

Entrenamiento profesional en buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación en los estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética

Professional training in good practices of control and sanitary surveillance of food services in students of the Nutrition and Dietetics career

Wilma Guillermina Campoverde Celi¹[0000-0002-8585-8502], Walter Adalberto González García¹[0000-0002-5907-8473],
Angie Katherine Franco Flores¹[0009-0001-6598-005X], Danny Ronald Estrada Rodríguez¹[0000-0003-1214-2543]

¹Universidad Técnica de Babahoyo. Los Ríos, Ecuador

¹{wcampoverde, wgonzalez, afranco, destradar}@utb.edu.ec

CITA EN APA:

Campoverde Celi, W. G., González García, W. A., Franco Flores, A. K., & Estrada Rodríguez, D. R. (2023). Entrenamiento profesional en buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación en los estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética. *Tesla Revista Científica*, 3(2), e220. <https://doi.org/10.55204/trc.v3i2.e220>

Recibido: 2023-05-20

Revisado: 2023-06-05 al 2023-06-28

Corregido: 2023-07-10

Aceptado: 2023-07-15

Publicado: 2023-07-24

TESLA

Revista Científica

ISSN: 2796-9320



Los contenidos de este artículo están bajo una licencia de Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

Los autores conservan los derechos morales y patrimoniales de sus obras.

Resumen

Introducción: La carrera de Nutrición y Dietética muestra ser más holística al integrar en su currículo cuestiones teóricas y prácticas, haciéndose necesaria la articulación entre docencia, vinculación social e investigación.

Objetivo: Proponer un procedimiento para el entrenamiento en la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación en los estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética de la UTB en el Ecuador, mediante la combinación de la docencia universitaria con la práctica preprofesional y el uso de la investigación e innovación científica.

Métodos: Se desarrolló una investigación descriptiva de tipo documental mediante un análisis crítico de fuentes documentales que permitió, una vez interpretadas y comprendidas estas, contextualizar los saberes que de ellas emergen para fundamentar un procedimiento de entrenamiento, empleándose el análisis y la síntesis, la inducción y la deducción, así como la revisión documental y el enfoque de sistema para la elaboración del procedimiento.

Resultados: Se fundamenta un procedimiento para el entrenamiento en la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación en la carrera de Nutrición y Dietética.

Conclusiones: El procedimiento propuesto se constituye en una herramienta metodológica que permite la combinación de la docencia con la práctica preprofesional y el uso de la investigación, a partir de contenidos de aprendizaje profesional que orientan y dirigen la lógica formativa de la actividad de entrenamiento.

Palabras Clave: Nutrición y Dietética, formación profesional, práctica preprofesional, entrenamiento

Abstract:

Introduction: The Nutrition and Dietetics major shows to be more holistic by integrating theoretical and practical issues in its curriculum; thus, it is necessary the articulation between teaching, social linkage and research.

Objective: To propose a procedure for training on good practices of control and sanitary surveillance of food services in students of the Nutrition and Dietetics major of the UTB in Ecuador, by combining university teaching with pre-professional practice and the use of scientific research and innovation.

Methods: A descriptive research of documentary type was developed through a critical analysis of documentary sources that allowed, once these were interpreted and understood, to contextualize the knowledge that emerges from them to support a training procedure, using analysis and synthesis, induction, and deduction, as well as documentary review and the system approach for the development of the procedure.

Results: A procedure for training on good practices of control and sanitary surveillance of food services in the Nutrition and Dietetics major is founded.

Conclusions: The proposed procedure constitutes a methodological tool that

allows the combination of teaching with pre-professional practice and the use of research, based on professional learning contents that guide and direct the formative logic of the training activity.

Keywords: Nutrition and Dietetics, professional training, pre-professional practice, training

1. INTRODUCCIÓN

En los países de América Latina, así como en el resto del mundo, se observan los efectos de la globalización sobre las actitudes y los estilos de vida de las personas, los cuales han producido transformaciones profundas en las conductas alimentarias. En este orden, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, por sus siglas en inglés), sobre la nutrición, reconoció la importancia del papel de la educación en la nutrición como un medio para la lucha contra el hambre. Por otra parte, existe un interés del Grupo de Educación Nutricional y de Sensibilización del Consumidor de la FAO por identificar y analizar la existencia de buenas prácticas en los Programas de Información, Comunicación y Educación en Alimentación y Nutrición (ICEAN) existentes en América Latina y el Caribe.

Desde estos intereses, y sobre la base de la colaboración, según la FAO (1), se realizó un estudio en 19 países de América Latina y el Caribe sobre las características de los programas de ICEAN en ejecución o ejecutados en un periodo no mayor a cinco años, orientados a distintos grupos objetivo, y que en lo posible contarán con diagnósticos y evaluación de impacto. Debido a que uno de los requisitos esenciales para desarrollar programas apropiados de ICEAN es contar con recursos humanos calificados, el estudio incluyó la identificación de las características de la formación en ICEAN existente en las escuelas de Nutrición. También se analizó la formación en ICEAN que reciben en estos países los profesionales de los sectores de salud, educación, agricultura, y otros.

En tal sentido, diversas son las experiencias educativas en las que el nutricionista se va enfrentando a lo largo de su vida profesional, ya sea directa o indirectamente, al estimular, guiar o inducir el cambio de conductas ligadas a la alimentación, que conlleven al mejoramiento de la calidad de vida y la prevención, y eso se hace desde su formación continua. Todo esto no se logra desde un sistema tradicional de enseñanza que no transforma las estructuras cognitivas e instrumentales y se centra en el discurso científico y biomédico de la nutrición. En correspondencia, «cada vez más son los profesionales y las instancias que buscan desarrollar una visión crítica, acciones transformadoras, repensar la nutrición, planear, evaluar y decidir con los afectados, transformando de esta forma los problemas alimentario - nutricionales desde su raíz» (2).

