INCLUSIÓN DE LA ALIMENTACIÓN BASADA EN PLANTAS EN LA MALLA CURRICULAR DE LA CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE UNIVERSIDADES CHILENAS

Autora: Nta. Msc. María Paz Orrego

Publicado en Internet el día 16 de octubre de 2023

PALABRAS CLAVE
Educación;
Malla curricular;
Alimentación basada en plantas;
Universidades

Resumen
Objetivo. Identificar la inclusión de la alimentación basada en plantas como asignatura base en la carrera de Nutrición y Dietética de las universidades públicas y privadas de Chile.
Diseño. Estudio documental, descriptivo, transversal.
Participantes. Universidades chilenas que imparten la carrera de Nutrición y Dietética.
Metodología. Se realizó una revisión completa de las mallas curriculares de la carrera de Nutrición y Dietética de las universidades públicas y privadas chilenas que imparten la carrera.
Resultados. El 3% de las universidades chilenas específicamente privadas, incluye la alimentación como asignatura base en la carrera de Nutrición y Dietética. Y solo el 32% de las universidades públicas y privadas tienen dentro de la malla curricular alguna unidad de asignatura que la mencione.
Conclusiones. Existe deficiente oferta académica a nivel de grado relacionada con la alimentación basada en plantas en las universidades chilenas.

© 2023 ONG Animal Libre LATAM.

*Autor para correspondencia
Correo electrónico:
mariapaz@animallibre.org

Todos los Derechos Reservados

Inclusion of plant-based diet in the curriculum of the nutrition and dietetics course of chilean

Abstract

Objective. To identify the inclusion of plant-based nutrition as a core subject in the curriculum of public and private universities offering the Nutrition and Dietetics program in Chile. Design. Documentary, descriptive, cross-sectional study. Participants. Chilean universities providing the Nutrition and Dietetics program. Methodology. A comprehensive review of the curriculum outlines of the Nutrition and Dietetics program in Chilean public and private universities was conducted. Results. Only 3% of specifically private Chilean universities include plant-based nutrition as a core subject in the Nutrition and Dietetics program. Furthermore, only 32% of public and private universities have any curriculum unit that mentions plant-based nutrition. Conclusions. There is a deficient academic offering at the undergraduate level related to plant-based nutrition in Chilean universities.

© 2023 Animal Libre LATAM NGO.

INTRODUCCIÓN

La alimentación basada en plantas (ABP) y su evidencia sienta sus bases en la Academia de Nutrición y Dietética de EE.UU. junto con su postura menciona que *"las dietas vegetarianas adecuadamente planificadas, incluidas las dietas totalmente vegetarianas o veganas son saludables [(1)], nutricionalmente adecuadas [(2)] y pueden proporcionar beneficios para la salud en la prevención [(3)] y en el tratamiento [(4)] de ciertas enfermedades".* La palabra "Saludable" se refiere a una alimentación que incluye en su contenido altas cantidades de alimentos y nutrientes protectores y una menor cantidad de alimentos o nutrientes que podrían ser potencialmente peligrosos para la salud del individuo. El concepto de adecuación de una ABP planificada no solo se ha explicado según la Academia de Nutrición y Dietética, en 2003 junto con los nutricionistas de Canadá, sino también según el Departamento de Agricultura de los EE.UU. o USDA por sus siglas en inglés, que en sus Pautas Dietéticas ya hace algún tiempo que ha incluido las dietas vegetarianas en el capítulo de Pautas Alimentarias Saludables. Por otro lado, Los estudios científicos sobre las dietas vegetarianas que abordan los efectos en la salud de la nutrición vegetariana son cada vez más numerosos. Los estudios sobre las personas vegetarianas, en los países occidentales (ingleses, alemanes y americanos) indican una reducción general en el riesgo de muchas enfermedades crónicas y degenerativas en estos sujetos.

