

CAMPOS PROFESIONALES DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN EN PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

ENTREGA N° 6

Material realizado por Mgt. Marcela Leal M.N 1.196

En un contexto en el cual la población bajo línea de pobreza muestra un incremento preocupante de la inseguridad alimentaria, y mientras la cantidad de alimentos que se tiran y desperdician también muestra un incremento de gran magnitud; **el Licenciado/a en Nutrición tiene una valiosa oportunidad para difundir y trabajar en pos de la reducción del desperdicio de alimentos.**

Las acciones vinculadas a la prevención, diagnóstico, medición, monitoreo, generación de proyectos, concientización, entre otras opciones; para disminuir la cantidad de alimentos perdidos y desperdiciados pueden ser desarrolladas en diferentes ámbitos profesionales.



ÁREA DE FOODSERVICE

Incluye acciones profesionales en Comedores vinculados al sector HORECA (Hoteles, Restaurantes y Catering). Los impactos esperados de este asesoramiento profesional incluyen actividades como:

1. Diagnóstico inicial. Por ejemplo, información referente al volumen diario de raciones elaboradas, su forma de elaboración y la aceptación de estas por los comensales
2. Conocer el volumen diario de residuos generados
4. Entrenamiento y capacitación al recurso humano involucrado
5. Concientización a los comensales



CONCIENTIZACIÓN AL CONSUMIDOR

Los diferentes ámbitos donde podemos interactuar con consumidores son espacios de oportunidad para concientizar acerca de la problemática PDA, específicamente educando acerca de los impactos (social, ambiental y económico), para colaborar en la construcción de ciudadanos responsables.

DICTADO DE CONFERENCIAS

En Universidades

Independientemente de la disciplina, la temática de PDA atraviesa a todos los estudiantes / docentes, en función de que todos ellos son “consumidores”.

Ámbito donde estas temáticas deberían ser parte de jornadas, currículas y conferencias:

Se pueden abordar temas como:

- PDA. Conceptos básicos (definiciones de Pérdida y Desperdicio de Alimentos)
- Cifras que describen la problemática de PDA
- Impacto social, ambiental y económico de PDA
- Alimentos frecuentemente involucrados en el desperdicio alimentario
- Estrategias para prevención, reducción y concientización del desperdicio alimentario

En Universidades donde se dicta la Carrera Licenciatura en Nutrición

Se puede incluir en las siguientes asignaturas, por ejemplo:

- **Nutrición Normal.**
“Introducción de la problemática PDA. Impacto. Prevención. Concientización. Medición”
- **Nutrición Comunitaria.**
“Nutrición y Cambio Climático”
- **Socioantropología:**
“Comportamiento y actitudes hacia el desperdicio alimentario”
- **Administración de Servicios de Alimentos:**
“Diagnóstico de DA en un comedor ”
- **Evaluación Nutricional:**
“Desnutrición hospitalaria y DA”

En instituciones, empresas, organizaciones y todo ámbito donde es pertinente incluir la temática PDA.

INVESTIGACIÓN

Áreas posibles para incluir nuestro asesoramiento nutricional, por ejemplo en forma conjunta con otras disciplinas:



DERECHO

Legislación de donación de alimentos.
Fecha de vencimiento.
Legislación vinculada a la generación de residuos.



GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

Trabajo en conjunto con un Chef para elaboración de "Recetas cero desperdicio".



GESTIÓN AMBIENTAL

Cuantificación de los residuos orgánicos.
Reciclado.
Reutilización.
Compostaje.
Economía Circular.



TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Participación en equipos interdisciplinarios de investigación de los subproductos (o co-productos) provenientes de la industrialización de alimentos y bebidas. Por ejemplo compuestos bioactivos en frutas y verduras, fibra alimentaria en cereales y legumbres, proteínas en suero lácteo.



ECONOMÍA

Economía Circular. Impacto económico PDA.

ESTUDIOS DE COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR.

Participación en la aplicación de encuestas a consumidores y/o hogares con la finalidad de conocer su actitud hacia el desperdicio alimentario.

COMUNICACIÓN

Difundir en los distintos medios de comunicación temas relacionados con la pérdida y desperdicio de alimentos, por ejemplo con temas como dieta sostenible y saludable.

- **VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS, PROCEDIMIENTOS Y METODOLOGÍAS** para conocer en los hogares el compartamiento alimentario familiar frente al desperdicio alimentario.
- **ÁREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL** Una "mirada social" hacia la problemática del desperdicio alimentario nos permite tener una participación en temas vinculados a las donaciones de alimentos en Bancos de Alimentos, Organizaciones sociales, Comedores comunitarios, etc.

Las posibilidades de desarrollo profesional en la temática son muy amplias, fundamentalmente si consideramos la magnitud de la problemática, la cual está en constante incremento. Los profesionales del futuro son aquellos que consideren que un plan alimentario debe ser saludable en relación a los nutrientes que aporta, pero también al impacto ambiental de los mismos.