

# **TENDENCIAS DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

**M.Sc. YUDY ANA CABRERA ORDOÑEZ  
Esp. YOMAIRA PATRICIA YÉPEZ CAICEDO  
N.D. JENNIFER LI LIANA JÁUREGUI DURÁN  
Maestrando NELSON ENRIQUE CONDE PARADA**

**UNIVERSIDAD MARIANA  
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD  
PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
SAN JUAN DE PASTO**

**2013**

## TENDENCIAS DE INVESTIGACIÓN EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Con el fin de identificar el direccionamiento de las acciones investigativas del grupo de investigación en Alimentación, Nutrición Humana y Ciencia de los Alimentos, se evaluaron las actuales tendencias de investigación en el área, las cuales se enmarcan en el qué hacer del Profesional en Nutrición y Dietética y que se describen a continuación:

### **Nutrición a través del ciclo vital**

La importancia de su abordaje radica en la íntima relación existente entre una adecuada nutrición y la satisfacción de las necesidades específicas de las personas que varían a lo largo de las diferentes fases de su ciclo de vida, desde la concepción, a la primera infancia, la niñez, adolescencia, la edad adulta y la vejez, orientada a mantener un estado de salud adecuado. Las necesidades nutricionales difieren en cierta medida durante los diversos períodos de la vida y estados fisiológicos. Es así como en la población menor de dos años de edad se incrementan sus necesidades nutricionales debido a sus características biológicas particulares y a la presencia de factores de riesgo que inciden en su crecimiento y desarrollo y en su salud futura, tanto así que, el estudio de los requerimientos nutricionales ha permitido adecuar los esquemas de alimentación, a la maduración del aparato digestivo, el riñón y el sistema inmunológico durante los primeros años de vida del niño o niña. Las mujeres en edad reproductiva tienen necesidades adicionales por cuanto fisiológicamente preparan su cuerpo para el embarazo y la lactancia, estados que también difieren nutricionalmente de otras etapas. Por otra parte, las personas mayores también son un grupo vulnerable por estar expuestos a un riesgo mayor de desnutrición que los adultos jóvenes<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> GIL, Ángel. Tratado de Nutrición: Nutrición Humana en el Estado de Salud. 2da ed. Madrid: Editorial Médica Panamericana, 2010. 3-30 p.

En todo el mundo las patologías asociadas a la malnutrición, por déficit o exceso, constituyen las primeras causas de morbimortalidad, con un alto costo en salud, siendo el déficit nutricional asociado con mayor morbimortalidad infantil y con secuelas en la talla y desarrollo mental, en tanto que los excesos se relacionan con muerte prematura del adulto consecuencia de enfermedades crónicas no transmisibles como las cardiovasculares, isquémicas, hipertensión arterial y diabetes, entre otras. Con base en ello, es claro que los factores de riesgo deben ser abordados a lo largo de todo el ciclo de vida, por cuanto además de la prevención de las enfermedades crónicas, hay sin duda muchas otras razones para mejorar la calidad de vida de las personas a lo largo de la existencia, siendo una de ellas el desplazamiento del perfil de toda la población en una dirección más saludable, con miras a lograr un impacto importante en el riesgo atribuible de muerte y discapacidad a nivel poblacional que podría conseguirse con las intervenciones de promoción de la salud desde una alimentación adecuada<sup>2</sup>.

Entre las principales temáticas que se abordan se encuentran:

Promoción de estilos de vida saludable adecuados al estado fisiológico.

– Prevención de la enfermedad

### **Nutrición en condiciones especiales**

Las investigaciones de los últimos años que han contribuido a la consolidación de datos epidemiológicos basados en la población, han ayudado a aclarar la función del régimen alimentario en la prevención y el control de la morbilidad y la mortalidad prematura causadas por las enfermedades no transmisibles, así como los componentes alimentarios específicos que aumentan la probabilidad de aparición de esas enfermedades en los individuos y las intervenciones adecuadas para modificar su repercusión<sup>3</sup>.

