

La formación de recursos humanos en alimentación y nutrición

Training of human resources in feeding and nutrition

Ibrahin Quintana^I; Amarilis Gómez^{II}; Leandro Rodríguez^{III}; Arturo Rodríguez-Ojea^{IV}; Rebeca Fernández^V

^IEspecialista de II Grado en Epidemiología, Profesor Auxiliar, Investigador Auxiliar, Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos, La Habana, Cuba.

^{II}Especialista en Higiene, Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos, La Habana, Cuba.

^{III}Licenciado en Educación, Maestro en Ciencias en Nutrición, Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos, La Habana, Cuba.

^{IV}Especialista en Medicina Interna, Profesor Auxiliar, Investigador Auxiliar, Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos, La Habana, Cuba.

^VEspecialista en Higiene y Epidemiología, Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos, La Habana, Cuba.

RESUMEN

OBJETIVO: hacer una breve historia de la formación de recursos humanos en alimentación y nutrición, y describir cómo se ha comportado la formación de recursos humanos en el instituto, así como algunos elementos que la caracterizan, enfatizando en el proceso de formación del Maestro en Ciencias en Nutrición en Salud Pública.

MÉTODOS: se realizó una revisión del diseño curricular de la maestría y otras maneras de formación de recursos humanos, haciéndose una descripción de los resultados alcanzados hasta el presente.

RESULTADOS: se dan a conocer los elementos del diseño curricular que constituyen la Maestría de Nutrición en Salud Pública, el número de versiones (12) desde su creación en el año 1993, la matrícula (menos de 20 profesionales por año académico como promedio, con un incremento en las 2 últimas versiones que se cursan en la actualidad) y el número de graduados (138).

CONCLUSIONES: la Maestría de Nutrición en Salud Pública cumple con los requisitos pedagógicos y de salud pública para la correspondiente atención a los desórdenes o trastornos relacionados con la alimentación y dietas inadecuadas. Las

evaluaciones y los rediseños de nuevas propuestas obedecen básicamente al logro de la prevención de la salud utilizando diversas estrategias, entre las que se puede citar la educación alimentaria y nutricional.

Palabras clave: Formación, recursos humanos, maestrías, diplomados.

ABSTRACT

AIM: to make a brief account of the training of human resources in feeding and nutrition, and to describe the behaviour of the training of human resources in the Institute, as well as of some characteristic elements, making emphasis on the training process of the Master of Public Health in Nutrition.

METHODS: a review of the curricular design of the Master Degree and of other ways of training human resources was made, describing the results attained up to now.

RESULTS: the elements of the curricular design included in the Master Degree of Public Health in Nutrition are made known, as well as the number of versions (12) since its creation in 1993, the enrolment (less than 20 professionals by academic year as an average, with an increase in the two last versions conducted at present), and the number of graduates (138).

CONCLUSIONS: the Master Degree of Public Health in Nutrition fulfils the pedagogic and public health criteria necessary to give attention to the disorders related to feeding and to inadequate diets. The evaluations and redesigns of the new proposals are basically the result of the achievement of health prevention by using different strategies, including food and nutritional education.

Key words: Training, human resources, master degrees, diploma projects.

INTRODUCCIÓN

El Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos (INHA) es el Centro de Referencia Nacional del Ministerio de Salud Pública de Cuba (MINSAP), para el estudio de los problemas que afectan la seguridad alimentaria y nutricional de la población cubana, con el objetivo de proponer, diseñar, ejecutar, evaluar y monitorear acciones, intervenciones y programas dirigidos a la eliminación de sus causas.¹ Estos elementos constituyen la misión de la institución.

Entre las estrategias generales² se encuentran:

1. La investigación aplicada en aspectos básicos de la alimentación y la nutrición en la salud y la enfermedad.
2. La vigilancia de la disponibilidad, el acceso, el consumo de alimentos y el estado nutricional de grupos de población vulnerables y priorizados.

3. El desarrollo de investigaciones para orientar el manejo alimentario y nutricional de las enfermedades.

4. La regulación, registro y control de alimentos, cosméticos y juguetes para la protección de la salud.

5. La formación de recursos humanos en alimentación y nutrición, entre las que aparecen diversas modalidades, como por ejemplo:

- Adiestramientos.