En la bibliografía existe información contundente que muestra que las personas que llevan una ABP poseen, en comparación con los que no llevan este estilo dietético, un menor nivel de colesterol en plasma, una tensión arterial más baja, una menor incidencia de hipertensión, una menor incidencia de diabetes mellitus tipo 2, un menor índice de masa corporal, una menor incidencia de muerte por enfermedad isquémica del corazón y una

Todos los Derechos Reservados

menor incidencia de cáncer de próstata y otros tipos de cáncer. Además, se puede encontrar en la bibliografía ensayos clínicos en los que se explica que la ABP se ha utilizado para el tratamiento de las siguientes enfermedades: enfermedad coronaria, Diabetes mellitus tipo 2, Sobrepeso-obesidad y Artritis reumatoide.

Muchas personas además llevan una ABP por motivaciones ambientales porque la producción de alimentos de origen animal es en realidad muy cara por los contaminantes que provoca (gases de efecto invernadero como el CO2, N2 y metano, químicos, excrementos altamente contaminantes) y los recursos utilizados (tierra, energía, agua), además de que los residuos y la gran producción de excrementos también tienen graves consecuencias sobre el efecto invernadero.

Incluso la Academia de Nutrición y Dietética, en un informe titulado **"Food and Nutrition Professionals Can Implement Practices to Conserve Natural Resources and Support Ecological Sustainability"** argumenta que "es necesario fomentar las prácticas respetuosas con el medio ambiente, capaces de conservar los recursos naturales, minimizar la cantidad de residuos generados, y promover la sostenibilidad ecológica del sistema de producción de alimentos agrícolas, en cuanto a los procesos de producción, transformación, distribución, acceso y consumo de alimentos" [(5)] (AND 2007).

Un número cada vez mayor de personas de los países occidentales toma la decisión de cambiar a una ABP en unos países en los que la norma es una dieta rica en productos de origen animal. Las motivaciones para tomar esta decisión son variadas como el respeto por los animales, más tarde, la gente comenzó a elegir una ABP por razones de salud, Se estima que la población de personas que llevan una ABP sigue creciendo en países occidentales.

En la India, un 35% de la población lleva una dieta vegetariana debido a las tradiciones religiosas-culturales, en Reino Unido y Estados Unidos se estima que el 3% de la población es vegetariana, en cambio en Alemania llegaría al 1,6%, en Chile el 4% se clasificaría como persona vegana o vegetariana [(6).] A su vez, también va en aumento la venta de productos que no contienen ningún derivado de origen animal y en Chile particularmente la oferta de productos veganos ha crecido un 8% en los últimos 4 años [(7)], alza que responde a una mayor demanda de los consumidores e innovadoras soluciones desde la industria alimentaria.

Los primeros pasos en la historia del reconocimiento de una ABP en Chile desde el punto de vista gubernamental es en año 2017 cuando el Ministerio de Salud (MINSAL) reconoce los beneficios de esta alimentación entendiendo sea bien planificada [(8)], luego se sumó el

Colegio de Nutricionistas de Chile (COLNUT) apoyando la adherencia a las dietas basadas en plantas y evidencia, además de ser bien planificadas y de manera responsable no tienen por qué tener carencias nutricionales [(9)], aunque no hay una declaración oficial desde el colegio.

En el año 2019 se creó la Asociación de Nutricionistas Vegetarianos de Chile (ACHINUV) justamente para responder al compromiso de la profesión en atender las necesidades de

Todos los Derechos Reservados

los pacientes en términos globales de salud, entendiendo el aspecto ético y moral de la elección de su alimentación. Además, se llevó a cabo el proyecto “Mi Menú Vegano” liderado por la ONG Animal Libre aprobado de manera unánime por la Cámara de Diputados, aún en Senado, que da cuenta de la necesidad imperiosa de un menú basado en plantas para las instituciones educacionales públicas de todo Chile.

