcan.

Utilizar los servicios y peritajes provenientes de institutos o laboratorios de las escuelas de enseñanza superior sabiendo que con los estipendios se financia la investigación.

Participar en la actualización de los planes y programas de estudio, como posibles receptores de egresados.

**Del Sector Gobierno :**

A través de las dependencias que administran la educación deberá :

Fortalecer los estudios de posgrado, en especial, los de Ingeniería Ambiental y Salud Pública.

Estimular la investigación, como generadora de conocimiento y como la mejor actividad de enseñanza-aprendizaje.

Posibilitar el acrecentamiento de los acervos de las bibliotecas.

Favorecer la conexión de los centros de educación superior a las redes de información actualizada.

**Del Sector Educativo:**

Dentro de sus esquemas de formación de recursos humanos, deberá buscar soluciones y alternativas que permitan cubrir la demanda del sector productivo y de los sectores oficiales responsables del manejo de los recursos naturales del país... y además:

Actualizar constantemente sus planes y programas de estudio.

Capacitar y actualizar a su claustro académico, especialmente en el posgrado.

Sostener, en cada facultad, programas de educación continua para la actualización de sus egresados.

Ofrecer a las empresas, a los empleados de gobierno y al público en general; cursos de ciencias ambientales.

Brindar a las empresas servicios y peritajes.

Publicar en sus propias revistas los resultados de la investigación y, al mismo tiempo, divulgar en la comunidad los avances científicos.

Organizar, a través de los medios masivos de comunicación, campañas para la divulgación del saber ecológico entre la sociedad, sobre todo en los niveles educativos básicos, que es donde se puede inculcar con frutos una actitud de respeto por la naturaleza y la buena conservación de los ecosistemas.

- Administrar programas de alimentación y nutrición.
- Evaluar el estado nutricional y dietético.
- Brinda atención nutricional.
- Promueve la calidad y la excelencia de las actividades profesionales.
- Es un sujeto con actitud creativa, emprendedora y de éxito en sus acciones profesionales, fundamentadas geográficamente en el punto de vista social, económico, humano y político.

Reconoce la realidad como una interacción de procesos biológicos, ecológicos, sociales, culturales y económicos desde su especificidad e incluye para transformarla principalmente y exceso en Hidratos de Carbono refinados, proteínas, grasas saturadas y colesterol.

Por otro lado, las instituciones de educación superior como la Facultad de Salud Pública y Nutrición de la UNAM, el plan curricular de la Licenciatura en Nutrición que ofrece al sector productivo y de servicios de alimentación y nutrición en la vinculación con el sector productivo.

Las prácticas institucionales que realizan los alumnos de los programas de nutrición en diversas empresas como FAMA, SARSA, VIDRIO PLANO, GRUPO REGIA, HYLSA, SCHEINER, JOHN DEERE, ALFA CORPORATIVO entre otras.

Ofrecer servicios profesionales de alta calidad que incidan en la disminución de riesgos nutricionales de los trabajadores del sector productivo.

## LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y LA VINCULACIÓN CON EL SECTOR PRODUCTIVO EN EL ÁREA DE SERVICIOS CLÍNICOS

**LIC. NUT. HILDA IRENE NOVELO HUERTA**  
**COORDINADORA DE LA CLÍNICA DE NUTRICIÓN Y**  
**ORIENTACIÓN ALIMENTARIA**

### INTRODUCCIÓN

La Facultad de Salud Pública y Nutrición de la Universidad Autónoma de Nuevo León crea la Licenciatura en Nutrición en 1976 y la Clínica de Nutrición en 1985.

Lo anterior se fundamenta en la necesidad de formar profesionales especialistas en nutrición que solucionen la problemática alimentario-nutricional de la población del norte de la República Mexicana.

Desde sus inicios hasta la fecha el plan de estudios de la Licenciatura y la Clínica de Nutrición se han vinculado con el sector productivo y social a través de la práctica en las áreas: clínica, servicios de alimentación, educación en nutrición e investigación, reforzándose estas prácticas en el último semestre y un año más durante su servicio social, aplicando algunas acciones del perfil del nutriólogo como son:

- Administra programas de alimentación y nutrición.
- Evalúa el estado nutricional y nutrición.
- Brinda atención nutricional.
- Sirve a la humanidad, aplicando los conocimientos de la nutrición para mejorar la calidad de vida.
- Promueve la calidad y la excelencia de las actividades profesionales.
- Es un sujeto con actitud creativa, empresarial y de éxito en sus acciones profesionales, manejadas desde el punto de vista social, económico, humanístico y político.
- Reconoce la realidad como una interacción de procesos biológicos, ecológicos, sociales, culturales y económicos desde su especialidad e incide para transformarlos.
- Es un sujeto equilibrado en los planos humanísticos, científicos, técnicos y sociales.