- Entrenamientos.

- Cursos.

- Diplomados.

- Maestrías.

- Doctorados.

La culminación de estas modalidades en el INHA se personaliza en la Maestría de Nutrición en Salud Pública, como acciones que preceden al doctorado como escalón máximo.

El desarrollo histórico de la nutrición en Cuba antes del año 1959 era muy precario y solo se observaba intervenciones aisladas de algunos especialistas. Es a partir de 1960 que comienza la formación de los primeros profesionales y técnicos en estas áreas. Para 1961 se crea el Departamento de Nutrición en el Instituto de Higiene, Epidemiología y Microbiología (INHEM) y, se crea la especialidad de Nutrición en 1971 la cual se discontinuó en los primeros años de la década de los ochenta.

Los especialistas comenzarían a desarrollar acciones dirigidas al mejoramiento de la salud con un enfoque alimentario-nutricional. Dado el incremento de las necesidades en esta especialidad a partir de 1976 se incluye el programa de nutrición en las especialidades de la atención primaria de salud.

Es a partir del año 1993 que se crea la primera edición de la Maestría de Nutrición en Salud Pública. Hasta el momento se han desarrollado 12 versiones incluyendo las actuales.

MÉTODOS

Se realizó una revisión del diseño curricular de la maestría y otras maneras de formación de recursos humanos, haciéndose una descripción de los resultados alcanzados hasta el presente.

RESULTADOS

La maestría se constituye con los siguientes elementos del diseño curricular:

- Fundamentación teórica y metodológica.
- Sistemas de objetivos generales.
- Perfil del egresado.
- Estructura del plan de estudio.
- Programas de cada asignatura.
- Curriculum vitae del claustro de profesores.
- Bibliografía.

Fundamentación teórica y metodológica del plan de estudios

La estructura de la maestría es por asignaturas, se desarrollan de manera independiente, con la necesaria continuidad y un enfoque holístico de la situación alimentario-nutricional del país. Las asignaturas obligatorias y los cursos opcionales manifiestan la unidad necesaria entre los objetivos, los contenidos y las habilidades de carácter social que se proponen.

En todas las formas organizativas que se desarrollan se enfatiza en el trabajo independiente de los maestrantes como corresponde a la educación posgradual académica y se exige la participación activa de cada maestrante, su adecuada preparación y la asistencia a las actividades. De esta manera se logra la correspondencia necesaria entre los diversos contenidos y su enfoque histórico-cultural de Vigosky.³⁻⁴

Objetivos generales

o Formar profesionales en alimentación y nutrición con pensamiento científico y concepción integral del ser humano a partir de las necesidades sociales de salud.

o Desarrollar el enfoque lógico-social en la solución de los problemas relacionados con la alimentación y nutrición humana y la higiene de los alimentos, para mejorar el estado de salud de la población.

o Aplicar el método científico en el desarrollo de estrategias y programas alimentarios y nutricionales, de vigilancia, investigación, formación de recursos humanos y de otra índole en esta área del conocimiento científico.

Perfil del egresado

El egresado de la Maestría de Nutrición en Salud Pública debe ser capaz de identificar, prevenir, asesorar y gerenciar el abordaje científico e integral de los problemas alimentarios, nutricionales y de la higiene de los alimentos, así como los factores que lo condicionan. De manera que se pueda contribuir al mejoramiento de la salud de las poblaciones con una repercusión favorable en la calidad de vida.⁵

Estructura del plan de estudio y programas de cada asignatura

Como se señaló anteriormente, el plan de estudios tiene asignaturas obligatorias y opcionales ([tablas 1 y 2](#)).

A los maestrantes se les brinda la oportunidad para el desarrollo de la actividad investigativa, lo cual es un aspecto importante en su formación ([tabla 3](#)).