La educación superior busca constituir integral y éticamente a los estudiantes y futuros profesionales; y así desarrollar el pensamiento independiente y crítico, que les incentive a participar y aportar activamente en los distintos ámbitos de la vida, específicamente en la elección del tipo de alimentación por distintas motivaciones éticas de cada persona o paciente en particular. El 29 de mayo de 2018 se publicó en el Diario Oficial la nueva Ley de Educación Superior, que lleva el numeral 21.091, en el Artículo 2 menciona que: *“el Sistema de Educación Superior se inspira en los siguientes principios, para esta investigación, mas importantes* [(11)]*:*

d) Diversidad de proyectos educativos institucionales. El Sistema promueve y respeta la diversidad de procesos y proyectos educativos, que se expresa en la pluralidad de visiones y valores sobre la sociedad y las formas de búsqueda del conocimiento y su transmisión a los estudiantes y a la sociedad, incluyendo el respeto a los valores democráticos, la no discriminación arbitraria y la interculturalidad.

e) Inclusión. El Sistema promoverá la inclusión de los estudiantes en las instituciones de educación superior, velando por la eliminación y prohibición de todas las formas de discriminación arbitraria.

f) Libertad académica. La educación superior debe sustentarse en el respeto y la libertad académica, que incluye la libre expresión de opiniones, ideas e información; así como también en la libertad de cátedra, estudio, creación e investigación para los miembros de las comunidades académicas y docentes, sin discriminación arbitraria, dentro del marco establecido por la ley, respetando el proyecto institucional y su misión.”

El Artículo 3 refiere que: *“las universidades son instituciones de educación superior cuya misión es cultivar las ciencias, las humanidades, las artes y las tecnologías, así como también crear, preservar y transmitir conocimiento, y formar graduados y profesionales. Corresponde a las universidades contribuir al desarrollo de la cultura y la satisfacción de los intereses y necesidades del país y sus regiones. Éstas cumplen con su misión a través de la realización de docencia, investigación, creación artística, innovación y vinculación con el medio. La formación de graduados y profesionales se caracteriza por una orientación hacia la búsqueda de la verdad y hacia la capacidad de desarrollar pensamiento autónomo y crítico sobre la base del conocimiento fundamental de las disciplinas”* [(10)]*.*

La alimentación basada en plantas (ABP) está relacionada con creencias culturales y éticas de una persona o paciente, por lo que dictar una asignatura de alimentación basada en plantas (vegetariana y vegana) para la malla curricular de la carrera de Nutrición y Dietética fomenta la comprensión y el respeto hacia las diversas creencias y prácticas alimentarias; además de contribuir a los conocimientos de reducción de emisiones de gases metano a

Todos los Derechos Reservados

través de una ABP porque la tercera fuente de emisiones de gases metano a nivel nacional es el ganado y plantel porcino.

Con el desarrollo que ha ido alcanzando la ABP en Chile se han creado posgrados específicos de ABP cuyo objetivo finalmente es incentivar a la incorporación del sistema de educación superior del país, basándose justamente en la Ley de Educación Superior. Teniendo en cuenta el auge alcanzado por este tipo de alimentación, su aprobación por parte de la población, la sólida evidencia que sustentan su aplicación y desarrollo, y la creciente necesidad de formar futuras generaciones de nutricionistas conectados no sólo con la salud de los pacientes sino conectados también con sus creencias, es el propósito por el que realiza este trabajo con el objetivo de reconocer la inclusión de la asignatura alimentación basada en plantas o su símil vegetariana como asignatura base en la malla curricular de la carrera de Nutrición y Dietética de las universidades chilenas.

Considerando el auge obtenido por este tipo de alimentación, su aprobación por parte de la población, las bases gubernamentales y la evidencia científica con que se sustentan su aplicación y desarrollo y la creciente necesidad de formar a futuros nutricionistas que estén alineados no sólo con la alimentación tradicional sino con una alimentación basada en plantas es el por qué se realiza este trabajo, de manera tal de identificar la inclusión de una ABP como asignatura base en la malla curricular de la carrera de Nutrición y Dietética de las universidades chilenas públicas y privadas que la imparten.

METODOLOGÍA

Se realizó un estudio descriptivo, analítico y transversal con el objetivo de identificar la inclusión de ABP o alguna similar (alimentación vegetariana, vegana, etc.) como asignatura base en la malla curricular de la carrera de Nutrición y Dietética de todas las universidades públicas y privadas en el periodo comprendido desde finales de julio a octubre de año 2023. El universo estuvo constituido por las 31 universidades chilenas públicas y privadas que imparten la carrera de Nutrición y Dietética (10 semestres); 15 universidades públicas y 16 universidades privadas. Para la obtención de la información se ingresó a la página web de cada una de las universidades para conocer la existencia de la asignatura ABP o alguna de similares características o, asignatura que se mencione en alguna de sus unidades. La información se recopiló usando una matriz de recolección de datos creada para la investigación. Con la información obtenida se confeccionó una base de datos (SPSS-PC en su versión 18.5 Windows). La información fue resumida mediante frecuencias absolutas y porcentajes. Los resultados se declararon en tablas y gráficos para facilitar su comprensión.

Todos los Derechos Reservados

RESULTADOS

De 31 universidades públicas y privadas que imparten la carrera de Nutrición y Dietética en Chile, 15 de ellas corresponden al sector público y 16 al sector privado. Con relación a estas, se observó que sólo una universidad, del sector privado, ofrece la asignatura alimentación basada en plantas (ABP) o con un nombre similar como alimentación vegetariana. En la tabla 1 se estima que la oferta exclusiva de la carrera de Nutrición y Dietética es ligeramente más amplia en el sector privado con un 51,5% sobre el público. El 32% de universidades públicas y privadas tienen una asignatura única de ABP o asignatura que, por lo menos se mencione en alguna de sus unidades (tabla 2).

Es significativo conocer que las universidades privadas tienen, ligeramente, más oferta académica respecto a una alimentación basada en plantas. Y sólo un 3% de las universidades (sector privado) tiene la asignatura única o base dentro de su malla curricular (Alimentación vegetariana I, II y III) (tabla 3).

Tabla 1 Determinación de universidades chilenas públicas y privadas que imparten la carrera de Nutrición y Dietética (2023)

	Pública n: 15		*Privada n: 16*		*Total n: 31*	
Nutrición y Dietética	N.º	%	N.º	%	N.º	%
	15	48,4	16	51,6	31	100

Fuente: Elaborada a partir de la web institucional de las universidades. p < 0,05.

Tabla 2 Carrera de Nutrición y Dietética en Chile con presencia de asignatura ABP o asignatura que la mencione en su malla curricular (2023)

	Pública		*Privada*		*Total n: 10*	
	N.º	%	N.º	%	N.º	%
	3	20	7	44	11	32

Fuente: Elaborada a partir de la web institucional de las universidades. p < 0,05.

Tabla 3 Universidades chilenas públicas y privadas de la carrera de Nutrición y Dietética que integren la *asignatura ABP* en su malla curricular (2023)

	Pública		*Privada*		*Total n: 1*	
	N.	%	N.	%	N.	%
	0	0	1	6	1	3

Fuente: Elaborada a partir de la web institucional de las universidades. p < 0,05.

El 29% de las universidades públicas y privadas tienen asignaturas que dentro de sus unidades se menciona a la ABP, un 20% las menciona universidades públicas y un 38% las menciona universidades privadas (tabla 4)

Todos los Derechos Reservados

Tabla 4 Universidades chilenas públicas y privadas de la carrera de Nutrición y Dietética que *mencionen en una asignatura a la ABP* (2023)						
	Pública		*Privada*		*Total n: 9*	
	N.	%	N.	%	N.	%
	3	20	6	38	9	29

Fuente: Elaborada a partir de la web institucional de las universidades. p < 0,05.

DISCUSIÓN

La cantidad personas a nivel mundial que llevan una alimentación basada en plantas por distintos motivos éticos y de salud aumenta de manera exponencial, conforme a ello también va en aumento, como es lógico, la venta de productos que no contienen ningún derivado de origen animal y, en Chile particularmente la oferta de productos veganos se ha acentuado un 8% en los últimos 4 años, alza que responde justamente a la mayor demanda de los consumidores y por lo tanto innovadoras soluciones desde la industria alimentaria, no sólo desde el pequeño emprendimiento y *foodtech* basadas en plantas sino la misma industria ganadera ha tenido que incursionar en la innovación y tecnología para producir alimentos que contengan proteínas de alto valor biológico de origen 100% vegetal. Y así, la industria evoluciona tanto como las personas.

De las 31 universidades públicas y privadas que imparten la carrera de Nutrición y Dietética en Chile, 15 de ellas corresponden al sector público (Universidad de Concepción, Universidad Católica del Norte, Universidad de Valparaíso, Universidad de Tarapacá, Universidad de Antofagasta, Universidad de Playa Ancha, Universidad Católica de Temuco, Universidad Católica de la Santísima Concepción , Universidad de Talca, Universidad de Magallanes, Universidad de Los Lagos, Universidad de La Frontera) y 16 al sector privado (Universidad Andrés Bello, Universidad San Sebastián, Universidad Autónoma, Universidad Mayor, Universidad de las Américas, Universidad Finis Terrae, Universidad del Desarrollo, Universidad Santo Tomás, Universidad SEK, Universidad Bernardo O'Higgins, Universidad Central, Universidad Tecnológica de Chile INACAP, Universidad del Alba, Universidad Adventista de Chile, Universidad Academia de Humanismo Cristiano, Universidad de Los Andes).

La única universidad que imparte la asignatura "alimentación vegetariana" como ramo único es la Universidad Adventista de Chile UNACH, cuya asignatura es parte de un diplomado de la carrera, que comienza desde el 6to semestre y termina el 8vo semestre de esta (Alimentación Vegetariana I, II y III), antes de comenzar los internados del 9no y último semestre. Esta es una universidad privada chilena perteneciente a la Iglesia Adventista del Séptimo Día, ubicada en Chillán. Al ser una universidad de carácter religioso se puede entender la incorporación de una asignatura de alimentación basada en plantas entendiendo que la gran mayoría de las y los docentes son religiosos y simpatizantes de la Iglesia Adventista y, en general, optan por la erradicación del consumo de carnes.

Todos los Derechos Reservados

Por otro lado, tanto universidades públicas como privadas, el 32,3% tienen también alguna asignatura que incorpore la alimentación basada en plantas en alguna unidad. Por ejemplo: Universidad San Sebastián con la asignatura Seguridad Alimentaria y Sostenibilidad; Universidad Autónoma con la asignatura Alimentación Comunitaria Sustentable; Universidad Mayor con la asignatura Modelos de Gestión y Sustentabilidad Alimentaria; Universidad de Las Américas con Tendencias en Apoyo Nutricional; Universidad Bernardo O'Higgins con Tendencias Actuales en Nutrición; Universidad Católica Silva Henríquez con Multiculturalidad y Sostenibilidad Alimentaria; Universidad de Playa Ancha con Nuevas Tendencias en Alimentación y Nutrición; Universidad de Los Andes con Sistemas de Alimentación Sustentables; Universidad Academia del Humanismo Cristiano con más de una asignatura (Salud colectiva para la vida sustentable, Sustentabilidad y Ética, entre otras asignaturas). Hay cierta curiosidad por esta última universidad porque al estar posicionada en el área de las humanidades justamente es la que posee más ramos que relacionen a la alimentación basada en plantas con la sustentabilidad. Al parecer el enfoque para esta área, las humanidades, es importante al crear una mirada más sosegada de la realidad y así poder impregnar en las mallas este tipo de alimentación con evidencia científica pero con el clásico enfoque humanista. ¿será que tendremos que acercarnos al área de las humanidades para entregar evidencia científica de una alimentación basada en plantas o, ensamblarnos?

Desde el punto de vista del derecho a la educación superior acorde a los tiempos presentes y venideros, es importante que no solamente las nuevas tecnologías se incorporen en las mallas curriculares de las carreras universitarias sino también por una cuestión fundamental del ser humano, que es la contribución y empoderamiento de todos los profesionales de la salud y nutrición respecto a una alimentación sostenible a nivel global y a la elección del paciente a decidir el tipo de alimentación; ante esto, los profesionales de la nutrición no deberían intentar siquiera sugerir, por ejemplo, el consumo de carne, entendiendo la elección de la alimentación basada en plantas que decide incorporar el o la paciente.

CONFLICTO DE INTERESES

El presente estudio es un artículo original de la Dirección de Estudios de la ONG y su autora no tiene conflicto de intereses respecto a este.

Todos los Derechos Reservados

BIBLIOGRAFÍA

1. America Dietetic Association. ADA Report. Food and Nutrition Prefessionals Can Implement Practices to Converse Natural Resource and Support Ecological Sustainability. J Am Diet Assoc. 2007; 107:1033-43.

2. America Dietetic Association. ADA Report. Position of the American Dietetic Association: Vegetarian Diets. J Am Diet Assoc. 2009; 109:1266-82.

3. Appleby P, Roddam A, Allen N, Key T. Comparative fracture risk in vegetarians and non-vegetarians in EPIC-Oxford. Eur JClin Nutr. 2007; 61 (12): 1400-6.

4. Baroni L. Vegetarianism in food-based dietary guidelines. Int J Nutr. 2015; 1 (2): 49-74. [5]

5. Charrondiere UR, Stadlmayr B, Rittenschober D, Nowak V. FAO /INFOODS Food Composition Database for Biodiversity Version 3.0 - BioFoodComp3.0. FAO; 2016.

6. Ipsos Chile. “Estudios sobre alimentación y productos basados en plantas”, 2021. Disponible en: https://www.ipsos.com/sites/default/files/ct/news/documents/2021-09/Informe-Estudio-Sobre-Alimentacion-y-Productos-Basados-en-Plantas-Vegetarianos-Hoy-e-Ipsos.pdf.

7. Mintel Consulting and Veganuary. “Plant-based in LATAM: Trend report from Mintel Consulting”, 2021. https://veganuary.com/wpcontent/uploads/2021/09/Veganuary_Landscape_for_Plant-based_in_LATAM.pdf

8. Ministerio de Salud MINSAL, 2017 Odinario-B34-N°-3894_25102017_034137.pdf

9. Revista “El Mostrador”. “Colegio de Nutricionistas apoya la adherencia a dietas veganas y vegetarianas, con evidencia y seguidas por profesional”, 4 noviembre 2017.

10. Biblioteca de Congreso Nacional de Chile, BCN. Ministerio de Educación, “Ley de Educación Superior 21.091, "TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES Y SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN SUPERIOR, Párrafo 1° Disposiciones Generales, Artículo 1. Última versión 21 noviembre 2019. https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1118991

11. Biblioteca de Congreso Nacional de Chile, BCN. Ministerio de Educación, “Ley de Educación Superior 21.091, "TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES Y SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN SUPERIOR, Párrafo 1° Disposiciones Generales, Artículo 2. Última versión 21 noviembre 2019. Ley Chile - Ley 21091 - Biblioteca del Congreso Nacional (bcn.cl)

12. Biblioteca de Congreso Nacional de Chile, BCN. Ministerio de Educación, “Ley de Educación Superior 21.091, "TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES Y SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN SUPERIOR, Párrafo 1° Disposiciones Generales, Artículo 3. Ultima versión 21 noviembre 2019. Ley Chile - Ley 21091 - Biblioteca del Congreso Nacional (bcn.cl)

Todos los Derechos Reservados