

Revista Electrónica

REDCien

EDICIÓN ESPECIAL

**MEMORIAS DEL PRIMER ENCUENTRO NACIONAL DE
NUTRIÓLOGOS**

Colegio Mexicano de Nutriólogos, A.C.

Puebla, Puebla, México

01 y 02 de agosto del 2024



**ENCUENTRO NACIONAL
DE NUTRIÓLOGOS**
DEL COLEGIO MEXICANO DE NUTRIÓLOGOS, A.C.



EL CONTEXTO NUTRISOCIOCULTURAL EN LA INTERVENCIÓN NUTRICIA: UN ESPACIO PARA LAS COMIDAS TRADICIONALES SALUDABLES Y SOSTENIBLES

The nutrisociocultural context in nutritional intervention: a space for healthy and sustainable traditional foods.

Ajuria Romero Oscar Daniel

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla - Sede Teziutlán, Puebla, México.

Contacto ponente: oscard.ajuriar@gmail.com

RESUMEN

El profesional de la nutrición es “la persona calificada en nutrición y dietética, reconocida por la autoridad nacional que aplica la ciencia de la nutrición, alimentación y educación de individuos o de grupos tanto en estado de salud como de enfermedad” (Canicoba, 2013). Se requiere una intervención nutricia adecuada para dar solución a problemas de salud considerando el razonamiento clínico y pensamiento crítico para estructurar el Proceso de Atención Nutricia (Carbajal et al., 2020). Esta ponencia tiene interés a través del análisis de las tensiones socioculturales entre las prácticas alimentarias tradicionales y las recomendaciones que se reciben al acudir a la atención nutricional. Además, se centra en integrar el carácter multidimensional del hecho alimentario a la praxis de la nutrición (Ajuria, 2023).

ABSTRACT

The nutrition professional is “the person qualified in nutrition and dietetics, recognized by the national authority who applies the science of nutrition, food and education for healthy and diseased people.” (Canicoba, 2013). An adequate nutritional intervention is required to solve health problems considering clinical review and critical thinking to structure the Nutrition Care Process (Carbajal et al., 2020). This paper looks at the analysis of the sociocultural tensions between traditional food practices and the medical evaluation indicated by the nutritionist. Furthermore, it focuses on integrating the multidimensional nature of the food into the praxis of nutrition (Ajuria, 2023).

INTRODUCCIÓN

Desde el punto de vista de la antropología de la alimentación, Paris Aguilar Piña, menciona que la “alimentación” -agrego, y la nutrición- son complejos e implican diferentes sistemas y factores que los acompañan como lo sociocultural (Aguilar, 2014). Es por ello, que el contexto nutrisociocultural en la intervención nutricia es un espacio para las comidas tradicionales saludables y sostenibles en la práctica nutricional. Por lo tanto, hay que comprender como estamos inmersos en los entornos socioculturales de la nutrición hasta poder identificarlos en la atención nutricia.

OBJETIVO Y METODOLOGÍA

El objetivo de la lectura es analizar el contexto nutrisociocultural entre las prácticas alimentarias tradicionales, sostenibles y las recomendaciones que reciben los pacientes.

DISCUSIÓN

Existen cuatro componentes que influyen en la dieta: nutrimentos, alimentos, platillos y modos de comer; los primeros dos son los que conocemos desde el quehacer profesional (Cannon y Leitzmann, 2022). Sin embargo, los otros dos, son los que se están abordando como nuevas tendencias para ampliar la esfera de bienestar, no solo se quede en el ámbito clínico, si no comprendida del por qué comemos lo que comemos, es decir, entendida desde un hecho social total.

En este sentido, retomemos la idea de la alimentación humana como un evento complejo. Bien menciona Patricia Aguirre abordándolo como un sistema abierto al medio donde nuestro plato y platillo está inmerso en las relaciones sociales, el medio ambiente, las clases sociales, el género y las edades, legitimando lo que consumimos.

Así como, hay otras creencias acerca de la salud, la religión y lo estético. Esto quiere decir que el acto de comer está conformado por la cultura, es decir, lo que elegimos en el plato es nuestra relación con el medio (Aguirre, 2004).

Dicho esto, ¿qué sucede en la atención nutricia? Hoy en día los profesionales de la nutrición estamos en un espiral de dilemas con respecto a la eficiencia de nuestro desempeño en los procesos de atención. A esto se refiere que existen dos contextos, el primero, es el urbanocentrico siendo los conocimientos de nuestro quehacer profesional -dado a través de una metodología de atención y cuidado nutricional-; el segundo, es el sociocultural en nutrición -lo nutrisociocultural-, es aquí donde no solemos tomar en cuenta los múltiples factores que limitan o impiden la adherencia a distintas intervenciones nutricionales como al plan de alimentación (Ajuria, 2023).

Para lograr lo anterior, es importante entender el medio nutrisociocultural desde nuestro ejercicio profesional. Además, es curioso que la Academia de Nutrición y Dietética (AND) está proponiendo algunas fortalezas como puntos claves para proporcionar una intervención oportuna desde el enfoque centrado en la persona, es decir, tener las competencias necesarias para el desarrollo profesional de la nutrición a través de la comprensión de los distintos sistemas que influyen tanto dentro como fuera de la atención nutricia (Tewksbury, Nwankwo y Peterson, 2022). En este marco estamos evidenciando los retos y oportunidades que existen para lograrlo.

