



Revista Difusiones, ISSN 2314-1662, Núm. 27, 2(2) julio-diciembre 2024, pp 159-177
Fecha de recepción: 25-10-2024. Fecha de aceptación: 04-12-2024

La nutriciencencia al aire: "Alimentando el conocimiento"

Nutriscience on the air: 'Nurturing knowledge

Anahi Agustina Rios¹, anahiagustina.rios@alumnos.ucse.edu.ar

ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-6385-9406>

Universidad Católica Santiago del Estero, Departamento Académico San Salvador,
Jujuy, Argentina

Micaela Luz Aylin Nieve², micaelaluzaylinnieve@alumnos.ucse.edu.ar

ORCID: <https://orcid.org/0009-0006-8509-0544>

Universidad Católica Santiago del Estero, Departamento Académico San Salvador,
Jujuy, Argentina

Leonardo Enzo Rodriguez³, enzo851@hotmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0009-0002-8128-9389>

Universidad Católica Santiago del Estero, Departamento Académico San Salvador,
Jujuy, Argentina



Resumen

El programa “Nutriciencia al aire,” creado por el Departamento Académico San Salvador (DASS) de la Universidad Católica de Santiago del Estero (UCSE), tiene como objetivo divulgar investigaciones sobre alimentación y nutrición. Esta iniciativa, transmitida por Radio Santa María durante el primer cuatrimestre de 2024, contó con la participación de docentes y estudiantes de la carrera de Nutrición. Cada episodio, estructurado en tres bloques, presenta artículos de investigación y entrevistas con sus autores, se abordan temas de interés como la calidad de los alimentos en el turismo gastronómico de Jujuy, la diversidad corporal en la oferta de talles de indumentaria, los hábitos alimentarios de estudiantes universitarios y el consumo de ultra procesados entre docentes.

El programa también incluye discusiones sobre efemérides relacionadas con la salud, se proporciona una perspectiva dinámica y educativa. Gracias a esta plataforma, se fortaleció el vínculo entre la universidad y la comunidad, promoviendo la importancia de la nutrición basada en evidencia. Para los estudiantes, “Nutriciencia al aire” representó una experiencia enriquecedora, que combinó la comunicación científica con la formación académica y el compromiso social.

Palabras clave

Ciencia, investigación, nutrición, programa radial.

Abstract

The program “Nutriscience on the air” created by the San Salvador Academic Department (DASS) of the Catholic University of Santiago del Estero (UCSE), aims to disseminate research on food and nutrition. This initiative, broadcasted by Radio Santa María during the first four-month period of 2024, counted with the participation of teachers and students of the Nutrition career. Each episode, structured in three blocks, presents research articles and interviews with their authors, addressing topics of interest such as food quality in gastronomic tourism in Jujuy, body diversity in the supply of clothing sizes, eating habits of university students and consumption of ultra-processed food among teachers.

The program also includes discussions on health-related anniversaries, providing a dynamic and educational perspective. Thanks to this platform, the link between the university and the community was strengthened, promoting the importance of evidence-based nutrition. For the students, “Nutriscience on the air” represented an enriching experience, combining scientific communication with academic training and social commitment.

Key Words

Nutrition, radio programme, research, science.

Introducción

"La chispa inicial"

La alimentación y la nutrición constituyen un campo del conocimiento científico que está en constante cambio. Este dinamismo, invita a una constante actualización tanto en la producción de conocimientos científicos, como en la comunicación de los hallazgos.

En este marco, el Gabinete de Investigación en Ciencias de la Nutrición de la carrera de Licenciatura en Nutrición y la Prosecretaría de Investigación del Departamento Académico San Salvador de la Universidad Católica de Santiago del Estero (DASS UCSE), promueven la participación en las diferentes convocatorias de proyectos de investigación. Es así que, con el pasar de los años, docentes, estudiantes y egresados participaron en las diferentes actividades de investigación. Desde el año 2019, la carrera de Lic. en Nutrición comenzó a participar de las convocatorias de investigación de cátedra e intercátedra con 21 proyectos, de los cuales 17 han finalizado y 4 se encuentran en ejecución; asimismo, para Jóvenes Investigadores la participación fue de 7 proyectos finalizados.