Por lo tanto, la formación profesional del nutricionista debe ser tan sólida en aspectos técnicos ligados a la salud, como en los procesos de control y vigilancia sanitaria. Es por eso que la Universidad Técnica de Babahoyo del Ecuador (UTB) en la Carrera de Nutrición y Dietética tiene como uno de sus objetivos la educación alimentario - nutricional; de ahí que la carrera de Nutrición y Dietética «genera, aplica y difunde la formación del talento humano a través del ejercicio docente, la investigación y la

vinculación con la colectividad, promoviendo el progreso, crecimiento y desarrollo sostenible y sustentable del país» (3).

Desde este contexto, en la formación profesional de recursos humanos calificados en la carrera de Nutrición y Dietética de la UTB, el egresado debe demostrar, dentro de su perfil, competencias básicas y específicas asociadas a su objeto de trabajo en lo que se referencia a:

Diseño de planes, programas, proyectos, protocolos relacionados con alimentación, nutrición, seguridad alimentaria y dietoterapia aplicados a nivel del país, tomando como referencia el Plan Nacional de Desarrollo del Buen vivir, que señala entre sus objetivos: auspiciar la igualdad, cohesión e integración social y territorial en la diversidad; mejorar las capacidades y potencialidades de la ciudadanía; mejorar la calidad de vida de la población; construir y fortalecer espacios públicos, interculturales y de encuentro común. Asimismo, incluye entre sus políticas: asegurar el desarrollo infantil integral para el ejercicio pleno de derechos; asegurar una alimentación sana y nutritiva, natural, con productos del medio para disminuir drásticamente las deficiencias nutricionales; y promover prácticas de vida saludable en la población (4).

Es en este orden de ideas, es evidente que la carrera de Nutrición y Dietética muestra ser más holística al integrar en su currículo cuestiones teóricas y prácticas de nuevos contextos sociales, públicos o privados, de acuerdo con la realidad alimentaria nutricional del Ecuador. De ahí la necesaria articulación entre los tres procesos fundamentales que dinamizan el proceso de formación profesional de la carrera: docencia, vinculación social e investigación. En esta dinámica es que se da la problemática de cómo desarrollar buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación, mediante la combinación de la docencia universitaria con la práctica preprofesional y el uso de la investigación.

Sobre dicha problemática, en el presente trabajo se tiene como objetivo: proponer un procedimiento para el entrenamiento en la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación en los estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad Técnica de Babahoyo en el Ecuador, mediante la combinación de la docencia universitaria con la práctica preprofesional y el uso de la investigación e innovación científica.

2. METODOLOGÍA

Atendiendo a la problemática que se aborda y para el alcance del objetivo propuesto, se realizó una investigación descriptiva de tipo documental, dado que el proceder metodológico se deriva de la revisión sistematizada de la literatura sobre trabajos e investigaciones relacionadas con el entrenamiento profesional y el desarrollo de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación, mediante la combinación de la docencia universitaria con la práctica preprofesional y el uso de la investigación en la carrera de Nutrición y Dietética. En este orden, de acuerdo con Beltrán et al. (5), la revisión sistemática se define como un estudio integrativo, observacional, retrospectivo, secundario, en el cual se combinan estudios que examinan la misma pregunta o tema de interés. Por otra parte, estos

autores consideran que una revisión sistemática de la literatura es «un método sistemático, explícito, completo y reproducible para identificar, evaluar y sintetizar el cuerpo existente de trabajos completados, registrados y producidos por investigadores, académicos o profesionales» (5).

Así, se somete a un análisis crítico un grupo de fuentes documentales teóricas y prácticas publicadas con anterioridad para, una vez interpretadas y comprendidas, contextualizar los saberes que emergen de ellas, con el propósito de proponer un procedimiento para el entrenamiento en la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación en los estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad Técnica de Babahoyo en el Ecuador, mediante la combinación de la docencia universitaria con la práctica preprofesional y el uso de la investigación e innovación científica.

Por todo lo cual, para la selección, interpretación y análisis de la información, se empleó la técnica de investigación denominada análisis de contenido descriptivo como una técnica para la descripción sistematizada del contenido objeto de análisis e interpretación. De ahí que la investigación desarrollada es de carácter cualitativo, centrada en la interpretación y comprensión de la literatura científica consultada, motivada por el interés de captar exhaustivamente lo que dicen las fuentes sistematizadas e interpretarlas, para orientar la lógica de construcción del procedimiento que se propone en su sentido y significado. Para eso, resultaron de utilidad los métodos de análisis y síntesis, inducción, deducción, así como revisión documental y enfoque de sistema para la elaboración de la propuesta.

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

De acuerdo con la FAO, la Información, Comunicación y Educación en Alimentación y Nutrición (ICEAN), se define como «un conjunto de actividades dirigidas a mejorar los conocimientos, actitudes y prácticas de las personas, con el propósito de generar cambios voluntarios en las prácticas alimentarias que afectan su estado nutricional» (1). En este orden, se han hecho solicitudes a los directores de las principales escuelas de nutrición y dietética, de universidades públicas y privadas de América Latina y el Caribe, a colaborar con las iniciativas y proyectos de la FAO orientados a identificar las fortalezas y debilidades de la formación en ICEAN de los estudiantes de Nutrición y Dietética, que a su vez determina las necesidades de formación o capacitación de estos profesionales.

