Ministerio de Cultura y Educación **(Programa del año 2020)**
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ciencias de la Salud
Departamento: Ciencias de la Nutrición
Area: Area 3 Formación Básica

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
ANTROPOLOGIA Y FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACION	LIC. EN NUTRICIÓN	11/20 09 C.D	2020	1° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
SOSA, NORA LILIANA	Prof. Responsable	P.Asoc Exc	40 Hs
CORREA, MARIA LUJAN	Prof. Colaborador	V.DEC F EX	10 Hs
ROMERO VIEYRA, MARIA AGUSTINA	Responsable de Práctico	JTP Exc	40 Hs
BIASI, ANTONELLA DE LAS MER	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 Hs
GALLARDO, MARIA VANESA	Auxiliar de Práctico	A.1ra Exc	40 Hs
PAEZ, GABRIELA INES	Auxiliar de Práctico	A.1ra Exc	40 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	**Teóricas**	**Prácticas de Aula**	**Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.**	**Total**
2 Hs	2 Hs	2 Hs	0 Hs	6 Hs

Tipificación	Periodo
C - Teoria con prácticas de aula	1º Cuatrimestre

Duración			
Desde	**Hasta**	**Cantidad de Semanas**	**Cantidad de Horas**
16/03/2020	26/06/2020	15	90

IV - Fundamentación

La alimentación es un hecho complejo y de múltiples abordajes; siendo a la vez un proceso vital, voluntario y educable. Alimentarse significa mucho más que comer, ya que no solo satisface una de las necesidades primarias, sino que también significa un estímulo sensorial y fundamentalmente actúa como integrador social y cultural que ofrece la oportunidad del encuentro, identidad y comunicación. El binomio alimentación - nutrición es una constante en la vida de las personas siendo un condicionante fundamental en el crecimiento, desarrollo y estado de salud de la población. Teniendo en cuenta que el acto de alimentarse es complejo, condicionado por factores tales como biológico, ecológico - económico, socio - político y cultural, es que los contenidos de este curso brindarán herramientas desde una perspectiva integradora de la alimentación humana que contribuya a la formación académica inicial de los alumnos.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivo General:
Reconocer la importancia del binomio alimentación/nutrición en la salud de todos los grupos biológicos; sus determinantes y

evolución de la especie.
Objetivos Específicos:
Que el alumno pueda:
1. Conocer la evolución de la alimentación humana a lo largo del tiempo.
2. Identificar los factores socio - culturales, políticos y económicos condicionantes de los hábitos alimentarios.
3. Incorporar los conocimientos básicos necesarios para conocer las características de la alimentación en los diferentes momentos biológicos: embarazo, niñez, adolescencia, adulto joven y adulto mayor.
4. Reconocer la situación alimentaria nutricional en el contexto actual de nuestro país, Argentina.