---

<sup>2</sup> BAEZA, Margarita; BENITO, María y SIMÓN, María. Alimentación y Nutrición Familiar. Madrid: Editorial Editex S.A., 2009. 112 p.

<sup>3</sup> ASTIASARÁN, Iciar; LASHERAS, Berta; ARIÑO, Arturo y MARTÍNEZ, Alfredo. Alimentos y Nutrición en la Práctica Sanitaria. Madrid: Ediciones Díaz de Santos, 2003. 95-120 p.

Actualmente, la nutrición ha pasado a ocupar el primer plano como un determinante importante de enfermedades crónicas que puede ser modificado, influenciando tanto positiva como negativamente el proceso salud-enfermedad a lo largo de la vida<sup>4</sup>. Los hábitos alimentarios de una persona no sólo pueden influir en la salud del momento sino que pueden determinar a través del tiempo que un individuo padezca o no enfermedades tales como cáncer, enfermedades cardiovasculares o la diabetes, causantes de la mayoría de muertes y cuyas tendencias son preocupantes, por cuanto no solo afectan ya a una gran parte de la población sino también porque han comenzado a aparecer en etapas más tempranas de la vida.

Las enfermedades crónicas son en gran medida enfermedades prevenibles, por lo que el campo de la investigación sobre los mecanismos que relacionan la dieta y la salud, contribuirán a proporcionar una base suficientemente sólida para justificar la adopción de medidas al respecto. Con los estudios que se adelanten desde esta línea, se buscará establecer la relación existente entre la ingestión de alimentos y la aparición o prevención de las patologías relacionadas con la alimentación en el contexto local, regional y nacional.

Entre las principales temáticas que se abordan se encuentran:

- Dietoterapia en el adulto y anciano
- Dietoterapia en la infancia y la adolescencia
- Soporte Nutricional Especial

### **Nutrición, deporte y salud**

La importancia de adelantar investigaciones en esta área radica en las múltiples evidencias de que las tasas de mortalidad aumentan a medida que lo hacen los grados de exceso de peso medidos en función del índice de masa corporal y que a

---

<sup>4</sup> RODRÍGUEZ, Antonio y ZEHAG, Margarita. Autonomía Personal y Salud Infantil. (s.l.). Editorial Editex, 2009.

medida que este aumenta, también lo hace la proporción de personas con una o más afecciones asociadas a su estado de salud. Existen pruebas contundentes de que los niveles entre moderados y altos de actividad física, disminuyen el riesgo de desarrollar enfermedades, por lo que las investigaciones a adelantar en esta rama de la nutrición y de la salud se orientan hacia el estudio de los nutrientes y la composición corporal como también generar conocimiento en las áreas de antropometría y su relación con la actividad física y el proceso de salud-enfermedad, con el fin de establecer recomendaciones, planes dietéticos, hábitos alimentarios y estilos de vida saludables que conduzcan no solo a un óptimo estado de salud sino también a contribuir en el rendimiento deportivo de quienes hacen de esta opción una disciplina<sup>5</sup>.

Entre las principales temáticas que se abordan se encuentran:

- Adaptación a deportistas en condición de discapacidad.
- Nutrición deportiva.
- Técnicas de identificación del estado nutricional, físico y capacidad ventilatoria.
- Determinación de biomarcadores y estado nutricional relacionados con estados patológicos en el deportista.
- Composición corporal en el deportista

### **Nutrición comunitaria**

Desde esta línea de investigación se analiza la situación alimentaria y nutricional de la población con un enfoque epidemiológico, contribuyendo al diseño y fortalecimiento de políticas públicas para la gestión de recursos y técnicas destinadas a la disminución de los riesgos de enfermedad a través de un conjunto de actividades asociadas a la nutrición aplicada, mediante las cuales busca desarrollarse con un enfoque participativo de la comunidad el mejoramiento de su

---

<sup>5</sup> DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES. Dietary Guidelines for Americans. Washington: US Government Printing Office, 2005. 19-22 p.

estado nutricional y de salud, si se tiene en cuenta que, además del tratamiento médico adecuado para la población ya afectada, se considera que el enfoque de salud pública en la prevención primaria es la acción más económica, asequible y sostenible para hacer frente a la epidemia de enfermedades crónicas en todo el mundo. En ella, se tiene en cuenta la influencia de factores sociales, económicos y culturales en el comportamiento de los indicadores sanitarios y las políticas de protección social, para abordar los crecientes retos de la salud pública relacionados con el régimen alimentario<sup>6, 7</sup>.