Actualmente se ha estudiado una nueva perspectiva y alternativa que podría mejorar

la adherencia a la intervención nutricia al identificar elementos nutrisocioculturales que existen en las prácticas alimentarias en la comida tradicional saludable y sostenible. Para llegar a ello, los profesionales de la nutrición deberán de integrar nuevas perspectivas que les permitan contextualizar la vida cotidiana del paciente en la consulta, por mencionar algunos: adscripción étnica, fiestas tradicionales, rol de la familia en la cocina, sabor, redes sociales, entre otros (Ajuria, 2023). Por lo tanto, identificarlos se podría generar un bienestar integral en el tratamiento nutricional.

En el estudio anterior curiosamente tiene resultados similares con el modelo del Proceso de Atención Nutricia (PAN) propuesto por la AND, es decir, hay categorías sociales-personales y culturales para su evaluación e incluso hay datos relevantes para contextualizar al paciente a partir de la historia del consultante, considerándolos relevantes para mejorar la adherencia (AND, 2017).

De esta nueva perspectiva, se descubre que podemos evaluarlos con el PAN porque bien se dice que “la comida tradicional puede ser ofrecida como una opción para una cultura alimentaria saludable, no limitada a solo una dieta, ya que esto permite desarrollar un modo de vida y acercar las costumbres de una persona, familia o comunidad” (Troncoso, 2019). En este sentido, la actualización de la guía alimentaria en población mexicana aborda estos ejes primordiales, por ejemplo, en respetar la cultura alimentaria y recomendar alimentos frescos, naturales y sostenibles (SSA, INSP y UNICEF, 2023), a su vez, se considere la economía circular del medio ambiente y también promueva una economía social solidaria, es decir, lo que se consume sea de la actividad del campo.

CONCLUSIÓN

Hay que considerar lo siguiente: 1) los profesionales de la nutrición somos los que integramos a las personas a una sociedad “sana” por lo que debemos de tener las competencias para abordar diferentes contextos nutrisocioculturales; 2) hay que entender que un paciente es un actor social inmersa a múltiples factores ambientales; y 3) hay que problematizar y pensar como la nutrición y el acto de alimentarse va más allá de un plan de alimentación, “régimen alimentario” y “plato ideal”.

DECLARACIÓN DE CONFLICTOS DE INTERÉS

El autor declara no tener ningún conflicto de interés.

FINANCIAMIENTO

No se recibió ningún tipo de financiamiento.

REFERENCIAS

1. Academy of Nutrition and Dietetics. (24 de marzo de 2017). *Electronic nutrition Care Process Terminology NCPT Spanish (México) Edition [Internet]. eNCPT Nutrition Terminology Reference Manual. Dietetics Language for Nutrition Care.* <https://www.ncpro.org/>
2. Aguilar, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(1), 11–31. [https://doi.org/10.1016/S0185-1225\(14\)70487-4](https://doi.org/10.1016/S0185-1225(14)70487-4).
3. Aguirre, P. (2004). *Ricos flacos y gordos pobres: la alimentación en crisis*. Capital intelectual.
4. Ajuria Romero, O. (2023). Identificación de elementos de los entornos nutrisocioculturales en la adherencia a un plan de alimentación en la atención nutricional de un consultorio virtual

- privado. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. <https://hdl.handle.net/20.500.12371/20391>
5. Cannon, G., y Leitzmann, C. (2022). Food and nutrition science: The new paradigm. *Asia Pacific journal of clinical nutrition*, 31(1), 1–15. [https://doi.org/10.6133/apjcn.202203_31\(1\).0001](https://doi.org/10.6133/apjcn.202203_31(1).0001)
 6. Canicoba, M., de Baptista, G. A., y Visconti, G. (2013). Funciones y competencias del nutricionista clínico. Documento de consenso de la Federación Latinoamericana de Terapia Nutricional, Nutrición clínica y Metabolismo. *Revista Cubana de Alimentación y Nutrición*, 23(1), 146–172. http://www.revalnutricion.sld.cu/index.php/rcan/article/download/262/pdf_273
 7. Carbajal, Á., Sierra, J. L., López-Lora, L., y Ruperto, M. (2020). Proceso de Atención Nutricional: Elementos para su implementación y uso por los profesionales de la Nutrición y la Dietética. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 24(2), 172–186. doi: 10.14306/renhyd.24.2.961.
 8. Tewksbury, C., Nwankwo, R., y Peterson, J. (2022). *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 122(10), 1940–1954.e45. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2022.06.008>
 9. Troncoso Pantoja, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perspectivas En Nutrición Humana*, 21(1), 105–114. <https://doi.org/10.17533/udea.penh.v21n1a08>
 10. SSA, INSP, UNICEF. (2023) Guías Alimentarias saludables y sostenibles para la población mexicana 2023. México.

Revista electrónica

REDCiEN

***DERECHOS DE AUTOR Y DERECHOS CONEXOS**, año 5, No. 13, Enero-junio 2025, Edición Especial, es una publicación especial editada por el Colegio Mexicano de Nutriólogos, calle Carolina #106 Colonia Nochebuena, C.P. 03720, Delegación Benito Juárez, México D.F., México. Tel. (55) 63795074. Ext. 106, www.redcien.com, redcien@cmn.org.mx. Editora responsable: Dra. Edna Judith Nava González. Reserva de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2024-070213464600-102, ISSN: "en trámite", ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Responsable de la última actualización de este Número, REDCiEN, Colegio Mexicano de Nutrólogos, A.C., LN Nancy Guadalupe Valenzuela Rubio, calle Carolina #106 Colonia Nochebuena, C.P. 03720, Delegación Benito Juárez, Ciudad de México, fecha de la última modificación, 27 de diciembre, 2025.*