Estos trabajos asumieron tanto enfoques de investigación cualitativos como cuantitativos. Fueron ejecutados en diferentes espacios de la sociedad y desde una diversidad de campos de estudios, abordando temas como Seguridad Alimentaria, prácticas alimentarias, prevalencias de estados nutricionales, factores de riesgo cardiovascular, alimentación escolar, alimentos funcionales, alimentación materno infantil, diversidad corporal, entre otras. Esta amplia producción científica conforma el capital cultural, en particular de la carrera de Licenciatura en Nutrición del DASS, que construye un marco de conocimientos y saberes de interés masivo pertinente al cuidado de la salud.

Como parte de las políticas de investigación de la universidad, se propuso como actividad de comunicación pública de la ciencia y de transferencia del conocimiento científico, la realización de un programa radial denominado "Nutricencia al aire. La universidad investiga", aprobada con Disposición N° 589-2014.

Este programa radial busca compartir los trabajos de investigación con la comunidad en general para despertar el interés sobre las prácticas alimentarias y pensar en cómo se relacionan con la salud. Además, como actividad de transferencia, se busca una aplicación práctica de estos conocimientos en contextos que beneficien a la sociedad. Esto se logra mediante el ofrecimiento de recomendaciones prácticas basadas en los resultados.

La importancia de concretar espacios para la comunicación de la ciencia radica en el hecho de garantizar que este repertorio de producciones científicas sobre el campo de la nutrición y alimentación humana vinculada a la salud no se limite a un entorno académico, sino que traspase las paredes institucionales hacia la comunidad jujeña.

Se considera a la radio como una herramienta estratégica que asume un rol como un medio masivo de comunicación idóneo para facilitar el acceso al conocimiento y el derecho a

información. Desde hace décadas, se reconoce que estrategias de alcance masivo reportan resultados muy positivos, sobre todo en países industrializados donde los medios como la radio y la televisión se han ido incorporando a la vida cotidiana de la sociedad actual como elementos imprescindibles (Bello Luján, 2009).

El medio radiofónico por su inmediatez, por la sencillez en la producción de contenidos y por facilitar la interacción con la audiencia, se muestra como una alternativa adecuada para la comunicación de conocimientos en salud.

Este proyecto de ciclo radial se constituyó como una de las tantas oportunidades en que la universidad se integra a la comunidad como un ente productor de conocimientos científicos y que, además, denota apertura para la difusión de saberes y experiencias.



El programa "Nutriciencia al aire" nació con el propósito de difundir las investigaciones realizadas por el Departamento Académico San Salvador (DASS) de la Universidad Católica de Santiago del Estero (UCSE). Esta iniciativa se formalizó con la presentación de la propuesta, lo que permitió al equipo obtener un espacio en Radio Santa María, la emisora perteneciente al DASS UCSE.

La propuesta fue planificada para desarrollarse durante el primer cuatrimestre del ciclo lectivo 2024. El equipo estuvo conformado por cinco personas, que incluían tanto docentes como estudiantes avanzados de la carrera de Nutrición. El programa fue emitido durante una hora semanal, en el horario de 18:00 a 19:00 horas, brindando un espacio de difusión científica y reflexión nutricional.

Cada episodio se estructuró en torno a un artículo de investigación relevante dentro del campo de la nutrición, el cual se deseaba dar a conocer a la comunidad académica y al público en general. Dicho programa se organizaba en tres bloques, intercalados con dos pausas de cinco minutos. El primer bloque se dedicaba a la introducción y explicación del artículo elegido, proporcionando un contexto sobre su relevancia y hallazgos principales. En el segundo bloque, el autor o autora del artículo era invitado a una entrevista en la que se profundizaba en los detalles de la investigación, las motivaciones detrás del estudio, y los impactos potenciales en la salud pública. Finalmente, el tercer bloque estaba destinado a compartir y discutir alguna efeméride relevante del día, relacionada con la nutrición o con el ámbito de la salud en general.

Este formato permitió ofrecer un espacio dinámico y educativo, no solo para los estudiantes y profesionales de la nutrición, sino también para cualquier oyente interesado en temas de alimentación, salud y bienestar. "Nutricencia al aire" no solo cumplió con el objetivo de difundir investigaciones académicas, sino que también fortaleció el vínculo entre la universidad y la comunidad, promoviendo el conocimiento científico y su aplicación en la vida cotidiana.

Días y horarios de transmisión: miércoles de 18:00 a 19:00 horas.