VI - Contenidos

Unidad 1. Antropología. Antropología alimentaria. La complejidad del acto alimentario y sus dimensiones. La conducta alimentaria y sus variables. Carácter simbólico de los alimentos. Los usos sociales de los alimentos. Hábitos alimentarios concepto y factores condicionantes. Mitos, tabúes y modas alimentarias.
Unidad 2. Transiciones alimentarias en el tiempo de la especie. La evolución de la alimentación en la República Argentina. Principales hitos en la historia alimentaria de nuestro país. Las características del consumidor actual. Marketing y publicidad de alimentos.
Unidad 3. Relación entre alimentación y salud. Concepto de alimento, alimentación y alimentación saludable. Leyes de la alimentación. Nutrición y nutrientes: Macronutrientes y Micronutrientes. Tiempos de la Nutrición. Recomendaciones y Requerimientos Nutricionales. Grupos de alimentos: clasificación, funciones y fuentes alimentarias.
Unidad 4. Producto alimenticio. Alimentos protectores. Alimentos fortificados y enriquecidos. Alimentos funcionales. Alimentos light y dietéticos. Alimentos transgénicos. Alimentos procesados y ultraprocesados. Etiquetado o Rotulado Nutricional.
Unidad 5. Plan Alimentario: Fórmula sintética y Fórmula desarrollada. Generalidades de la alimentación en los diferentes momentos biológicos: embarazo, niñez, adolescencia, adulto joven y adulto mayor.
Unidad 6. Concepto de Educación Alimentaria Nutricional (EAN) y objetivos. Guías Alimentarias para la Población Argentina año 2000 y 2015: mensajes y gráficas. Guías alimentarias para la Población Infantil año 2006.
Unidad 7. Historia de la ciencia de la nutrición. Inicio de la profesión en Argentina. Situación nutricional en nuestro país: Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS) de 2005, 2018 y Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (ENFR) 2005, 2009, 2013, 2018. Situación alimentaria de nuestro país: Hojas de balance de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Políticas públicas alimentarias-nutricionales actuales. Patrón de consumo de alimentos y nutrientes.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajos teóricos-prácticos áulicos. Cada práctico se desarrollará en comisiones, los cuales deberá ser presentado de forma oral o escrita, en fecha a convenir al inicio de la cursada. Se conformarán grupos de 3 integrantes (como máximo) que deberán elaborar y resolver las consignas del Trabajo teórico – práctico planificado y asignado para cada encuentro.
Trabajo Teórico-Práctico N° 1 Antropología y alimentación: la complejidad del evento alimentario.
Trabajo Teórico-Práctico N° 2 Transiciones alimentarias en tiempo de la especie. Marketing y Publicidad.
Trabajo Teórico-Práctico N° 3 Grupos de alimentos, alimentos, nutrientes y funciones.
Trabajo Teórico-Práctico N° 4 Distintos tipos de alimentos: definición, características y funciones.
Trabajo Teórico-Práctico N° 5 Generalidades alimentación en los diferentes momentos biológicos. Fórmula sintética y Fórmula desarrollada.
Trabajo Teórico-Práctico N° 6 Guías alimentarias para la Población Infantil y Guías Alimentarias para la Población Argentina. (GAPA)
Trabajo Teórico-Práctico N° 7 Situación nutricional en nuestro país: ENNyS y ENFR. Políticas públicas alimentarias-nutricionales actuales.

VIII - Regimen de Aprobación

Podrán inscribirse a la asignatura, todos los estudiantes que reúnan las condiciones del plan vigente. Para regularizar el curso: - presentación y aprobación del 100% de los trabajos prácticos, con la posibilidad de recuperar 2 (dos) instancias prácticas. - cumplir con el 60% de la asistencia. - aprobar dos exámenes (con dos recuperatorios para cada parcial) con una nota igual o mayor a 4 (que será equivalente al 60% de los contenidos evaluados) LUEGO DEBERÁ RENDIR EXAMEN FINAL ORAL O ESCRITO Y APROBARLO CON UNA NOTA MAYOR O IGUAL A 4. Para promocionar el curso: - presentación y

aprobación del 100% de los trabajos prácticos, con la posibilidad de recuperar 1 (uno) instancia práctica. - cumplir con el 80% de la asistencia - aprobar dos exámenes (con un solo recuperatorio) con una nota igual o mayor a 7 (que será equivalente al 80% de los contenidos evaluados) más un tercer examen de integración final que se aprueba con 7 (que será equivalente al 80% de los contenidos evaluados). Éste último, sin posibilidad de recuperación. Para los alumnos libres: - 100% de los trabajos prácticos presentados y aprobados. Los mismos deberán presentarse con una anticipación de 10 días antes de la mesa de exámen. - aprobación de un examen final escrito y oral, con una nota mayor o igual a 4. PARA LOS ALUMNOS QUE TENGAN HIJOS MENORES DE 6 AÑOS, TRABAJEN O DE OTRAS CATEGORÍAS DE REGÍMENES ESPECIALES, SE NORMARÁN SEGÚN LAS ORDENANZAS VIGENTES. EN TODOS LOS CASOS DEBEN ACREDITAR SU CONDICIÓN LABORAL O PERSONAL. Todo comunicado del equipo docente, se transmitirá por la cartelera del box.

IX - Bibliografía Básica

[1] Fundamentos de Nutrición normal, Laura Beatriz Lopez- Marta María Suarez. Editorial El Ateneo, 1° Edición, 2008.
[2] El ABC de la nutrición. 4° edición, 2003.
[3] Nutriología Médica, Tercera Edición, Casanueva, Editorial Médica Panamericana, 2005.
[4] Lineamientos para el cuidado nutricional, Segunda Edición, Torresani M., Somoza M., Editorial Eudeba. Buenos Aires, Argentina, 2002.
[5] Enfoques Socioculturales de la Alimentación. Compiladoras Laura Raquel Piaggio Andrea Mónica Solans. Editorial Akadia, 2014.

