

Nutrición y Salud Para el Trabajo

El entorno laboral saludable constituye un ámbito prioritario para la promoción de la salud en siglo XXI. Para que exista un entorno laboral saludable, este debe tener las siguientes características: promover la participación de los empleadores, trabajadores y otros actores sociales interesados en la realización de acciones conjuntas para controlar, mejorar y mantener la salud y el bienestar de los trabajadores; y la realización de procesos orientados a lograr el empoderamiento de empleados y empleadores. Un ambiente laboral saludable asegura la salud de los trabajadores y mejora las condiciones de productividad, por lo tanto, la calidad de vida.

Los profesionales en nutriología, a través de la promoción en salud, promueven entornos saludables, fomentando el desarrollo personal, familiar y social, apoyando de esta manera al cumplimiento de las metas definidas por empleadores y trabajadores, que fomentan las buenas relaciones personales, una buena organización y buena salud emocional.

Para que los programas de ayuda alimentaria directa y los programas de orientación alimentaria en las empresas tengan el impacto esperado, se identifica como una deficiencia importante la escasa participación de los profesionales de la nutrición en el diseño, implementación y evaluación de los mismos, por distintas causas particulares de cada organización, siendo una de las competencias más importantes de la práctica profesional del licenciado en nutrición la educación en nutrición, cuya fase inicial es la orientación alimentaria. Esta situación está sustentada en la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación donde se reconocen en sus disposiciones generales:

Nutrición y Salud Para el Trabajo

Las actividades operativas de orientación alimentaria deben ser efectuadas por personal capacitado o calificado en base a la instrumentación de programas y materiales planificados por personal calificado cuyo soporte técnico debe ser derivado de la presente norma.

El ascenso vertiginoso de las enfermedades crónicas no transmisibles y el cambio de estilo de vida hacia el consumo de alimentos poco saludables y del sedentarismo presentan un futuro muy comprometedor que puede **colapsar el sistema de salud**. La educación en nutrición se vislumbra como una alternativa viable y económica, en la que **el licenciado en nutrición es un actor principal**.

Al preguntar sobre los motivos por los que consideran insuficiente el número de nutriólogos en las empresas donde laboran, se encontró una diversidad de respuestas. En relación con la insuficiencia, las mayores frecuencias se agrupan en la demanda en que no se cubren las áreas; para este caso, las demandas también se relacionan con el hecho de que el personal es insuficiente para satisfacer las necesidades de los usuarios, las respuestas mencionan que en algunas áreas de las empresas, las actividades de nutrición las realizan otros profesionales afines y un número importante de respuestas recaen en la sobrecarga laboral que tienen los nutriólogos por falta de más profesionales de la nutrición.

Nutrición y Salud Para el Trabajo

DESEMPEÑO PROFESIONAL

El desempeño profesional es la capacidad individual para efectuar acciones, deberes y obligaciones propias de su puesto de trabajo, este se evalúa entorno a las competencias profesionales que deba cumplir el individuo observado. Las instituciones han mostrado preocupación por normar aspectos relacionados con la formación por competencias reconocidos por la comunidad científica, la formación de habilidades profesionales que deben alcanzar con el fin de desempeñarse profesionalmente de manera competente. Los indicadores se conciben para medir la marcha del proceso de formación de la habilidad de manera gradual: motivación, funcionalidad, operatividad, autocontrol, productividad, independencia, colaboración, integración, flexibilidad y rigurosidad.

De los conocimientos citados por los empleadores, estos consideran impredecible poseer en primer lugar conocimientos sobre nutrición clínica, en segundo lugar dominar conocimientos básicos de licenciatura como la evaluación de estado de nutrición, nutrición básica, antropometría, elaboración de menús y nutrición materna infantil. Conocimientos de servicios alimenticios, conocimientos administrativos generales y de legislación alimentaria, además de manejo higiénico de los alimentos y manejo de personal. Y por otro lado, dominar los conocimientos sobre nutrición poblacional por ejemplo: a) generalidades de nutrición poblacional, b) diseño y aplicación de programas de nutrición, c) epidemiología, d) salud pública, e) orientación alimentaria, entre otros.

Nutrición y Salud Para el Trabajo

HABILIDADES

Las principales habilidades requeridas son las de comunicación, principalmente oral. Se destaca saber hablar en público, dialogar, escuchar y expresarse asertivamente. Las habilidades de relaciones humanas, en las que se hace hincapié es el buen trato a colegas, pacientes, etc. Habilidad para trabajar en equipo, resolutiveidad, manejo de conflictos y del propio estrés y frustración como habilidades relacionadas con la convivencia laboral. Las habilidades administrativas forman un bloque significativo entre las que nuevamente se destaca el manejo del personal, así como la gestión de programas y proyectos. Por otro lado, se enuncian las habilidades en torno al manejo de datos, muestras e instrumentación de evaluación clínica y antropométrica y sobre el cálculo y planeación de menús, así como la prescripción de dietas. Razón por la cual se estima que son la esencia de la actuación profesional que se manifiestan en los ámbitos de actuación del trabajador.