En tal sentido, se plantea que la Nutrición y Dietética se enfoca en la fundamentación teórica y metodológica de los procesos fisiológicos, industriales, sociales y hasta psicológicos que tienen los alimentos en el ser humano (6). Desde este objetivo, la carrera de Nutrición y Dietética de la UTB tiene como propósito mejorar la nutrición y elevar la calidad de vida de la sociedad, para así dar respuesta eficiente y eficaz a las necesidades de alimentación, nutrición y salud de la comunidad. Tal propósito se sustenta en el perfil profesional y formativo al que se pretende llegar en la carrera de Licenciatura de Nutrición y Dietética de la UTB.

Dicho perfil, se concreta en la formación de un Licenciado en Nutrición y Dietética con competencias profesionales básicas y específicas, en las que se manifiesten capacidades, saberes,

habilidades, sólidos principios éticos, base científica y aptitudes que le permiten actuar con responsabilidad social y con nuevos conocimientos científicos y técnicos para colaborar en la promoción, protección, tratamiento y rehabilitación de las problemáticas alimentario-nutricionales de las personas y poblaciones; que demuestre, además, buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación. Dicha formación profesional en la UTB se proyecta mediante la combinación de la docencia universitaria con la práctica preprofesional y el uso de la investigación e innovación científica.

Por todo lo expuesto anteriormente, se ha asumido, que la formación profesional del Licenciado en Nutrición y Dietética tiene por objeto desarrollar las actitudes, los conocimientos y las competencias que requiere el ejercicio de la profesión. Este proceso «designa los distintos tipos de formación organizada, con independencia de la edad y el nivel personal de los involucrados, para el ejercicio futuro de una actividad profesional» (7). Debe destacarse que este proceso busca que el estudiante adquiera las competencias inherentes a su profesión, mediante recorridos que le permitan visualizar aprendizajes conceptuales, procedimentales y actitudinales, interviniendo en las actividades propias del ejercicio de la Nutrición y la Dietética.

Es por eso que las demandas crecientes que enfrentan los profesionales en formación de la carrera de Nutrición y Dietética para insertarse plenamente en los procesos sociales, productivos y científicos en un contexto de alta complejidad, caracterizado por la desigual situación económica, los vertiginosos cambios tecnológicos y la amplia diversidad sociocultural, implican la concepción de un proceso de formación profesional integral, interdisciplinario y multidisciplinario con la aplicación eficaz de métodos pedagógicos y didácticos que propicien una efectiva inserción de los egresados en su ejercicio profesional. Por tanto, se asume que:

El proceso de formación profesional es aquel que de modo consciente, planificado y organizado, se desarrolla en instituciones educativas y entidades laborales en estrecha vinculación, en una dinámica que integra el componente docente con el laboral, el investigativo y el extensionista, desde la unidad entre lo instructivo y lo educativo, por medio de la interacción socio-profesional entre los sujetos implicados: estudiantes, docentes, tutores, trabajadores, familiares y miembros de la comunidad, que tiene como finalidad lograr el crecimiento profesional del trabajador en formación inicial o continua (8).

Sobre la base de tales consideraciones, se observa la necesidad de una visión holística de la formación profesional del estudiante de la carrera de Nutrición y Dietética en la UTB, a partir de la integración de los procesos sustantivos que se articulan en diferentes contextos formativos e interactivos y desde la vinculación de la teoría con la práctica, donde la motivación y la comunicación, unidas a los aprendizajes profesionales activos y reflexivos, desempeñan un importante papel en el logro de los resultados y desempeños de los estudiantes en formación como futuros profesionales. En tal sentido, según Alonso, Ortiz y Cruz «el aprendizaje profesional se interpreta como el proceso de apropiación de contenidos asociados con el objeto de trabajo de una profesión (...)» (9).

En correspondencia con todo lo anterior, el propósito de mejorar la nutrición y elevar la calidad de vida de la sociedad, en la carrera de Nutrición y Dietética de la UTB, se configura a través del ejercicio docente, la investigación y la vinculación con la colectividad en el proceso de formación profesional, como una forma de dar respuesta eficiente y eficaz a las necesidades de alimentación, nutrición y salud de la comunidad. En este orden, se busca el desarrollo de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación en los estudiantes de Nutrición y Dietética, teniendo en cuenta que se hace necesario determinar las percepciones, creencias, actitudes, conocimientos, barreras y motivaciones que permiten comprender las prácticas alimentarias de la población objetivo, así como sus necesidades y prioridades para abordar apropiadamente los problemas nutricionales que la afectan.

Se considera, desde estas perspectivas, que las buenas prácticas, en cualquier escenario o proceso formativo, se definen como «hacer las cosas bien» y «dar garantías de ello». En este contexto, las buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación en los estudiantes de Nutrición y Dietética se valoran de acuerdo con la FAO como «aquellas que producen cambios de conductas mensurables, que contribuyen al mejoramiento del estado nutricional de la población objetivo (evaluación de impacto), que son sensibles culturalmente, económicamente viables y técnicamente prácticas» (1); las cuales, pueden ser desarrolladas mediante la combinación de la docencia universitaria con la práctica preprofesional y el uso de la investigación e innovación científica en la carrera de Nutrición y Dietética.