X - Bibliografia Complementaria

[1] Capítulo 7 Comensal humano. Dra. Patricia Aguirre. Obesidad Encrucijadas y Abordajes. Librería AKADIA Editorial Año de edición 2018. Ana Cappelletti. Mónica Katz y colaboradores. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones normativas. OPS. Washington, DC, 2019.
[2] Nutrición Salud y Bienestar, N°13, Revista para Profesionales, Ed. Nestlé Argentina, 2009.
[3] ANMAT Rotulado Nutricional: www.anmat.gov.ar/consumidores/Rotulado_nutricional.pdf. 2006.
[4] Nutrición Salud y Bienestar, N°16, Revista para Profesionales, Ed. Nestlé Argentina, 2009.
[5] Guía visual de porciones y pesos de alimentos; compilado por Irina Kovalskys. 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires: ILSI Argentina. Área de Nutrición, Salud y Calidad de Vida, 2018.
[6] Manual de Multiplicadores: Guías Alimentarias para la Población Argentina. Silvia Lema - Elsa Longo - Alicia Lopresti. AADyND. Ministerio de Salud, 1° Edición 2003.Guía de Nutrición y Diabetes, Adolfo Zavala y cols. La Prensa Médica Editores, 2002.
[7] Guías Alimentarias para la República Argentina. Ministerio de Salud de la Nación, 2006, 2015.
[8] Guías alimentarias para la Población Infantil. Orientaciones para padres y cuidadores, 2° Edición, Ministerio de Salud 2006. Guías alimentarias para la Población Infantil. 2° edición, Ministerio de Salud, 2006.
[9] Guías alimentarias para la Población Infantil:
www.sap.org.ar/uploads/documentos/gu-iacuteas-alimentarias-para-la-poblaci-oacuten-infantil.pdf
[10] Encuesta Nacional de Nutrición y Salud, documento de resultados, Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación, 2007.
[11] 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNYS 2). Indicadores Priorizados. Resumen Ejecutivo.Septiembre, 2019.
[12] Segunda Encuesta Nacional de Factores de Riesgo para ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES. Primera Edición. Buenos Aires. Ministerio de Salud de la Nación, 2011.
[13] 4ta Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Dirección Nacional de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades Crónicas No Transmisibles Principales Resultados. 2019.
[14] Módulo 10 "Problemas Sociales de Salud Prevalentes, Programa Médicos Comunitarios, Silvia Gascón - Marisa Matia - Pablo Durán. 1° Edición Bs. As. Ministerio de Salud, 2006.
[15] La mesa argentina en las últimas dos décadas. Cambios en el patrón de consumo de alimentos y nutrientes. (1996-2013). María Elisa Zapata. Alicia Rovirosa. Esteban Carmuega. CESNI.
[16] Ministerio de Salud de la Nación: www.argentina.gob.ar/salud.
[17] Plan Materno Infantil: www.argentina.gob.ar/salud/hospitalsommer/programas/maternoinfantil.
[18] Dirección Nacional de Maternidad, Infancia y Adolescencia: www.argentina.gob.ar/salud/dinamia
[19] Plan Sumar: www.msal.gob.ar/sumar/index.php/institucional/programa-sumar-mas-salud-publica.
[20] Plan Argentina contra el Hambre: www.argentina.gob.ar/argentinacontraelhambre.
[21] Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): www.fao.org/home/es/

[22] Organización Mundial de la Salud (OMS): www.who.int/es
[23] Organización Mundial de la Salud (OMS) - Argentina: www.who.int/countries/arg/es/
[24] Organización Panamericana de la Salud (OPS): www.paho.org/hq/index.php?lang=es
[25] Organización Panamericana de la Salud (OPS) - Argentina: www.paho.org/arg/

XI - Resumen de Objetivos

Que se comprenda la relación existente entre alimentación-nutrición y salud; identificando los múltiples factores que condicionan el acto alimentario.

XII - Resumen del Programa

La Complejidad del Acto Alimentario. Las Prácticas Alimentarias. Transiciones Alimentarias en el Tiempo de la Especie. Alimentación. Nutrición. Nutrientes. Alimentos: Fuentes alimentarias. Alimentación Saludable. Alimentos Protectores, Funcionales y Transgénicos. Guías Alimentarias. Alimentación en los Distintos Momentos Biológicos. Situación Alimentaria Nutricional de la República Argentina.

XIII - Imprevistos

"La cátedra realizará las modificaciones pertinentes de fechas y modalidad de dictado de clases teóricas y prácticas, según necesidades académicas".

XIV - Otros