ACTITUDES

De acuerdo a las referencias que hacen los empleadores, significativamente aparecen aquellas más relacionadas con el contexto laboral, en primer lugar la actitud de "servicio".

El compromiso, la actitud positiva y proactiva, y después destacan la actitud creativa, el liderazgo y la empatía, actitudes humanistas, de trato de personal, de calidad, innovadora y amable, lealtad y solidaridad.

VALORES

Lo más importante de un valor es la asignación que hace el individuo de cierto atributo, por lo cual aquí mencionamos los que a juicio de los empleadores, son los valores más importantes que debe tener un nutriólogo. A grandes rasgos se orientan como valores institucionales, personales y morales, pero también a habilidades específicas.

Los empleadores identificaron la honestidad como el valor más importante y luego la responsabilidad y respeto, los principios éticos.

Nutrición y Salud Para el Trabajo

DESEMPEÑO DE LOS NUTRIÓLOGOS

En opinión de los empleadores resultado de las últimas encuestas realizadas, en cuanto al desempeño profesional de los licenciados en nutrición, consideran que en las características son de buenos a muy buenos: esto demuestra conocimientos y habilidades para desempeñar su trabajo, lo califican como muy bueno en virtud de que se desempeñan responsablemente en el trabajo. En cuanto a que muestran habilidad para acceder y utilizar información relevante, utilizar herramientas y equipo adecuadamente, comunican ideas e información verbal y escrita adecuadamente, resuelven los problemas de forma eficiente, tienen iniciativa en el trabajo, poseen habilidades en el trabajo en equipo. Finalmente muestran habilidad para la organización, gestión y control de grupos de trabajo, lo cual es estimado bueno por los empleadores.

DIFICULTADES QUE ENFRENTAN LOS NUTRIÓLOGOS

Las mismas encuestas realizadas a los empleadores, la mayoría manifestaron que en primer lugar el bajo salario como la principal dificultad que enfrentan los nutriólogos en la empresa, y por otro lado la economía de las empresas para poder solicitar el trabajo de los nutriólogos dejándolo en segundo término a pesar de la necesidad de estos profesionistas, por el impacto que causa la salud de los empleados en la productividad de las empresas y por último la falta de capacitación y la escasez de equipos y recursos.

Los empleadores mencionan que recomiendan la contratación de nutriólogos a otras empresas semejantes, lo cual permite valorar la importancia de este profesional.

La contratación de los licenciados en nutrición es compleja porque está afectada por muchos factores, entre los que destacan: la situación económica del país, los perfiles epidemiológicos de la población, los modelos curriculares, los sistemas de salud, entre otros.

Nutrición y Salud Para el Trabajo

ESTUDIOS DE EMPLEADORES Y CAMPO LABORAL

La relación entre la educación superior y el campo laboral es compleja; en ella intervienen diferentes factores relacionados con las exigencias del campo de trabajo, las necesidades sociales y las necesidades de la profesión; también existen diferentes posiciones en esta relación, por un lado la de quien opina que la educación superior debe responder fundamentalmente a las necesidades de la oferta de trabajo, y la de quienes sostienen que la educación superior debe privilegiar la formación de profesionales para contribuir a resolver los grandes problemas regionales y nacionales.

TEORÍAS ACERCA DE LA RELACIÓN EDUCACIÓN-MERCADO DE TRABAJO

Teoría del capital humano: entre las teorías de los mercados laborales hay una vertiente importante que enfoca su análisis en las características de la fuerza de trabajo, a la que reconoce la posibilidad de elevar su productividad mediante el conocimiento. Esta superación radica en los individuos, por lo que se conoce como teoría del capital humano y es quizá la propuesta más influyente dentro del conjunto de teorías que conforman la economía de la educación.

En este modelo, la educación se ve como el mecanismo principal por medio del cual las habilidades productivas o especialidades se adquieren como el delineador principal de la ocupación; por ello depende que la selección de la ocupación por los individuos y sus remuneraciones son simplemente el resultado de sus decisiones sobre educación.

Nutrición y Salud Para el Trabajo

MODELO DEL MERCADO DUAL DE TRABAJO

Este modelo divide al mercado en:

Primario: se caracteriza por trabajos con “altos sueldos, buenas condiciones de trabajo, estabilidad y seguridad en el empleo, equidad en la aplicación de las normas de trabajo y oportunidades de promoción”.

Secundario: son trabajos menos atractivos, sueldos bajos, deficientes condiciones de trabajo, disciplina dura, arbitraria y pocas posibilidades de promoción.

Es indudable que los cambios del país afectan a todas las profesiones, y más en licenciaturas de reciente creación, como la de nutrición. Muchos factores afectan el mercado laboral, lo cual hace más grande la brecha entre la formación por medio de la educación superior y el mundo laboral.

¿ QUÉ ES UN NUTRIÓLOGO EN UNA EMPRESA ?