Cabe resaltar, desde la interpretación de los análisis realizados sobre la literatura científica consultada, que la práctica preprofesional permite vincular el contexto académico con el ámbito institucional socio-laboral de la Licenciatura en Nutrición y Dietética e integrar los conocimientos teórico-prácticos que garanticen el aprendizaje profesional de los contenidos procedimentales y del rol del egresado de la carrera. Además, desarrolla la autoformación del estudiante en el ámbito científico-técnico y laboral, contribuyendo al desarrollo de hábitos de vida profesional; de tal forma que las actividades profesionales contribuyan de manera creativa al desarrollo y a la eficiencia de los procesos productivos y de servicios que se estudian y analizan como parte de su perfil profesional.

Por otro lado, las prácticas preprofesionales se configuran en una dinámica formativa integral con los componentes académicos e investigativos de la carrera de Nutrición y Dietética, donde se vinculan las actividades prácticas con los contenidos de las asignaturas de la malla curricular que garantizan modos de actuación profesional potencialmente exitosos. En tal sentido, se debe precisar los elementos de diferentes naturalezas que inciden en la calidad de dicha actuación, por el elevado nivel de integración que alcanzan los contenidos laborales. Esta dinámica formativa, permite desarrollar en los estudiantes las competencias profesionales básicas y específicas necesarias para que en su desempeño profesional sean capaces de transformar su entorno de actuación, lo cual se traduce en desarrollo económico y social.

En este sentido, en la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación, los estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética utilizan métodos didácticos, tecnológicos y de investigación que les permiten la apropiación de conocimientos y

habilidades, así como de normas y valores éticos inherentes a su profesión, desde sus modos de actuación profesional, en el ámbito de la relación sujeto-profesión. Este ejercicio profesional, debe promover buenas prácticas en el desempeño del estudiante, mediante la combinación de la docencia universitaria con la práctica preprofesional y el uso de la investigación e innovación científica.

A tenor de todo lo antes planteado, las interpretaciones realizadas que se derivan de los análisis sobre la información sistematizada nos permiten comprender los argumentos expuestos como un marco teórico referencial, que le confiere sentido y significado a la necesidad de organizar el proceso de formación profesional de la carrera de Nutrición y Dietética de la UTB, para que el estudiante desarrolle la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación. En correspondencia con esto, se debe fundamentar una forma que articule los contenidos de la docencia y la aplicación de la investigación con las actividades profesionales y contenidos laborales de las prácticas preprofesionales como un eje articulador.

Es en tal dirección que se proyecta el objetivo del presente trabajo y, en su efecto, se establece un procedimiento para el entrenamiento en la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación en los estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética de la UTB en el Ecuador, mediante la combinación de la docencia universitaria con la práctica preprofesional y el uso de la investigación e innovación científica. Se considera en este orden, un proceder que se configura en una dinámica intery/o transdisciplinaria desde el currículo de la carrera y el perfil profesional, así como en el progresivo desarrollo de los modos de actuación necesarios en los escenarios de realización profesional, donde el estudiante desarrolla sus competencias profesionales básicas y específicas.

A partir de estos criterios, se ha considerado como punto de partida en la fundamentación de un procedimiento para el entrenamiento el papel fundamental que desempeñan las actividades prácticas profesionales y laborales en el proceso de formación profesional que se deben diseñar, sin perder de vista el principio de enseñar a hacer en el contexto real de actuación laboral, para fomentar así el desarrollo de competencias profesionales inherentes a la especialidad de Nutrición y Dietética. Por tal motivo, el diseño pedagógico de los contenidos formativos debe considerar también los elementos de la esfera afectiva que se genera cuando el proceso pedagógico se desarrolla en la propia realidad profesional, lo cual realza la responsabilidad del estudiante ante su formación profesional,

Sobre estos referentes es que el entrenamiento se constituye en una de las formas de organización del proceso de formación profesional de la carrera de Nutrición y Dietética en la UTB, el cual es:

El proceso pedagógico centrado más en el ejercicio —en condiciones reales o muy próximas a ellas— de procesos como la investigación, el desempeño profesional especializado, la innovación, la creación artística, así como en el ejercicio de otros procesos estrechamente vinculados con la actividad laboral específica bajo la orientación de un tutor, generalmente de un profesional con alto desempeño demostrado en los procesos de la producción y los servicios (10).

Desde esta referencia, el entrenamiento como forma organizativa, a través de diversos procesos de docencia universitaria, y el uso de la investigación, que se relacionan con la actividad laboral en la práctica preprofesional, le permiten al estudiante actualizar, perfeccionar y profundizar sus conocimientos, habilidades, actitudes y aptitudes, para saber, saber hacer y saber ser en un escenario real relativo a su profesión. En este orden, el entrenamiento se establece a través de un procedimiento de manera específica, para la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación en los estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética de la UTB en el Ecuador, mediante la combinación de la docencia universitaria con la práctica preprofesional y el uso de la investigación e innovación científica. Se asume de Alonso y Cruz que un procedimiento es:

Una operación conformada por un conjunto de pasos o acciones interrelacionados entre sí que pueden ser de tipo docentes (de enseñanza o aprendizaje profesional), laborales, investigativas, extensionistas, educativas, metodológicas y/o de dirección científica que se sustentan, forman parte de un método, sobre la base de las condiciones por medio de las cuales transcurre el proceso de formación inicial o continua del trabajador o de enseñanza-aprendizaje profesional hacia el cual esté dirigido (11).

En consonancia con lo expuesto por Alonso y Cruz, el procedimiento que se propone, se constituye en una herramienta estructurada en acciones formativas, que promueven la participación activa y reflexiva de todas las categorías personales del proceso de formación profesional de la carrera de Nutrición y Dietética de la UTB, las que se desarrollan en función del estudiante, con el fin de facilitar su implicación en la construcción de su propia formación profesional a través del entrenamiento en la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación. De esta forma, permite la instrumentación de tareas de aprendizaje profesional mediante la combinación de la docencia universitaria con la práctica preprofesional y el uso de la investigación, a partir de contenidos de aprendizaje profesional que orientan y dirigen la lógica formativa de la actividad de entrenamiento.

De este modo, las acciones procedimentales ofrecen una vía a seguir que permite sistematizar el enfoque didáctico profesional de los procesos de formación profesional, donde los componentes didácticos del proceso formativo se vinculan con las exigencias de los puestos de trabajo en los cuales se desempeñará el estudiante en formación, mediante la combinación entre componentes académicos e investigativos con el laboral. Por todo lo cual, se asume que la tarea de aprendizaje profesional «fundamenta una dinámica de apropiación de contenidos alternando la docencia con la inserción laboral, el trabajo de investigación y el tratamiento a la unidad instrucción, educación y crecimiento profesional del trabajador» (12).

Por otra parte, en el procedimiento se tiene en cuenta el papel de la educación en el trabajo en su expresión dentro del perfeccionamiento de los procesos formativos, en correspondencia con los avances de la educación en la Licenciatura de Nutrición y Dietética, los objetivos de seguridad alimentaria y nutricional, y las tendencias mundiales y estándares internacionales de su desarrollo. Considerándose lo

planteado por Porta y Tarrío al referir que: «La introducción de tecnologías y los rápidos cambios en el mercado y en las estrategias de producción han influido en los contenidos de trabajo y la necesidad del entrenamiento del trabajador. Las empresas necesitan personal calificado» (13).

Todas estas referencias permiten comprender el sentido y significado del procedimiento para el entrenamiento en la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación, mediante la combinación de la docencia con la práctica preprofesional y el uso de la investigación en la carrera de Nutrición y Dietética, lo cual presupone la formación de las competencias básicas y específicas asociadas al objeto de trabajo de la carrera (profesión), y el poder asumir el enfoque de formación profesional en alternancia que:

Se define como un proceso dirigido al desarrollo de conocimientos, habilidades y valores de forma integrada en la personalidad del estudiante. Ello se logra mediante la interacción de la docencia y el entrenamiento laboral. Por otra parte, favorece una mejor vinculación escuela tecnológica-empresa-sociedad en períodos alternos por ciclos formativos (14).

Desde estas consideraciones, el procedimiento que se propone se estructura por el sistema de acciones siguientes:

Acción 1. Diagnóstico de las necesidades de entrenamiento.

Se realiza la evaluación y valoración de las carencias de preparación profesional de los estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética para la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación, en lo cual se determinan:

- Los conocimientos, habilidades, actitudes y valores profesionales que singularizan las competencias básicas y específicas que debe poseer el estudiante de Nutrición y Dietética, para perfeccionar o aumentar su eficiencia, eficacia y productividad, en la mejora de la nutrición y en la calidad de vida de la sociedad, y dar respuestas pertinentes a las necesidades de alimentación, nutrición y salud.
- Las percepciones, creencias, aptitudes, conocimientos, barreras y motivaciones que permiten comprenderlas prácticas alimentarias de la población, así como sus necesidades y prioridades, para abordar apropiadamente los problemas nutricionales que la afectan.

Por otra parte, deben tenerse en cuenta los criterios sistematizados por Borja et al. (15) y que se contextualizan en el diagnóstico de necesidades de entrenamiento en el estudiante de Nutrición y Dietética de la UTB, considerándose los siguientes:

- Las motivaciones, vocaciones y necesidades de aprendizaje profesional de los estudiantes
- Las características psicopedagógicas de los estudiantes
- Las invariantes del contenido que será objeto de aprendizaje profesional mediante la combinación de la docencia universitaria con la práctica preprofesional y el uso de la investigación e innovación científica

Además, en esta acción deben contemplarse las evaluaciones del desempeño profesional del estudiante de Nutrición y Dietética, en el desarrollo de las tareas y ocupaciones relacionadas con el perfil profesional de la especialidad y que le permiten el desarrollo de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación.

Acción 2. Diseño del programa de entrenamiento.

El diseño del programa de entrenamiento se configura como el conjunto de contenidos integrados y cohesionados para la atención a las necesidades detectadas. La programación está sistematizada y fundamentada sobre los siguientes aspectos: qué debe enseñarse; quién debe aprender; cuándo debe enseñarse; dónde debe enseñarse; cómo debe enseñarse; y quién debe enseñar. En este orden, la programación del entrenamiento responde a los siguientes argumentos:

- 1- Definición del objetivo general del entrenamiento, el cual se proyecta sobre las necesidades detectadas, para el desarrollo de la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación en los estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética de la UTB. Responde al qué debe enseñarse.
- 2- Estructuración de los módulos de aprendizaje profesional a desarrollar. Los módulos, de acuerdo con Martínez (16) tienen como elementos formativos: los objetivos generales, que describen el conjunto de capacidades globales que los estudiantes habrán adquirido y/o desarrollado al finalizar el entrenamiento; y los objetivos específicos, que expresan los comportamientos esperados (adquiridos, observables y mensurables) de los estudiantes entrenados al finalizar el módulo. Además, deben de proyectar las tareas de aprendizaje profesional, las que se determinan por las siguientes operaciones:
 - Determinación de los problemas profesionales a resolver por el estudiante.
 - Modelación de los contenidos objeto de aprendizaje profesional.
 - Delimitación de las situaciones problémicas de aprendizaje profesional.

Por otra parte, los contenidos a estructurar en los módulos de aprendizaje profesional responderán a cuatro tipos de cambios de comportamiento en los estudiantes:

- Transmisión de información: distribución de la información entre los estudiantes sobre los contenidos del programa de entrenamiento, como un cuerpo de conocimiento.
- Desarrollo de habilidades: sobre las destrezas y conocimientos directamente relacionados con el desempeño en las tareas y ocupaciones del perfil profesional, para la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación.
- Desarrollo o modificación de actitudes: cambio de actitudes negativas por actitudes más favorables, aumento de la motivación y el desarrollo de la sensibilidad en los estudiantes.
- Desarrollo de conceptos: elevar el nivel de abstracción y conceptualización de ideas y de filosofías para facilitar la aplicación de conceptos y para elevar el nivel de generalización en la aplicación de buenas prácticas desde términos globales y amplios.

- 3- Elección de las técnicas de entrenamiento, considerando las características de los contenidos de aprendizaje profesional, la sistematización de métodos de trabajo tecnológico y de enseñanza, así como las necesidades de entrenamiento, los medios y tecnologías disponibles. Se recomienda, dado el entrenamiento en la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación mediante la combinación de la docencia, con la práctica y el uso de la investigación, el empleo de técnicas mixtas de rotación por puestos de trabajo de contextos laborales y fuera de estos, considerando la simulación de condiciones reales y estudio de caso prácticos.

Acción 3. Implementación del programa de entrenamiento

Presupone la relación del binomio instructor (entrenador) – aprendiz (estudiante entrenado); además, la implementación del programa de entrenamiento presupone una relación de instrucción-aprendizaje profesional y depende de los siguientes factores:

- 1- La calidad y preparación de los instructores (entrenadores). El éxito de la implementación dependerá del interés, del esfuerzo y del entrenamiento de los instructores. Estos deben ser seleccionados bajo determinados criterios: cualidades personales y profesionales, motivación por la función, raciocinio, capacidades pedagógicas y didácticas, además del conocimiento de los contenidos de aprendizaje profesional. Los instructores podrán ser seleccionados de los contextos laborales, socio-profesionales o académicos (ya sea de la UTB o de otra institución). Es muy importante que el instructor cumpla un cierto número de requisitos, cuanto mayor sea el grado en que posea tales requisitos, mejor desempeñará su función.
- 2- Proyección heurística. Se debe considerar en la implementación efectiva del programa de entrenamiento, las formas en que los instructores exponen y transmiten los contenidos de aprendizaje profesional, mediante la explicación e interpretación de sus significados en vínculo con la profesión. En este orden, los instructores deben desarrollar debates profesionales desde la solución de las tareas de aprendizaje profesional, a través de la comunicación asertiva y el diálogo reflexivo, y del trabajo en equipos, que propicie la búsqueda y la indagación con la aplicación de métodos de investigación.
- 3- Establecer las dimensiones del programa de entrenamiento para la direccionalidad del proceso instructivo en su relación con el aprendizaje profesional, las cuales a decir de Alonso et al. (8) constituyen esferas integradoras que fundamentan la direccionalidad. Estos autores refieren que: «permiten visualizar, fundamentar con sentido didáctico y direccionar desde lo teórico a la forma y la vía en que se lleva a cabo este proceso, así como la continuidad de su desarrollo de manera sistemática y continua» (8).

Se sugiere, en tal sentido, contextualizar las dimensiones propuestas por Alonso et al. (8), las que se refieren a:

- La dimensión tecnológica formativa profesional: orienta y fundamenta la dirección del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir de caracterizar la tecnología y recursos que poseen la diversidad de puestos de trabajo de las entidades laborales según sus exigencias socio-laborales, así como los métodos tecnológicos que en ella se llevan a cabo, de ahí su carácter contextualizado.
 - La dimensión didáctica formativa profesional: direcciona y fundamenta el proceso de enseñanza-aprendizaje, en el cual se sistematiza la lógica del proceso de apropiación de contenidos profesionales con arreglos pedagógicos y didácticos que emergen de la movilidad profesional por puesto de trabajo mediante la sistematización de tareas profesionales en alternancia (docencia-inserción laboral-investigación).
 - La dimensión socio-profesional formativa: fundamenta la dirección del proceso de enseñanza-aprendizaje hacia la valoración del crecimiento profesional que va manifestando el trabajador en su manera de sentir, pensar y actuar durante la realización de tareas; así como el efecto que desde el punto de vista técnico, económico, energético, ambiental y social genera al desarrollo del país y la localidad.
- 4- Desarrollo de los módulos de aprendizaje profesional, mediante la combinación de la docencia universitaria con la práctica preprofesional y el uso de la investigación e innovación científica, en periodos alternos por ciclos formativos profesionales.

Acción 4. Evaluación de los resultados del entrenamiento.

Se concibe como un proceso sistemático. La evaluación trata de mejorar el programa de forma continua; para eso, se debe propiciar que los estudiantes autoevalúen su propio progreso al terminar cada módulo de aprendizaje profesional, así como los aspectos positivos, negativos e interesantes de la propuesta y no esperar al final del programa de entrenamiento para realizar los ajustes pertinentes. Esta evaluación debe considerar los aspectos siguientes:

- 1- Determinar hasta qué punto el entrenamiento produjo en realidad las modificaciones deseadas en el comportamiento de los estudiantes.
- 2- Demostrar si los resultados del entrenamiento presentan relación con la consecución de la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación en los estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética de la UTB.
- 3- Establecer los criterios que se emplean para evaluar la efectividad del entrenamiento basados en los siguientes resultados:
 - Las reacciones de los estudiantes a los contenidos de aprendizaje profesional del programa y al proceso de entrenamiento en general.
 - Evidencias de desempeño en el desarrollo de los módulos de aprendizaje profesional de acuerdo con sus objetivos generales y específicos.

- Validez y confiabilidad de los procesos de evaluación, autoevaluación y coevaluación durante el desarrollo de las tareas de aprendizaje profesional.
 - Valoración del efecto formativo de los módulos de aprendizaje profesional.
 - Los cambios en el comportamiento que se deriven del programa de entrenamiento.
 - Interpretación dialógica reflexiva de los efectos formativos y la generalización de las decisiones pedagógicas y didácticas tomadas.
- 4- Valorar la efectividad del entrenamiento a partir de pruebas de actuación y desempeño profesional, donde se diagnostica el estado final y deseado del nivel de desarrollo de los conocimientos, habilidades, actitudes y valores profesionales, necesarios para la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación en los estudiantes de la carrera de Nutrición y Dietética de la UTB.

Acción 5. Proyección de la retroalimentación.

En la proyección de la retroalimentación se recogen los resultados del procedimiento de entrenamiento y la efectividad del programa establecido dentro de este, donde se evalúan las posibles fallas al igual que sus soluciones de mejora. Además, permite la obtención de información sobre su funcionalidad. Esta proyección se desarrolla mediante las siguientes operaciones:

- Análisis de los resultados en la aplicación del sistema de acciones del procedimiento.
- Construcción, reconstrucción y deconstrucción de los aprendizajes profesionales de los estudiantes y de la propia práctica formativa: docencia - práctica preprofesional - investigación, para que converjan en un horizonte común y dinámico.
- Valoración de causas y efectos negativos.
- Desarrollo de acciones de mejora continua.

En resumen, el procedimiento que se propone, se constituye en una herramienta metodológica del proceso de formación profesional de la carrera de Nutrición y Dietética del UTB en el Ecuador, que permite organizar una forma de entrenamiento para el desarrollo de los conocimientos, habilidades, actitudes y valores profesionales que singularizan las competencias profesionales básicas y específicas del perfil profesional de la carrera, y que son necesarias en la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación en los estudiantes, donde se articule la docencia universitaria con la práctica preprofesional y el uso de la investigación e innovación científica. El procedimiento propuesto, puede generalizarse a nivel nacional con flexibilidad y adaptabilidad al contexto en el cual transcurre la carrera de Nutrición y Dietética.

4. CONCLUSIONES

La carrera de Nutrición y Dietética muestra ser más holística al integrar en su currículo cuestiones teóricas y prácticas de nuevos contextos sociales públicos o privados, acordes con la realidad alimentaria nutricional del Ecuador. De ahí la necesaria articulación, entre los tres procesos fundamentales que dinamizan la formación profesional en la carrera de Nutrición y Dietética: docencia, vinculación social e

investigación. Es en esta dinámica que se da el desarrollo de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación, en los estudiantes de la carrera de Licenciatura en Nutrición y Dietética de la Universidad Técnica de Babahoyo (UTB) en el Ecuador mediante la combinación de la docencia universitaria con la práctica preprofesional y el uso de la investigación e innovación científica.

En la fundamentación de un procedimiento para el entrenamiento en la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación hay que tener en cuenta el papel fundamental que desempeñan las actividades prácticas laborales en el proceso de formación profesional, las cuales deben ser diseñadas desde el principio de enseñar a saber hacer en el contexto real de actuación laboral, para desarrollar las competencias profesionales inherentes a la carrera de Nutrición y Dietética de la UTB. De ahí que, en el diseño pedagógico de los contenidos formativos, se consideren los elementos de la esfera afectiva que se genera cuando el proceso pedagógico se desarrolla en la propia realidad laboral, lo cual realza la responsabilidad del estudiante ante su formación profesional.

El procedimiento que se propone se constituye en una herramienta metodológica que promueve la participación activa y reflexiva de todas las categorías personales del proceso de formación profesional de la carrera de Nutrición y Dietética de la UTB, la cual se desarrolla en función del estudiante con el fin de facilitar la construcción de su formación profesional, a través del entrenamiento en la aplicación de buenas prácticas de control y vigilancia sanitaria de los servicios de alimentación. De esta forma, permite la instrumentación de tareas de aprendizaje profesional mediante la combinación de la docencia universitaria con la práctica preprofesional y el uso de la investigación, a partir de contenidos de aprendizaje profesional que orientan y dirigen la lógica formativa de la actividad de entrenamiento.

FINANCIACIÓN

Los autores no recibieron financiación para el desarrollo de la presente investigación.

CONFLICTO DE INTERESES

Los Autores declaran que no existe conflicto de intereses

CONTRIBUCIÓN DE AUTORÍA

	<i>Autor 1.</i>	<i>Autor 2</i>	<i>Autor 3</i>	<i>Autor 4</i>
Participar activamente en:				
<i>Conceptualización</i>	X	X		
<i>Análisis formal</i>	X		X	X
<i>Adquisición de fondos</i>			X	X
<i>Investigación</i>	X	X	X	X
<i>Metodología</i>		X		X
<i>Administración del proyecto</i>	X	X		
<i>Recursos</i>	X		X	X
<i>Redacción –borrador original</i>		X		X
<i>Redacción –revisión y edición</i>	X		X	
<i>La discusión de los resultados</i>	X	X	X	X
<i>Revisión y aprobación de la versión final del trabajo.</i>	X	X	X	X

RECONOCIMIENTO A REVISORES:

La revista reconoce el tiempo y esfuerzo del editor de sección Jacinto Pérez , y de revisores anónimos que dedicaron su tiempo y esfuerzo en la evaluación y mejoramiento del presente artículo.

REFERENCIAS

1. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Buenas Prácticas en Programas de Información, Comunicación y Educación en Alimentación y Nutrición [Internet]. Roma: FAO; 2013 [citado 10 de mayo 2023]. Disponible en: <http://www.rlc.fao.org/iniciativa>
2. Moya J. El coaching nutricional. Revista de Nutrición de la CONFELANYD. 2018 [citado 2 abril 2023]; 5(3): 5-11. Disponible en: <https://cnp.org.pe/wp-content/uploads/2018/03/Revista-CONFELANYD-N%C2%B0-5.pdf>
3. Universidad Técnica de Babahoyo. Licenciatura en Nutrición y Dietética [Internet]. Universidades de Ecuador. 2015. [citado el 30 de abril de 2023]. Disponible en: <https://www.universidades.com.ec/universidad-tecnica-de-babahoyo/licenciatura-en-nutricion-y-dietetica>
4. Facultad de Ciencias de la Salud Universidad Técnica de Babahoyo. Perfil Profesional de la Carrera Nutrición y Dietética [Internet]. Universidades de Ecuador. 2019. [citado el 29 de marzo de 2023]. Disponible en: <http://fcs.utb.edu.ec/content-116>
5. Becerra M, González J. El aprendizaje móvil como estrategia didáctica para reducir las barreras y limitaciones en la práctica de la habilidad de hablar en inglés. Revista Educación y Desarrollo. 2020 [citado 12 mayo 2023]; 53(1): 61-70. Disponible en: https://www.cucs.udg.mx/revistas/edu_desarrollo/anterioresdetalle.php?n=53
6. Orientación Universitaria ¿Qué se estudia en Nutrición y Dietética [Internet]? Orientación Vocacional. 2021. [citado el 25 de abril de 2023]. Disponible en: https://orientacion.universia.net.co/infodetail/orientacion/orientacion_vocacional/que-se-estudia-en-nutricion-y-dietetica-8536.html
7. Sánchez L, Manrique S. La formación pre-profesional en el nivel superior. Descripción de un dispositivo de entrenamiento para la acción. Revista Electrónica de Didáctica en Educación Superior. 2017 [citado 28 abril 2023]; 13(1): 2-17. Disponible en: https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/43814/CONICET_Digital_Nro.d8308f86-89f1-45db-80b2-06d4db118392_A.pdf?sequence=2&isAllowed=y
8. Alonso L, Cruz, M, y Olaya J. Dimensiones del proceso de enseñanza-aprendizaje para la formación profesional. Revista Luz. 2020 [citado 17 mayo 2023]; 19(2): 17-29. Disponible en: <http://luz.uho.edu.cu/index.php/luz/article/view/1032>
9. Alonso L, Ortiz A, Cruz M. Método de aprendizaje profesional basado en proyectos para la formación de los trabajadores. Revista de Investigaciones Andina. 2021 [citado 29 abril 2023]; 22(1): 113-125. Disponible en: <http://revia.areandina.edu.co/index.php/IA/article/view/1832/1739>
10. Troitiño D. Entrenamiento para la enseñanza del inglés en el posgrado. Referencia Pedagógica. 2022 [citado 29 abril 2023]; 10(3): 381-390. Disponible en: <https://rrp.cujae.edu.cu/index.php/rrp/issue/view/32>

11. Alonso L, Cruz M. Los tipos de aportes de la tesis de maestría en Pedagogía Profesional: El procedimiento [Internet]. Holguín; Universidad de Holguín; 2020 [citado 24 abril 2023]. Disponible en: <http://www.moodle.uho.edu.cu/>
12. Alonso L, Aguilar V, Cruz M. La tarea de aprendizaje profesional para la formación de un trabajador competente. Mendeive. Revista de Educación. 2023 [citado 30 abril 2023]; 21(3): 1-20. Disponible en: <https://mendeive.upr.edu.cu/index.php/MendeiveUPR/article/view/3229>
13. Porta N, Tarrío C. La capacitación para el desempeño laboral de los trabajadores productivos. Revista Pedagogía Profesional. 2019 [citado 30 abril 2023]; 17(1): 14-25. Disponible en: <https://revistas.ucpejv.edu.cu/index.php/rPProf/article/view/752>
14. Alonso L, Larrea J, Bazurto J, Vera E, Macías A. Propuesta metodológica para la formación de competencias profesionales de estudiantes en nivel medio Mecánica Industrial, caso de estudio. Revista Espacios. (2019) [citado 30 abril 2023]; 40(29): 16-24. Disponible en: <https://www.revistaespacios.com/a19v40n29/19402916.html>
15. Borja M, Pin M, Morales P. Procedimiento para el aprendizaje profesional basado en proyectos en estudiantes de séptimo grado de la Educación Básica Media del Ecuador. Revista Luz. 2022 [citado 30 abril 2023]; 21(4): 1-14. Disponible en: <https://luz.uho.edu.cu/index.php/luz/article/view/1216>
16. Martínez D. Entrenamiento profesional a Ingenieros y Tecnólogos Administrativos en el uso de Energías Renovables. Revista Luz. 2022 [citado 1 mayo 2023]; 22(2): 84-95. Disponible en: <https://luz.uho.edu.cu/index.php/luz/article/view/1225>