Matrícula en la Maestría de Nutrición en Salud Pública

Antes del comienzo de cada curso escolar el comité académico de la maestría elabora la convocatoria, la cual es divulgada a través del Instituto de Ciencias Médicas y de la página Web del INHA.⁴⁻⁶

Requisitos para el ingreso

Los aspirantes deben cumplir los siguientes requisitos:

La maestría acepta a profesionales médicos, licenciados, ingenieros y a todos aquellos profesionales que estén vinculados con los temas de la nutrición, la alimentación humana y la higiene de los alimentos en un amplio campo de estudio e investigación.

Los requisitos esenciales son la solicitud del aspirante y la autorización de la dirección de la institución, escrita y firmada, para participar una semana al mes en las actividades académicas.

Cumplir los requisitos de matrícula y *curriculum vitae* exigidos.

Hasta el momento se han desarrollado 12 versiones ([tabla 4](#)). En las 12 versiones de la maestría desde su creación en el año 1993 se han graduado 138 maestros en ciencias. La matrícula ha sido de menos de 20 profesionales por año académico como promedio, con un incremento en las 2 últimas versiones que se cursan en la actualidad.

La procedencia de los maestrantes ha sido de los distintos niveles del sistema nacional de salud ([tabla 5](#)) con un predominio franco de los procedentes del área hospitalaria.

DISCUSIÓN

Al hacer un análisis de la formación de recursos humanos y de las necesidades de este profesional para cubrir las demandas de las instituciones de salud y otras vinculadas a la alimentación y la nutrición en sectores como instituciones hoteleras, gastronómicas, educativas, industriales y otras, se puede afirmar que aún no se satisfacen las necesidades de formación. Este aspecto se tuvo en cuenta antes del inicio de las 2 últimas versiones, pues hasta ese momento apenas se alcanzaba una matrícula de 15 alumnos, ya que se realizaba de forma presencial y no siempre había la posibilidad de permanencia a tiempo completo del estudiante hasta la culminación de sus estudios por problemas laborales, familiares institucionales y otros. La dialéctica del proceso docente-educativo generó la necesidad de buscar alternativas viables que garantizaran una mayor presencia de profesionales y de esta manera cubrir la demanda. Desde el punto de vista organizativo, el cambio consistió en la utilización de la modalidad semipresencial, de forma tal que las instituciones no sintieran la ausencia marcada de estos especialistas. En estos momentos existe una matrícula de 52 profesionales pertenecientes a distintos sectores de la economía del país, aunque sigue predominando los provenientes del sector salud.

De los que proceden del sector de la salud aún son pocos los que corresponden a la atención primaria de salud, en su mayoría provienen de hospitales o de unidades vinculadas a los centros de higiene y epidemiología, aspecto que se debe tener en cuenta en los periodos siguientes.

Cada institución de acuerdo a las prioridades de los territorios que autoriza al aspirante a cursar la Maestría de Nutrición en Salud Pública garantiza, de acuerdo a sus necesidades, el área en la cual se desempeñará cada profesional una vez egresado.

Otros recursos a los que presta atención la institución

Otra de las líneas de formación de recursos humanos ha sido la formación de licenciados en nutrición y dietética. La formación de dietistas antes del año 1959 era muy limitada y se formaban en cursos de verano que se dictaban en la Universidad de La Habana. En el año 1965 se inició la formación masiva y sistemática del personal de dietética.

En 1971 se inicia la formación en el país de especialistas de nutrición e higiene de los alimentos los cuales tuvieron a cargo de la formación de este personal en los politécnicos de la salud. Hasta mediados de 1980 la única vía de superación de los dietistas de Ciudad de La Habana, era la Licenciatura en Alimentos de la Facultad de Farmacia y Alimentos de la Universidad de La Habana, (el resto de las provincias no tenían esta opción).

Al INHA le corresponde la misión de lograr el asesoramiento técnico y la elaboración de todos diseños curriculares, libros de textos y otros materiales docentes y didácticos que garanticen un adecuado desarrollo del proceso docente-educativo, de manera tal que los egresados de esta disciplina den respuesta a la necesidad social para la cual se forman.