Formato del programa: en vivo, con el asesoramiento del responsable de la radio Santa María 104.9, Lic. Fabián Echenique.

Equipo de trabajo:

Responsable: Dra. Mónica Montenegro, Lic. Florencia Cano y Lic. Jorge Luis Vera.

Producción y conducción: Micaela Luz Nieve. Co-conducción: Anahí Agustina Ríos y Leonardo Enzo Rodríguez



Explorando saberes y voces del conocimiento

1er programa: "Estudio de la oferta gastronómica, para el análisis de los platos típicos"

El primer programa de "NurtriCiencia al Aire" fue emitido el 18 de abril, con una investigación realizada en el marco de un trabajo denominado "Miradas socioculturales de la alimentación para una mejor calidad de vida" (SECyT UCSE). Dentro de dicho trabajo se realizó un proyecto dirigido por el Lic. Fabio Néstor Méndez, donde se estudió la oferta gastronómica y el análisis de los platos típicos. Se propuso investigar la calidad alimentaria en los restaurantes turísticos de San Salvador de Jujuy. Durante el transcurso del programa se desarrollaron los aspectos más importantes del trabajo, considerando su objetivo principal que fue entender la gastronomía turística desde una perspectiva interdisciplinaria y valorar el aporte nutricional de los platos regionales ofrecidos en la ciudad.

La investigación se centró específicamente en el turismo gastronómico de la región andina. Al respecto, el licenciado Méndez, a través de un audio, comentaba sobre el análisis que realizaron respecto a los menús de restaurantes registrados en la Secretaría de Turismo de Jujuy para identificar y estudiar los platos regionales y sus aspectos nutricionales.

En su discurso destacaba los resultados mencionando las preparaciones típicas como el api con buñuelo, pique a lo macho, picante de pollo y tamal. Estos platos fueron analizados desde sus componentes nutricionales, lo que llevo a considerarlos como comidas hipercalóricas, ricas en carbohidratos y grasas saturadas. Se remarcó la importancia de que si el consumo de dichos alimentos es frecuente y en cantidades excesivas, puede afectar la salud, por ello, no es ideal para un consumo diario. A pesar de esto, se destacó la importancia de fomentar una gastronomía turística que sea nutricionalmente adecuada y adaptada a las necesidades y gustos de los consumidores.

Finalmente mencionaba que es necesario promover políticas públicas locales para ofrecer una alimentación saludable y atractiva en los destinos turísticos. El reto reside en mantener la esencia culinaria de los platos regionales mientras se mejora su perfil nutricional para adecuarse a una sociedad globalizada con diferentes perfiles gastronómicos.



Nutriciencia al aire presenta:

"ESTUDIO DE LA OFERTA TURÍSTICA GASTRÓNOMICA PARA EL ANÁLISIS NUTRICIONAL DE LOS PLATOS TÍPICOS"

AUTORES: PABLO HESTER MENDOZA, FLORENCIA DEL ROSARIO ZARO Y JORGE LUIG VERA GÓZALO

OBJETIVO

Comprender los aspectos relacionados con la gastronomía turística accesible desde una perspectiva interdisciplinaria

RESULTADOS

Se identificaron 4 platos típicos hipercalóricos y hipercarbonados, rico en grasas saturadas.

CONCLUSIONES

Importancia de establecer políticas públicas locales que promuevan una gastronomía turística que no solo sea nutricionalmente adecuada, variada y saludable, si no también atractiva y adaptada a los gustos y necesidades de los consumidores

Si quieres saber más, escucha FM Santa María 104.9 todas los miércoles a las 18 hs!



2do programa: "El peso de la belleza: discursos sobre la oferta en talles de indumentaria y la diversidad corporal en San Salvador de Jujuy, año 2023"

En el programa emitido el 24 de abril, se analizó el artículo "El peso de la belleza: discursos sobre la oferta de talles en indumentaria y la diversidad corporal en San Salvador de Jujuy", elaborado por la Lic. Florencia Cano y la Lic. María Elisa Aparicio, ambas docentes e investigadoras del DASS UCSE.

Las autoras destacan que la falta de normativas legales en Jujuy que regulen la oferta de talles en comercios de indumentaria, deja sin respuesta a la demanda de personas con cuerpos gordos. Durante el programa, se abordaron testimonios de personas que relataron experiencias emocionales negativas al enfrentarse a la falta de talles adecuados a su corporalidad. Asimismo, se señaló que esta problemática afecta más a las mujeres, quienes enfrentan mayores dificultades para encontrar talles grandes en comparación con los hombres.