El Licenciado en Nutrición es un profesional capaz de:

- Brindar atención nutricional a individuos sanos, en riesgo o enfermos.
- Brindar atención a los trabajadores administrando servicios y programas de alimentación y nutrición.
- Innovar y mejorar la calidad nutrimental y sanitaria de productos alimenticios (comedores).
- Es capaz de controlar, evaluar y mejorar la calidad nutrimental y sanitaria de alimentos durante la producción, distribución, transformación, desarrollo, comercialización, aceptación y consumo con el fin de promover la salud (Esquivel, R, (2014). NUTRICIÓN y SALUD (3ª). México: El Manual Moderno)

Nutrición y Salud Para el Trabajo

CONCLUSIÓN

LOS COMEDORES EMPRESARIALES ASISTIDOS POR NUTRIÓLOGOS AUMENTAN 20% LA PRODUCTIVIDAD DE LAS EMPRESAS

DIME QUÉ COMEN LOS EMPLEADOS Y TE DIRE CUANTO RINDEN.

Cuando algo falla en la empresa, lo más común es que cuestionemos el desempeño de nuestros líderes o encargados de área; que investiguemos como están los procesos operativos y administrativos para encontrar una respuesta a nuestras mayores preocupaciones. Sin embargo, ¿cuándo se han preguntado si lo que comen sus empleados podría estar afectando la productividad en sus organizaciones?

De acuerdo con Rinat Ratner Goldenberg, responsable del programa Vivir Bien de Sodexo y Directora de la Facultad de Nutrición y Dietética de la Universidad del Desarrollo, asegura que “una alimentación poco saludable genera un aumento en la prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles que producen consecuencias negativas en el desempeño laboral, ya que implican aislamiento social, depresión, estrés, baja autoestima y un aumento significativo de ausentismo laboral, asociado a las licencias médicas”.

Pero, ¿cómo beneficia a las empresas el mantener una buena alimentación en sus empleados?

Los expertos indican que cuando un colaborador es sano, eficiente y alerta, existen menos riesgos de accidentes o que sufran de estrés; con esto disminuye el ausentismo laboral y la rotación de personal, lo que permite a las empresas mantener su nivel competitivo y su productividad optimizada.

Nutrición y Salud Para el Trabajo

“Los alimentos cumplen un rol en el manejo de situaciones estresantes, ya que son capaces de generar cambios en los neurotransmisores y en los neuropéptidos cerebrales que controlan la alimentación y el estado anímico de las personas”, comenta la nutrióloga responsable del programa Vivir Bien de Sondexo.

De esta forma, una alimentación adecuada previene la aparición de enfermedades crónicas y combatir el estrés que sufren la mayoría de los trabajadores.

¿Cómo pueden ayudar las empresas a cuidar los hábitos alimenticios de sus empleados?

En la actualidad, existen un gran número de empresas que ofrecen a sus trabajadores servicio de alimentos en las instalaciones, también llamados comedores empresariales, estos tienen la finalidad de cuidar la dieta de sus colaboradores a través de menús recomendados por nutriólogos que permiten llevar una mejor calidad de vida laboral y personal, considerando este servicio como una prestación para sus empleados.

Al respecto, Alberto Márquez, Director General – On Site Services de Sodexo, asegura que los comedores empresariales no solo tienen como objetivo desarrollar entre los trabajadores de una empresa hábitos y actitudes alimenticias saludables e higiénicas que favorezcan su salud, sino también ayudan a crear un buen ambiente laboral.

“Los comedores empresariales constituyen un instrumento eficaz para desarrollar valores como el compañerismo, el respeto y la tolerancia, al mismo tiempo que favorecen la continuidad de la jornada laboral y las actividades complementarias y extra laborales”.

“Según médicos especialistas, brindar una alimentación adecuada a los trabajadores puede incrementar su productividad hasta un 20%”.

¿Cómo trabajan los comedores en las empresariales en las empresas y cuáles son sus servicios?

Nutrición y Salud Para el Trabajo

Las empresas encargadas de proporcionar servicio de comedor para las organizaciones se encargan de adaptar espacios dentro de las empresas para crear comedores y áreas comunes para los empleados.

Los menús que ofrecen se adaptan a las necesidades de los empleados, así como al trabajo de sus colaboradores, proporcionando la opción que necesitan desde el punto de vista de su nutrición, siempre cuidando que la comida resulte apetecible con buena presentación y un rico sabor.

En cuanto al costo que esto involucra para las empresas, pueden variar según las necesidades de cada cliente, sin embargo, ofrecer un menú balanceado no resulta caro para las empresas, según se maneje el programa.

Por otra parte, la economía de los trabajadores se ve beneficiada al contar las empresas con estos servicios, puesto que llegan a ahorrar hasta un 20% de lo que gastan comúnmente, según lo que ofrezca el comedor de la empresa. Una inversión de este tipo genera buenos rendimientos dentro de la organización, así como el compromiso y sentimiento de pertenencia por parte de los trabajadores, pues asegura, cuando la empresa muestra interés y preocupación por el cuidado de la salud y bienestar de sus trabajadores, ellos recompensan con mayor productividad y calidad en su trabajo.

Referencia:

Esquivel, R, (2014). NUTRICIÓN y SALUD (3ª). México: El Manual Moderno