El profesional egresado de la escuela de nutrición y dietética, debe mantener profundas raíces político-ideológicas y ético-morales, en correspondencia con las convicciones socialistas y humanistas dominantes en el seno de la sociedad cubana, y tendrá una sólida formación científico-técnica sustentada en el conocimiento firme y de hábitos, y habilidades que lo faculten para resolver, de manera eficiente y eficaz, los problemas alimentario-nutricionales detectados en el seno de la familia, la comunidad o en cualquier instancia del sistema nacional de salud, y todo lo que pueda atender contra la promoción de salud, la prevención de enfermedades, la curación y/o rehabilitación, y en sentido general, contra la calidad de vida de la población.⁷

Objetivos del graduado en nutrición y dietética

- Trabajar por promover y preservar la salud del hombre en lo referente a los aspectos de la alimentación y nutrición.
- Dominar las bases científicas y técnicas en la aplicación de una alimentación adecuada atendiendo a las individualidades.
- Aplicar los conocimientos técnicos de avanzada en el procesamiento y conservación de los alimentos para garantizar su inocuidad.

Su esfera de actuación comprende todos los niveles del sistema nacional de salud, lo que dará un gran impulso al perfeccionamiento del conocimiento y al manejo de los problemas alimentarios y nutricionales en el país.

CONCLUSIONES

- La formación de profesionales en el área de la alimentación y la nutrición a través de la Maestría de Nutrición en Salud Pública cumple con los requisitos pedagógicos y de salud pública para la correspondiente atención a los desórdenes o trastornos asociados con dietas inadecuadas en la población cubana.

- El objetivo al cual se dirige las evaluaciones y los rediseños de nuevas propuestas obedece básicamente al logro de la prevención de la salud utilizando diversas estrategias, entre las que se puede citar la educación alimentaria y nutricional.

RECOMENDACIONES

Utilizar otras subsedes del país para enfrentar la formación acelerada de personal capacitado en el manejo de los problemas alimentarios y nutricionales a través de cursos y diplomados.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Rodríguez García J. Objeto social del Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos. Resolución No. 161/2008. La Habana: Ministerio de Economía y Planificación; 2008.
2. Balance de trabajo del año 2005. La Habana: Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos, MINSAP; 2005.
3. Vigosky SL. Interacción entre enseñanza y desarrollo. Selección de lecturas de psicología pedagógica y de las edades. Tomo III. La Habana: Editora Universidad de La Habana; 1988.
4. Reglamento de Educación de posgrado de la República de Cuba. Resolución No.132/2004. La Habana: Ministerio de Educación Superior; 2004.
5. Patiño SE. Educación alimentaria y participación: claves del éxito en la nutrición comunitaria. Fundación Bengoa. [Acceso 22 de nov de 2007]. Disponible en: http://www.fundacionbengoa.org/i_foro_alimentacion_nutricion_informacion/educacion_alimentaria_participacion_claves_exito.asp.
6. Normas y Procedimientos para el desarrollo de las maestrías. La Habana: Ministerio de Educación Superior; 2007.
7. Programa de la Licenciatura de Nutrición y Dietética. La Habana: Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos, MINSAP; 2004.

Recibido: 28 de febrero de 2008.
Aprobado: 27 de junio de 2008.

Ibrahin Quintana Jardines. Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos, Infanta 1105 e/ Llinás y Clavel, Centro Habana, La Habana, Cuba. E-Mail: ibrahin.quintana@infomed.sld.cu

Tabla 1. Cursos obligatorios.

| Cursos | Horas | Créditos |
|------------------------------------|-------|----------|
| Bioestadística. | 96 | 2 |
| Información científica. | 48 | 1 |
| Metodología de la investigación. | 96 | 2 |
| Epidemiología. | 96 | 2 |
| Bases bioquímicas y fisiológicas. | 144 | 3 |
| Antropología. | 144 | 2 |
| Ciencia de los alimentos. | 96 | 2 |
| Dietología. | 144 | 3 |
| Evaluación del estado nutricional. | 192 | 4 |
| Educación nutricional. | 96 | 2 |
| Higiene de los alimentos. | 192 | 4 |
| Nutrición pública. | 192 | 4 |
| Clínica de la nutrición. | 144 | 3 |
| Normalización. | 48 | 1 |
| Didáctica. | 48 | 1 |
| Elaboración y defensa de tesis. | 1 008 | 36 |
| Total | 2 774 | 72 |