Uno de los puntos más relevantes del artículo fue el reconocimiento de la diversidad corporal como un tema clave en la agenda académica. Las autoras subrayan la necesidad de visibilizar y concientizar sobre la gordofobia y su impacto negativo en la salud integral. En este contexto, la Lic. Aparicio compartió que la motivación para esta investigación surgió de una experiencia personal de frustración al no encontrar ropa de su talla y enfatizó la importancia de construir nuevos paradigmas que reconozcan la diversidad de cuerpos y critiquen las normativas rígidas que aún definen la salud exclusivamente a partir del peso, abriendo el debate sobre la necesidad de un enfoque más inclusivo en el comercio y la percepción corporal.





3er programa: "Hábitos y comportamientos alimentarios de estudiantes universitarios, Jujuy, Argentina, 2022"

En esta ocasión, el programa tuvo como invitado al Lic. Jorge Vera autor del estudio "Hábitos comportamientos alimentarios en estudiantes universitarios, Jujuy, Argentina, 2022. Fue muy interesante conocer qué, cuánto, cómo, por qué, para qué, con quién y dónde comen los estudiantes habitualmente, cuyos resultados nos interpelan como parte de la misma comunidad educativa. Durante toda la emisión se pudo analizar la importancia de no solo investigar las prácticas alimentarias en relación a la selección de alimentos, sino en la necesidad de conocer y comprender los diferentes contextos (familiar, universitario, social) que enmarcan los comportamientos alimentarios de los estudiantes y cómo estos influyen en su toma de decisiones.

Nutriciencia al aire presenta:

"HABITOS Y COMPORTAMIENTOS ALIMENTARIOS DE ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS, JUJUY, ARGENTINA, 2022"

AUTOR: JORGE LUIS VERA

OBJETIVO
Conocer los hábitos y comportamientos alimentarios de estudiantes que cursan el primer año de la carrera Licenciatura en Nutrición

RESULTADOS
El estudio reveló información sobre los hábitos alimentarios, la comensalidad, las preferencias y aversiones alimentarias, y la complejidad inherente a estos aspectos.

CONCLUSIONES
Importancia de conocer el contexto (comensalidad, preferencias, aversiones, significados y estrategias alimentarias) en el cual se lleva a cabo la práctica alimentaria y no solo la selección alimentaria.

¿Quieres saber más? escucha FM Santa María 104.9 todos los miércoles a las 18 hs!



4to programa: "Prácticas alimentarias de preescolares en guarderías de las ciudades de San Salvador de Jujuy, el Carmen y Pálpala".

En el programa del 15 de mayo, se dedicó un segmento al análisis del artículo titulado "Prácticas alimentarias de preescolares en guarderías de las ciudades de San Salvador de Jujuy, el Carmen y Palpalá." Este trabajo fue realizado por docentes y estudiantes de la Licenciatura en Nutrición del DASS-UCSE. Durante el análisis, los participantes del proyecto compartieron que el objetivo de su investigación era evaluar la calidad alimentaria proporcionada por las instituciones que cuidan a niños en edad preescolar.

Se encontraron con desafíos debido a la pandemia, ya que no todas las guarderías estaban operativas, y la mayoría de los datos recolectados provinieron de instituciones públicas. Los resultados revelaron que las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) no se siguen adecuadamente en cuanto a los grupos de alimentos saludables, destacando una baja en el aporte de lácteos y frutas en las colaciones infantiles. Sin embargo, se observó un cumplimiento en la reducción del consumo de golosinas y snacks, con un alto porcentaje de padres que no los incluyen frecuentemente en las meriendas de sus hijos. Se notaron diferencias en la elección de alimentos entre los padres de niños que asisten a instituciones privadas versus públicas.

Nutricencia al aire presenta

"PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DE PREESCOLARES EN GUARDERÍAS DE LA CIUDAD DE SAN SALVADOR DE JUJUY, EL CARMEN Y PÁLPALA"

AUTORES: DOCENTES Y ESTUDIANTES DE LA LIC. EN NUTRICIÓN DEL DASS-UCSE

OBJETIVO

Evaluar las prácticas de alimentación que se ofrecen en guarderías e instituciones para preescolares.