### OBJETIVO

#### PONENCIA:

- Demostrar el potencial científico de la Licenciatura en Nutrición para la vinculación con el sector productivo.

#### OBJETIVO DE LA VINCULACIÓN:

- Incrementar la experiencia en el campo clínico-empresarial a través de aplicar los conocimientos, habilidades, actitudes y valores del Nutriólogo.
- Ofrecer servicios profesionales de alta calidad que incidan en la disminución de riesgos nutricios de los trabajadores del sector productivo.

### DESARROLLO DEL TEMA

El estado de Nuevo León se caracteriza por su riqueza industrial, la cual cada día busca unir esfuerzos no sólo por tener una producción de alta calidad sino por mejorar la calidad de vida de sus trabajadores.

La calidad de vida del trabajador es hablar del desarrollo de conocimientos, habilidades, actitudes y valores desde muchos puntos de vista: social, cultural, científico y de salud. Este último incluye los aspectos de alimentación y nutrición, es aquí donde es necesario detenernos a reflexionar sobre esto.

En el sector productivo el trabajador es la materia prima más importante para lograr los objetivos de una empresa, es quien da el 75% de su vida a dicha misión. Hay muchos estudios que demuestran que la productividad de los trabajadores está muy ligada a su estado de nutrición; contribuyendo a éste: los hábitos alimentarios, consumo de calidad y cantidad de alimentos, la composición corporal, historia clínica entre otros.

Los problemas de alimentación y nutrición prevalentes en el país se caracterizan por tres problemas fundamentales:

1. Todavía se presenta desnutrición en la infancia entre 3 y 30 meses de edad, pero ya no tan grave, por tanto la mayoría sobreviven.
2. Han aumentado mucho las enfermedades crónicas, la arteriosclerosis con sus consecuencias como son los infartos y las trombosis cerebrales, la diabetes, la hipertensión, la cirrosis de hígado y varios tipos de cánceres, que ahora se saben tienen que ver con una alimentación desbalanceada y falta de ejercicio.
3. Se han podido detectar muchas deficiencias en el consumo de micronutrientos, vitaminas antioxidantes y minerales, que son diferentes en los distintos sectores sociales y zonas geográficas que si bien no causan enfermedades graves, si están afectando la salud social y productiva.

En la actual década 1990 se registran entre las primeras causas de mortalidad en México dichas enfermedades (ver cuadros) por ejemplo: Las enfermedades del corazón ocupan el 1er. lugar, la diabetes mellitus el 4o.

Lo anterior indica que coinciden la deficiencia y los excesos a veces en la misma persona o en la misma familia y de la que parece será difícil salir, a menos que se trabaje por disminuir la incidencia de dichos problemas.

Por otro lado, las instituciones de educación superior como la Facultad de Salud Pública y Nutrición de la UANL, fortalece el plan curricular de la Licenciatura en Nutrición para ofrecer al país nutriólogos altamente calificados que incidan significativamente en mejorar la situación alimentaria nutricional, dos ejemplos de ellos son:

A) Las prácticas clínicas-institucionales que realizan los alumnos de 8o. semestre elaborando programas de nutrición en diversas empresas como FAMA, SARSA, VIDRIO PLANO, GRAFO REGIA, HYLISA, SCyF, IMSA, JOHN DEERE, ALFA CORPORATIVO entre otras.

Hablaremos de la experiencia en el Programa de Alimentación-Alfa ( PROALIM-ALFA)

El grupo Alfa corporativo es una empresa que brinda múltiples servicios a la comunidad y a sus empleados en donde destaca el Servicio de Alimentación que ofrece diariamente de 280 a 300 personas el servicio de comedor a directivos y empleados.

Dicho programa se llevó a cabo del 12 de marzo al 21 de junio de 1996. En donde uno de sus objetivos fue: proporcionar orientación nutricional al personal que labora en las instituciones de Alfa Corporativo a través de tres actividades:

1. Entrevista directa, historia clínica y dietética
2. Se tomaron medidas antropométricas (peso actual, talla, IMC, complexión y peso deseable.)
3. Se explicó y proporcionó un plan de alimentación de acuerdo a sus características individuales.