Entre las principales temáticas que se abordan se encuentran:

- Seguridad Alimentaria y Nutricional
- Perfiles epidemiológicos nutricionales
- Atención nutricional a la población con capacidades especiales
- Diseño de programas de orientación alimentaria en diferentes grupos poblacionales.

### **Ciencia de los alimentos**

La investigación en Ciencia de los Alimentos es prioritaria en la sociedad actual puesto que tiene como principal objetivo la producción de alimentos seguros y de calidad, con miras a preservar la salud de los consumidores. La alimentación es una cadena de hechos que comienzan con el cultivo, selección y preparación del alimento hasta las formas de presentación y el consumo por parte de la población, procesos a los que deben implementarse el análisis y evaluación de los mismos, tendientes a asegurar la calidad de los productos alimentarios desde las ópticas fisicoquímicas y organolépticas y su relación costo beneficio<sup>8</sup>.

---

<sup>6</sup> FAO. Factores determinantes del éxito de los programas de alimentación y nutrición comunitarios: examen y análisis de la experiencia. Italia; Editorial FAO. 2005. 41-46 p.

<sup>7</sup> ARANCETA, Javier; PÉREZ, Carmen y GARCÍA, Miguel. Nutrición comunitaria. Santander: Editorial Universidad de Cantabria, 2002. 11-13 p.

<sup>8</sup> RAVENTÓS, Marcé. Industria alimentaria. Tecnologías emergentes. Barcelona: Editorial Universidad Politécnica de Catalunya, 2005. 17-18 p.

El estado nutricional, nuestra salud, y las facultades físicas y mentales dependen de los alimentos que consumimos, de las condiciones del alimento y de cómo lo hacemos. El acceso a alimentos con ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas y cualquier otra sustancia que pueda hacerlo nocivo para la salud se enmarca dentro de los ejes principales de la seguridad alimentaria como prioridades para garantizar el adecuado estado de salud de las personas; por otra parte, además de la inocuidad, las exigencias del consumidor actual incluyen características de calidad adicionales al valor nutricional, tales como las propiedades organolépticas, el aspecto, el color, la textura, el gusto, y más aún, propiedades funcionales de un producto. Lo anterior, como consecuencia de los cambios en los estilos de vida, del nuevo orden económico mundial, y las distintas prácticas de alimentación, compras, preparación y almacenamiento de los productos alimenticios, que exige el desarrollo de nuevos productos acordes con estas necesidades y a los cuales se busca dar respuesta en esta sublínea de investigación, articulando la composición física, química, nutricional, microbiológica y sensorial de los alimentos relacionada con los aspectos legislativos y culturales que contribuyan al bienestar de la población<sup>9, 10</sup>.

Entre las principales temáticas que se abordan se encuentran:

- Métodos de conservación de alimentos
- Análisis microbiológicos y parasitológicos de alimentos.
- Diseño e implementación de procesos y sistemas de calidad en la industria alimentaria.
- Formulación, estandarización y desarrollo de productos.
- Gestión, gerencia y emprendimiento en el área de alimentos
- Análisis nutricional, bromatológico, fisicoquímico y sensorial de alimentos.

---

<sup>9</sup> CHARLEY, Helen. Introducción a la Tecnología de Alimentos. 2da. ed. México D.F. Editorial Limusa, 2003. 8 p.

<sup>10</sup> CARPENTER, Roland; LYON, David y HASDELL Terry. Guidelines for Sensory Analysis in Food Product Development and Quality Control. Maryland: Editorial Springer. 2000. 2 – 12 p.