RESULTADOS

Los resultados demuestran que la adecuación a las recomendaciones de las Guías Alimentarias de la población argentina no se cumplen adecuadamente en lo referente al consumo de frutas, lácteos y cereales. Si cumplen lo recomendado al disminuir el aporte de golosinas y snacks, en las colaciones.

Se encontró diferencias en la selección de alimentos que pueden realizar los padres de niños recurrentes a instituciones privadas y públicas.

CONCLUSIONES

Los resultados evidencian la necesidad de ampliar los contenidos en las cátedras, evidenció la falta de difusión de la alimentación en preescolares y la necesidad de adecuarla a nuestra región. Resulta clara la necesidad de elaborar un guía específica para la alimentación en preescolares.

¿Quieres saber más? escucha FM Santa María 104.9 todos los miércoles a las 18 hs!

5to y 6to programas: "Representaciones sociales de los/as estudiantes de la carrera Licenciatura en Nutrición" y "Representaciones sociales de los/as tutores/as sobre la alimentación de niños/as con sobrepeso y obesidad"

En referencia al 5to y 6to programa, ambos se basaron en trabajos de investigación que abordaban la teoría de las representaciones sociales desde un enfoque cualitativo. Uno de los estudios se centró en el rol de educador en base a los discursos de los estudiantes de la carrera de Nutrición, mientras que el otro exploró estas representaciones en tutores sobre la alimentación de niños con sobrepeso y obesidad.

Fue muy enriquecedor como equipo conocer cómo se aborda e investiga las representaciones sociales, cuya teoría hace hincapié en los procesos cognitivos constituidos por estereotipos, creencias, normas, valores, opiniones que dan como resultado una postura positiva o negativa. (Araya Umaña, 2002)

Esta nueva perspectiva de investigación fue un desafío, pero también muy enriquecedora en cuanto a su ejecución y difusión. Además invita a tener otras miradas y puertas de entrada para conocer la realidad desde una mirada integral.

Nutrición al que presenta:

REPRESENTACIONES SOCIALES DE LOS/AS ESTUDIANTES DE LA CARRERA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN ACERCA DE SU ROL COMO EDUCADORES
AUTOR: LIC. JORGE LUIS VERA

OBJETIVO
Conocer las representaciones sociales que poseen los/as estudiantes de la Licenciatura en Nutrición del DASS-UCSE sobre su rol como educadores.

RESULTADOS
Los resultados demuestran que los estudiantes ven al nutricionista como el encargado de la prevención, promoción de la salud y tratamiento de las enfermedades, además de educadores y guías en el camino de una vida saludable. Así también, se destaca la importancia de mejorar, crecer y descubrir nuevas tecnologías para comprender mejor a las personas en todas sus dimensiones y poder cambiar hábitos alimenticios.

CONCLUSIONES
Los estudiantes tienen concepciones sobre educación, nutrición y salud que influyen en su práctica de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN). Se ven a sí mismos como agentes de cambio, pero necesitan más formación para abordar desafíos como el intruismo profesional en redes sociales. Es clave fortalecer su papel como comunicadores de estilos de vida saludables.

Quere saber más? escucha FM Santo María 104.9 todos los miércoles a las 18hs.

Nutriciencia al aire presenta

"REPRESENTACIONES SOCIALES DE LOS/AS TUTORES/AS SOBRE LA ALIMENTACIÓN DE NIÑOS/AS CON SOBREPESO Y OBESIDAD"
AUTORES: LIC. PABLO FLORENCIA, LIC. JORGE YERA

OBJETIVO
Comprender el modo en que las prácticas alimentarias de los/as niños/as con exceso de peso son influenciadas por las representaciones de los/as tutores/as acerca de la alimentación.

METODOLOGÍA
Las representaciones sociales de los tutores/as de niños/as con mal nutrición por exceso presenta una compleja interacción entre aspectos psicobiológicos y socio-culturales.

CONCLUSIONES
La investigación incorporó nuevos alimentos a la comprensión de las prácticas alimentarias y la nutrición, permitiendo aproximarse al reconocimiento de significados y valoraciones que subyacen en el ámbito familiar de niños/as preescolares con exceso de peso.

¿Quieres saber más? escucha FM Santa María 104.9 todos los miércoles a las 18 hs!