Tabla 2. Cursos opcionales.

| Cursos | Horas | Créditos |
|---|-------|----------|
| Nutrición en enfermedades metabólicas. | 48 | 1 |
| Nutrición en personas viviendo con VIH/SIDA. | 48 | 1 |
| Nutrición en enfermedades renales crónicas. | 48 | 1 |
| Dietoterapia en regímenes especiales. | 48 | 1 |
| Análisis de riesgo en alimentos. | 48 | 1 |
| Punto crítico de riesgo en alimentos. | 48 | 1 |
| Encuestas dietéticas. | 48 | 1 |
| Normalización y armonización y equivalencia en el comercio de productos alimenticios. | 48 | 1 |

Tabla 3. Créditos por la actividad investigativa.

| Actividad | Créditos |
|--------------------------------|----------|
| Participación en eventos. | 1 |
| Seminario de tesis. | 2 |
| Publicaciones nacionales. | 1 |
| Publicaciones internacionales. | 2 |

Tabla 4. Comportamiento de egresados por versiones. Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos.

| Versiones | 93-94 | 94-95 | 95-96 | 96-97 | 97-98 | 98-99 | 00-02 | 02-04 | 04-05 | 05-06 | 06-08 | 07-09 | Total |
|---------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Pinar del Río | 1 | | 1 | 1 | | | | | | | | | 3 |
| La Habana | | | 2 | 1 | 2 | 1 | | 1 | | | 3 | | 7 |
| Ciudad de La Habana | 5 | 3 | 10 | 13 | 8 | 15 | 11 | 10/5* | 8/2* | 10/4 | 21 | 20 | 93 |
| Matanzas | | | 2 | | 1 | 1 | | | | | | 1 | 4 |
| Villa Clara | 1 | | | 1 | | 1 | | | | | | 1 | 3 |
| Cienfuegos | | 1 | 2 | | | 1 | 1 | | | | | | 5 |
| Sancti Spíritus | | | | | 1 | | | | | | | | 1 |
| Ciego de Ávila | | | | | | | | 3 | | | | 3 | 3 |
| Camagüey | | | 1 | | | | | | | | | | 1 |
| Holguín | 1 | | | | | | 2 | | | | 1 | | 3 |
| Las Tunas | | | | 2 | | | 1 | | | | | | 3 |
| Granma | | | 1 | 1 | | | | | | | 2 | | 2 |
| Santiago de Cuba | | | 1 | | 2 | | 1 | | | | | | 4 |
| Guantánamo | | | 2 | | 1 | 1 | | 1 | | | | | 5 |
| Isla de la Juventud | | | | | | | | 1 | | | | | 1 |
| Total | 8 | 4 | 22 | 19 | 15 | 20 | 16 | 16 | 8 | 10 | 27 | 25 | 138 |

Nota: Las últimas 2 contemplan las matrículas actuales. No ha concluido el proceso docente.

* Pendientes a examen por estar en cumplimiento de misiones y otras.

Tabla 5. Procedencia de los maestrantes en las diferentes versiones.

| Versiones | APS | Hospitales | CPHE | INHA | Otros |
|-----------|-----|------------|------|------|-------|
| 1993-1994 | | | | | |
| 1994-1995 | 1 | 1 | 2 | 0 | |
| 1995-1996 | 4 | 5 | 11 | 2 | |
| 1996-1997 | 3 | 6 | 4 | 3 | 2 |
| 1997-1998 | 3 | 3 | 6 | 2 | |
| 1998-1999 | 3 | 6 | 5 | 5 | 1 |
| 2000-2002 | 2 | 4 | 4 | 5 | 1 |
| 2002-2004 | 5 | 6 | 1 | 2* | 1 |
| 2004-2005 | | 4 | | | 2 |
| 2005-2006 | 3 | 4 | 1 | 7 | |
| 2007-2008 | 3 | 13 | 5 | 4 | |
| 2008-2009 | 3 | 15 | 0 | 2 | 2 |
| Totales | 30 | 67 | 39 | 32 | 9 |

APS: Atención primaria de salud,
CPHE: Centros provinciales de Higiene y Epidemiología.
INHA: Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos.