



Sección Especial

Introducción a la Sección Especial

Alimentación y nutrición: innovación, biodiversidad y sostenibilidad

XVII Congreso Colombiano de Nutrición y Dietética

I Congreso Internacional e Interdisciplinario en Alimentación y Nutrición.

Jhon Jairo Bejarano Roncancio

Profesor Titular

*Universidad Nacional de Colombia,
Bogotá, Colombia*

Correspondencia: jjbejaranor@unal.edu.co

Introducción

La Asociación Colombiana de Dietistas y Nutricionistas ACODIN fue creada el 14 de mayo de 1963 y está integrada por Nutricionistas Dietistas en ejercicio legal de la profesión, según la Ley 73 de 1979. Es una organización de primer grado, gremial y científica, sin ánimo de lucro, con Personería Jurídica.

Una de las actividades que realiza cada dos años es la organización del Congreso colombiano de Nutrición y Dietética, que en su versión XVII fortaleció su representación hacia lo internacional para ampliar su visión y robustecer lazos científicos con los colegas y para compartir experiencias construidas desde los ejes temáticos propuestos por el congreso, como una manera de analizar propuestas de región. Asimismo para unir lazos interdisciplinarios considerando que la alimentación y la nutrición es una práctica y un proceso fisiológico, integró diferentes disciplinas que confluyen en un ejercicio común, trabajar por la seguridad alimentaria y nutricional de las poblaciones, desde lo político, económico, social, cultural, biológico e industrial, entre otras para que se realizara, de forma complementaria, el primer congreso Internacional e interdisciplinario en alimentación y nutrición. Este evento fue celebrado entre los días 10 al 12 de agosto de 2017, en las instalaciones del centro de convenciones de la cámara de comercio de Bogotá.

El congreso se celebra en alguna ciudad del país que cuente con seccional o comité debidamente representado y activo, de acuerdo a los estatutos de ACODIN. Para otorgar la sede, las juntas directivas motivan su interés a la Junta Nacional, quien estudiará la viabilidad y acompañamiento en su organización. La sede para la versión XVIII, en el año 2019, estará a cargo de la seccional Caldas y la ciudad donde se realizará será Manizales.

Para la versión XVII, en Bogotá, Acodin estableció el lema: "Colombia innovadora por un mundo biodiverso y sostenible", basado principalmente en tres ejes transversales, innovación, biodiversidad y sostenibilidad. La innovación está sustentada por la evolución que tiene la industria alimentaria de formular y ofrecer productos saludables. Desde la biodiversidad por la importancia de esta en la seguridad alimentaria y nutricional justificado en que Colombia es el segundo país más biodiverso del mundo, que lo convierte en una despensa agrícola y referente en materia de conservación de especies vegetales nativas para fortalecer la soberanía alimentaria. Por último,

la sostenibilidad, que se fundamenta en la puesta en marcha de los 17 objetivos de desarrollo sostenible, formulados por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) para lograr las metas al 2030. Estos tres ejes se desarrollaron implícitamente en los simposios y en presentaciones magistrales.

Durante los tres días de congreso, este evento albergó aproximadamente mil profesionales nacionales y extranjeros de diferentes áreas del conocimiento, quienes compartieron evidencia científica y debates junto a los conferencistas invitados de Suiza, Francia, USA, México, Perú, Brasil, Argentina, Chile, Venezuela y Colombia, en 5 conferencias magistrales y 16 simposios, con un total de 58 conferencias; paralelamente se ofrecieron algunas charlas comerciales patrocinadas. Los perfiles de los conferencistas, además de su recorrido profesional fueron, nutricionistas dietistas, medicina ambiental, medicina del comportamiento y conducta alimentaria, especialistas médicos en pediatría, geriatría y dermatología, ingeniería química, ingeniería de alimentos, química, biología, bacteriología, medicina veterinaria, antropología, psicología, administración de empresas y diseño industrial. Cada uno de ellos le otorgó la interdisciplinariedad que se tenía como objetivo integral.

Adicionalmente se contó con 4 simposios patrocinados por la industria alimentaria y laboratorios farmacéuticos con línea nutricional, en temáticas como la nanotecnología y nutrición mitocondrial; alimentación y sustentabilidad: una visión de género; nutrición y envejecimiento; salud intestinal, y fructooligosacáridos en la leche materna. Para la inclusión científica de investigadores y grupos de investigación se contó con una convocatoria al premio de investigación ACODIN, con premio en efectivo, para dos modalidades, estudiantes de pregrado y profesionales. En la convocatoria se contó con la participación de 75 trabajos de investigación enviados por estudiantes de pregrado, posgrado, profesionales de diferentes áreas, pertenecientes a grupos de investigación de universidades, de empresas e investigadores independientes. Los ganadores de este premio en la categoría profesional fue para la investigación de la Universidad del Rosario, Distribución

Adiposa Abdominal y Síndrome Metabólico: Desempeño de Siete Indicadores Antropométricos en Estudiantes Universitarios de Colombia.

En la categoría estudiantes, la investigación de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia, Comercio de Pescados y Mariscos en el Centro de Medellín: Percepciones y Prácticas, obtuvo el primer puesto. En general, los resultados de las investigaciones dinamizaron el debate en torno al estado nutricional poblacional y de colectividades, formulación de nuevos productos con características funcionales, soberanía alimentaria y análisis de determinantes en salud.

Dentro de las conferencias magistrales se hablaron de las perspectivas futuras de investigación en alimentación y nutrición en la era de la obesidad, y su relación con las enfermedades crónicas no transmisibles; posteriormente se contextualizaron las acciones de innovación y sostenibilidad en nutrición, para su abordaje. La asesora de la política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales, del Ministerio de Cultura de Colombia, motivó en los asistentes la recuperación de alimentos ancestrales y la alimentación con enfoque diferencial; por último, la conferencia: Los nuevos retos del nutricionista en el siglo XXI, sensibilizó en el liderazgo personal, la unión gremial y la formación integral del profesional en Nutrición y Dietética, con el direccionamiento a la construcción de emprendimientos.

Las principales reflexiones que se obtuvieron al cierre del evento se centraron en la gran responsabilidad que tienen los profesionales en participar en la construcción de biopolíticas para el desarrollo y fortalecimiento de derechos; investigación y desarrollo de nuevos productos sostenibles, respetando los circuitos alimentarios desde la producción primaria; y considerar la nanotecnología, la epigenética y nutrigenética como una oportunidad para las acciones en salud como la disminución de las enfermedades crónicas no trasmisibles.

En esta sección especial de la Revista Salud Bosque se presenta una selecta muestra de artículos derivados del Congreso.