

ALIMENTACIÓN

Los programas nutricionales ganan peso

El creciente interés por el bienestar físico y la comida saludable ha multiplicado la necesidad de expertos en nutrición. Esto, a su vez, ha propiciado un auge de las formaciones específicas presenciales y a distancia, unidas en muchas ocasiones a otras ramas como el deporte. **Por Ángel G. Perianes**

El interés por los probióticos, los superalimentos, los ingredientes 100% vegetales, los de cercanía, el *FoodTech*... La nutrición lleva ya varios años disparando su importancia entre la población, con un papel cada vez más destacado de sus profesionales. Esta tendencia, además, parece haber vivido una vuelta de tuerca más tras la irrupción de la pandemia. Los cambios en los hábitos alimenticios producidos en mucha gente durante el confinamiento y el hecho demostrado de que el Covid-19 ataca con más virulencia a las personas con problemas nutricionales han subrayado la necesidad de aumentar el número de recursos y expertos dedicados a este ámbito.

Y eso se ha producido a la vez que crecía el interés de los jóvenes por diversas tendencias alimentarias saludables, como el *Real Food*. Hasta un 37% de la población de entre 15 y 29 años admitió durante los meses posteriores al encierro haber practicado de alguna forma esa filosofía, según un estudio realizado por la Fundación Pfizer y el Centro Reina Sofía sobre adolescencia y juventud. En este contexto, las formaciones superiores especializadas en nutrición y dietética –tanto las que habían surgido surgido antes de la crisis sanitaria como las que han nacido después– se han convertido en una opción de gran reclamo entre los jóvenes. Y más si cabe en el caso de los programas online e híbridos, que han cambiado el panorama educativo del mañana.

Un ejemplo de ello está en la Universidad Francisco de Vitoria, donde este mismo año ha comenzado la primera edición del grado en Nutrición Humana y Dietética, que ofrece la posibilidad de ser cursado de forma semipresencial. La directora del título, María Carretero, subraya que este tipo de planes formativos se han situado en lo alto del escalafón en cuanto a demanda y tasas de inserción laboral, pues ya venían aumentando mucho antes del último año y medio. El carácter “transversal” del programa, según argumenta, permite una salida “prometedora”, ya sea en departamentos de I+D+i de la industria alimentaria, en el sector de la restauración, en la administración pública, la docencia, la comunicación y la divulgación e, incluso, en el ámbito de un emprendimiento que “está de moda”.

El título está pensado de acuerdo a las últimas tendencias en investigación y gestión en nutrición. Entre otras materias, se abordan asignaturas como investigación e innovación en nuevos alimentos, nutricosmética o *marketing* alimentario y nutricional. Al fin y al cabo, indica Carretero, este sector es “cada vez más sensible al perfil del nuevo consumidor y busca ofrecer alimentos sostenibles y de calidad para satisfacer una demanda creciente de alimentación saludable” que, como incide, no tiene por qué reducirse a un propósito pasajero.

Por otro lado, el diálogo que mantiene la nutrición con otras muchas ra-



Estos programas abordan tendencias actuales, como el *marketing* alimentario, la nutricosmética o la genómica nutricional.

mas del conocimiento ha fomentado que durante la última década también se promuevan másteres y posgrados con un alto grado de especialización. Estas formaciones fusionan la alimentación con ramas como la pediátrica, la geriátrica y la actividad deportiva.

Combinación de éxito

La nutrición deportiva se ha convertido en un sector “con muy buenas perspectivas económicas y de empleabilidad, que requiere profesionales con conocimiento científico y criterio para orientar a deportistas y a personas activas”. Así lo cree Laura Esquius, directora del máster de Alimentación en la Actividad Física y el De-

Los centros formativos registran un aumento progresivo de nuevas matriculaciones en este tipo de planes

porte de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC). De hecho, añade, durante los meses de cuarentena esto “se ha puesto aún más de relieve”.

En este sentido, programas como el de UOC han abordado la demanda creciente de universitarios con afán de adentrarse en esta especialidad nutricional. Perfiles que van desde grados de Ciencias de la Actividad Física y el Deporte a Nutrición Humana y Dietética o Fisioterapia, Enfermería y Medicina. Todos ellos acuden a este plan formativo para adquirir conocimientos en campos como el asesoramiento en alimentación en la actividad física, en la planificación y organización de eventos deportivos o en el

desarrollo de productos alimenticios orientados a mejorar el rendimiento.

Son aspectos básicos para afrontar el rol cada vez más crucial de la nutrición en el deporte. Como argumenta Esquius, en las últimas décadas se ha pasado de los deportes clásicos al *fitness* (bienestar físico) y de ahí al *wellness* (también mental). Y en dicha transición, la marea de nuevas tecnologías emergentes ha jugado un papel esencial en la configuración de un nuevo modelo deportivo. “Estamos ante lo que llamamos *smart health* y *smart sport*. Y eso apunta a la necesidad de profesionales que asesoren en alimentación saludable”, dice. Sobre todo, agrega, al ver que “muchos de los productos que hace unos años eran exclusivamente para atletas y culturistas ahora atraen cada vez más a un amplio perfil de consumidores y en un perfil demográfico cada vez más joven”.

Vía de salida para investigadores

El remozado panorama de titulaciones especializadas y a distancia también ha empezado a ofrecer soluciones académicas para aquellos estudiantes interesados en abrirse camino en el ámbito de la investigación a través de la ciencia alimentaria.

Es el caso del Máster en Ciencias Avanzadas de la Nutrición Humana, que desde hace tres años se imparte en la Universidad Internacional de Valencia (VIU). Tal como explica su director, Ricardo Fernández, “el gran valor añadido de este título es el de ser el único a nivel internacional que integra la enseñanza de conocimientos avanzados de genómica nutricional, inmunonutrición y alimentación funcional”. Esto quiere decir, según aclara, que los alumnos tienen la oportunidad de profundizar en aspectos como la interacción entre los genes y nutrientes, las variaciones que generan los nutrientes en el sistema inmune o el diseño de alimentos funcionales, que son aquellos que tienen una función específica, como puede ser mejorar la salud y reducir el riesgo de contraer enfermedades.

El objetivo, explica Fernández, es que los jóvenes se formen en técnicas experimentales y metodologías de investigación; y a la vez, dotarles de herramientas avanzadas para que puedan acceder a los distintos sectores relacionados con esta profesión. Si bien se muestra prudente a la hora de evaluar tendencias al alza en este sector, asegura que en la primera edición constataron con grata sorpresa cómo las matrículas alcanzaron el máximo de plazas “de forma meteórica”. Eso les llevó a solicitar a la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación (ANECA) una ampliación de las plazas máximas. “En las dos ediciones siguientes continuamos asistiendo al mismo interés creciente por la titulación”, afirma. Un hecho que refuerza la idea de que la investigación nutricional tiene hoy el escenario más favorable para el desarrollo de sus profesionales.