7mo programa: "Estrategias domésticas de consumo alimentario: propuesta de variables a considerar para su análisis".

En el séptimo programa emitido el 12 de junio de 2024, la Lic. En nutrición, Florencia Cano, presentó su investigación sobre las estrategias domésticas de consumo alimentario (EDCA) y su relación con la (In) seguridad alimentaria en Jujuy. Cano explicó que su estudio se enfoca en las prácticas alimentarias y las estrategias de supervivencia que las familias implementan diariamente.

La investigación busca identificar categorías clave que permitan analizar estas estrategias en relación con la seguridad alimentaria. A partir de una revisión bibliográfica, la autora describió prácticas alimentarias comunes en los hogares de Jujuy y resaltó la importancia de crear herramientas para medir la frecuencia de estas estrategias.

Finalmente, subrayó que el objetivo es contribuir a la defensa del derecho a una alimentación adecuada y culturalmente apropiada para todos, poniendo el foco en los más vulnerables.



8vo Programa: "Consumo de productos procesados, ultra procesados y factores de riesgo cardiovascular en el personal docente"

En el octavo programa fue emitido el 19 de Junio, donde se pudo contar con la participación de la recientemente egresada, en ese entonces, la Lic. Hyon, Micaela. Se pudo dialogar sobre los hallazgos de su trabajo final de egreso denominado: "Consumo de productos procesados, ultra procesados y factores de riesgo cardiovascular en el personal docente".

La licenciada nos comentaba la problemática que se presenta en la actualidad acerca de las enfermedades cardiovasculares, las cuales son la principal causa de mortalidad a nivel mundial. Esta problemática viene acompañada de una dieta rica en alimentos ultra procesados que contribuye al desarrollo de sobrepeso, obesidad y enfermedades cardiovasculares, los cuales van deteriorando la calidad de vida.

Mencionaba que los docentes que formaron parte de su muestra, debido a la alta demanda laboral y los cambios en los estilos de vida, están propensos a desarrollar hábitos poco saludables, lo cual los hace vulnerables a enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT). En este marco, el objetivo del trabajo fue determinar el consumo de alimentos procesados y

ultra procesados, así como identificar los factores de riesgo cardiovascular (FRCV) en el personal docente de instituciones educativas de nivel inicial.

A medida que transcurría el programa relataba todas las variables que se tuvieron en cuenta en su investigación como edad, sexo, peso, talla, estado nutricional, índice de masa corporal (IMC), circunferencia de cintura (CC), índice cintura-talla, entre otras.

Por último, como cierre del programa comentó que los docentes presentaron factores de riesgo cardiovascular, su dieta mostró un consumo elevado de alimentos procesados y ultra procesados, superando las ingestas diarias recomendadas (IDR) de nutrientes críticos, lo que los expone a un mayor riesgo de desarrollar enfermedades crónicas no transmisibles y enfermedades cardiovasculares. Estos hallazgos subrayan la necesidad de implementar políticas públicas que promuevan la conciencia, educación y cambios en el estilo de vida de la población docente de Jujuy.



Nutriciencia al aire presenta:

CONSUMO DE PRODUCTOS PROCESADOS, ULTRAPROCESADOS Y FACTORES DE RIESGO CARDIOVASCULAR EN EL PERSONAL DOCENTE

AUTORA: LIC. RYÓN, NICOLA YARINA.

OBJETIVO

Determinar el consumo de alimentos procesados, ultra procesados y los factores de riesgo cardiovascular, presentes en el personal docente del nivel primario.

RESULTADOS

- Predominio de ECNT.
- Factores de riesgo modificables hallados: sobrepeso y obesidad, sedentarismo y alcoholismo.
- Baja frecuencia de consumo de ultra procesados, pero en grandes porciones, implicando exceso de calorías y grasas saturadas.
- Gran predominio de riesgo cardiovascular.

CONCLUSIONES

Los docentes presentaron factores de riesgo cardiovascular (FRCV) modificables y no modificables. Su alimentación mostró un consumo elevado tanto en alimentos procesados (AP) y ultraprocesados (AUP), como en nutrientes críticos (NC), lo que los expone a un posible desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) y enfermedades cardiovasculares (ECV).

¿Quieres saber más? escucha FM Santa María 104.3 todos los miércoles a las 18 hs!