Se cumplió el 100% de las actividades planeadas beneficiándose 70 trabajadores en donde el 26% tuvo un grado de obesidad según su IMC, determinando así su diagnóstico nutricional y a los 70 individuos se les calculó su requerimiento y se realizó el plan de alimentación de acuerdo a las características individuales, así como recomendaciones y sugerencias.

B): Otro ejemplo es la Clínica de Nutrición y Orientación Alimentaria, que está capacitada para ofrecer servicios profesionales al sector productivo; proporcionando:

1. En el Depto. de Medicina Preventiva.
  - a) Evaluación del estado nutricional de sus trabajadores.
  - b) Identificación de riesgos nutricios.
  - c) Diagnóstico nutricional integral.
  - d) Tratamiento nutricional preventivo y curativo.
  - e) Asesorías de acondicionamiento físico.
  - f) Orientación alimentaria.
  - g) Formación de grupos específicos.
  - h) Investigaciones en salud pública.
2. En el Depto. de Capacitación.
  - a) Conferencias de nutrición.
  - b) Cursos-taller de nutrición.
  - c) Diseño de material educativo.
  - d) Elaboración de manuales de procedimientos entre otros.
3. En la Industria Alimentaria.
  - a) Asesoría en el diseño de etiquetas.
  - b) Asesoría en interpretación del examen bromatológico y etiquetado de sus productos.
  - c) Investigaciones en el ramo alimentario.
4. Ejecutivos de las industrias o empresas.
  - a) Servicios nutricionales y educativos a través del seguro de gastos médicos.
  - b) Todos los marcados para Depto. Medicina Preventiva.

Una experiencia fue en la Fábrica de Chocolate "La Popular, S. A. de C. V." en donde se proporcionó los requerimientos diarios nutricionales de calcio y hierro para dietas de 2000 calorías de estadounidenses y asesoría para la elaboración de la etiqueta nutricional para que su producto (una paleta) la puedan exportar a Estados Unidos.

Otra experiencia más fue con el Corporativo Vitro, donde se rediseño su listado de artículos que surten en las despensas asesorándolos sobre la lista de alimentos que deben incluir; así como la cantidad de alimentos por grupo de despensa que ofrecen.

En la primera empresa se logró que su producto compitiera con el comercio norteamericano y contribuyendo a la internacionalización de productos mexicanos.

En la segunda empresa se implementaron categorías de artículos por número de despensas que tienen como prestación los trabajadores contribuyendo así a asegurar que escogieran alimentos de mayor valor nutritivo y por ende de mejorar la alimentación familiar del trabajador.

**CONCLUSIONES**

El nutriólogo es un profesional capaz de evaluar el estado nutricional de la población a nivel colectivo e individual, administrar programas de alimentación, nutrición y educación. Realizar investigaciones en estas áreas e integrarse a equipos multidisciplinarios para incidir significativamente en la situación alimentaria nutricional mediante acciones de prevención, promoción y atención.

Son múltiples los servicios que el nutriólogo está capacitado para ejercer con un beneficio tangible e invaluable para el bienestar de la salud de los trabajadores y por ende incrementar la productividad de la empresa.

Los ejecutivos deben ver a las IES como una excelente alternativa en la solución de situaciones o problemas en áreas de salud, nutrición y productividad, así como en la aplicación de investigaciones que justifiquen la toma de decisiones.

**RESUMEN**

La Licenciatura en Nutrición y la Vinculación con el Sector Productivo en el Área de Servicios Clínicos. Novelo H. Facultad de Salud Pública y Nutrición; UANL.

El estado de Nuevo León se caracteriza por su riqueza industrial, la cual busca cada día unir esfuerzos no sólo por tener una producción de alta calidad sino por mejorar la calidad de vida de sus trabajadores.

Uno de los problemas de alimentación y nutrición prevalentes en el país es el aumento de enfermedades crónicas que van disminuyendo la calidad de vida de los adultos que se encuentran aún en etapa productiva para el país, disminuyendo la productividad laboral.

Por cada día de incapacidad se pierden 6 veces más el salario del trabajador, esto en accidentes no asegurados y estadísticas nacionales mencionan que por cada accidente laboral hay 7 consultas por enfermedad que significan 7 días perdidos por horas trabajadas, incapacidades parciales, por lo que cada día perdido por accidente de un obrero es aproximadamente \$120 y extrapolando esto a consulta por diversas enfermedades asciende a \$840/día. Por lo que sale más barato invertir en la prevención que en la curación.

Esta empresa universitaria es autosuficiente y a la vez realiza trabajos específicos que bajo contrato le solicita SEPESCA; es pionero en México.