9no programa: "Dinámicas de producción y consumo de alimentos en sitios de Patrimonio Mundial de la provincia de Jujuy. El caso de la Quebrada de Humahuaca"

Finalmente llegó el último programa de Nutriciencia al aire, en esta oportunidad se pudo contar con la grata presencia de la Doctora Mónica Montenegro, quien es la Prosecretaria de Investigación del DASS UCSE. Se pudo dialogar y reflexionar sobre su trabajo titulado "Dinámicas de producción y consumo de alimentos en sitios de Patrimonio Mundial de la provincia de Jujuy. El caso de la Quebrada de Humahuaca". Durante todo el programa se pudo enfatizar y profundizar sobre cómo la gastronomía jujeña se fue adaptando a lo largo del tiempo a las nuevas tendencias, perdiendo o dejando de lado las prácticas ancestrales.



Nutriciencia al aire
presenta

"DINÁMICAS DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN SITIOS DE PATRIMONIO MUNDIAL DE LA PROVINCIA DE JUJUY. EL CASO DE LA QUEBRADA DE HUMAHUACA"
AUTORA: DRA. MÓNICA MONTENEGRO.

OBJETIVO

Conocer el aporte de la producción y consumo de alimentos al desarrollo sostenible de la quebrada de Humahuaca sus implicancias en relación con el impacto patrimonial.

El interés se centró en:

- a) Conocimientos ancestrales y tecnologías implicadas en los procesos de producción de alimentos;
- b) Prácticas de consumo de alimentos locales en función de su valoración turística;
- c) Construcción de patrimonio gastronómico en relación con el posturismo en este sector de los Andes Centro Sur.

CONCLUSIONES

Se analizó las dinámicas de modo holístico a partir de las tres dimensiones del desarrollo sostenible: económico, social y ambiental.

¿Quieres saber más? escucha FM Santa María 104.9 todos los miércoles a las 18 hs!



Conclusiones

Desafíos, experiencias y nuevos conocimientos

En la Universidad Católica de Santiago del Estero, se desarrollan diversos trabajos de investigación cuya difusión es de suma importancia en el ámbito académico. La radio, como herramienta de comunicación, ha demostrado ser extremadamente beneficiosa para este propósito.

El programa “Nutricencia al aire” no solo ha sido una plataforma de divulgación científica, sino también una experiencia formativa invaluable para quienes participaron en su desarrollo. Desde nuestro rol como estudiantes, la vivencia de producir, difundir contenido para la radio y conducir el programa, nos permitió desarrollar habilidades en comunicación de las que no estábamos familiarizados, trabajar en equipo, conectar con audiencias diversas, y encontrar en este espacio una nueva herramienta innovadora para promover la nutrición. Este proceso integrador enriqueció nuestra formación inicial al vincular la teoría aprendida en la carrera con sus aplicaciones en la práctica, fortaleciendo competencias esenciales para nuestro futuro desempeño profesional. Además, esta fue nuestra primera experiencia en el medio radial, lo que implicó enfrentar miedos y desafíos a lo largo del camino. Sin embargo, la oportunidad de difundir y conocer los nuevos conocimientos que surgen en esta casa de estudios, especialmente en el campo de la nutrición, ha sido de gran interés y beneficio para los oyentes.

Esta iniciativa promovió un diálogo fructífero entre la universidad y la comunidad, reforzando el papel de la universidad como un agente transformador. Los hallazgos compartidos y las reflexiones generadas en cada programa contribuyeron tanto al enriquecimiento del saber colectivo como a la creación de espacios donde el conocimiento científico se convirtió en una herramienta accesible y aplicable a la vida cotidiana. En este sentido se comparten las siguientes conclusiones:

- Importancia de la investigación local: el programa resalta la relevancia de investigar y compartir conocimientos sobre la nutrición y alimentación en un contexto local. Esto no solo contribuye al cuerpo académico, sino que también puede tener un impacto positivo en la comunidad al informar, de manera transversal, sobre prácticas alimentarias saludables.
- Interdisciplinariedad: la variedad de temas abordados sugiere una aproximación interdisciplinaria, donde se combinan aspectos de la nutrición, la sociología, la antropología y la salud pública. Esto puede enriquecer el entendimiento de los problemas y necesidades alimentarias en diferentes contextos.
- Conciencia social: los programas que abordaron temas como “El peso de la belleza” y “Representaciones sociales” muestran cómo los discursos sociales influyen en las percepciones de sobre la alimentación y la salud. Esto puede ser un punto clave para fomentar la discusión crítica sobre los estándares de belleza y su impacto en los hábitos alimentarios que esta socialmente naturalizados.

- Educación alimentaria y nutricional: los programas centrados en hábitos alimentarios de estudiantes universitarios, docentes y prácticas en guarderías, indican una necesidad urgente de educación alimentaria. Esto puede ayudar a formar hábitos saludables desde una edad temprana y promover un cambio en las conductas alimentarias a lo largo del tiempo.
- Patrimonio cultural y alimentación: la investigación sobre dinámicas de producción y consumo en sitios de patrimonio mundial subraya cómo la cultura local influye en las prácticas alimentarias. Esto puede ser fundamental para conservar tradiciones culinarias mientras se promueve una alimentación saludable.
- Propuestas a futuro: a partir de los hallazgos, se puede proponer la implementación de programas educativos o talleres que aborden las necesidades identificadas en las investigaciones, así como fomentar políticas públicas que apoyen hábitos alimentarios saludables.

El rol transformador de la Universidad en la comunicación del conocimiento

El programa “Nutriciencia al aire. La universidad investiga” no solo representa un esfuerzo por parte de docentes y estudiantes por comunicar los hallazgos de investigaciones académicas, sino también establece un puente entre el mundo académico y la sociedad. La universidad, como generadora de conocimiento, tiene la responsabilidad de compartir sus descubrimientos no solo a través de canales tradicionales, como revistas científicas y eventos académicos, sino también utilizando medios accesibles y cercanos a la comunidad, como la radio.

Este enfoque inclusivo permite que el conocimiento producido en Jujuy llegue a un público más amplio, promoviendo una cultura de divulgación científica que trasciende las fronteras del ámbito académico. Al utilizar la radio como plataforma, se democratiza la información, haciendo que temas relevantes sobre nutrición y salud sean accesibles incluso para aquellos que no están directamente involucrados en la investigación.

Al comunicar los resultados de investigaciones locales y su relevancia social, el programa destaca el compromiso de la universidad con el bienestar de su comunidad. Esto no solo fortalece la relación entre la academia y la sociedad, sino que también inspira a futuros investigadores y estudiantes a involucrarse en proyectos que tengan un impacto tangible en su entorno.

Así, “Nutriciencia al aire” se erige como un ejemplo claro de cómo la investigación puede ser una herramienta poderosa para generar conciencia y promover cambios positivos. En definitiva, este programa demuestra que en Jujuy se investiga, se sabe y se comparte, contribuyendo al desarrollo integral de nuestra sociedad.

Bibliografía

- Araya Umaña, S. (2002). *Las representaciones sociales: ejes teóricos para su discusión* (1ra edición). Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO). https://www.academia.edu/24267404/Las_representaciones_sociales_Ejes_te%C3%b3ricos_para_su_discusi%C3%b3n
- Ázquez Guerrero, M. V. (2015). La divulgación científica a través de la radio universitaria en España y México. *Razón y palabra*, 19(3_91), 669-686.
- Cano, F. Del R., y Vera, J. L. (2021). Representaciones sociales de los/as tutores/as sobre la alimentación de niños/as con sobrepeso y obesidad. *Difusiones*, 20(20), 27–50.
- Centro de Escritura Javeriano. (2020). *Normas APA, séptima edición*. Pontificia Universidad Javeriana, seccional Cali.
- Méndez, F. N., Cano, F. D. Rosario, y Vera, J. L. (2019). Estudio de la oferta turística gastronómica, para el análisis nutricional de los platos típicos. *Difusiones*, 17(17), 236–260
- Montenegro, M. (2019). Patrimonio y Alimentación: miradas “otras”. *Difusiones*, 17(17), 51–60.
- Vera, J. L. (2022). Representaciones sociales de los/as estudiantes de la carrera licenciatura en nutrición acerca de su rol como educadores/as. *Difusiones*, 23(23), 75–94. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8000292>
- Vera, J. L. (2023). Hábitos y comportamientos alimentarios de estudiantes universitarios, Jujuy, Argentina, 2022. *Revista Peruana De Ciencias De La Salud*, 5(2), 130-135.