



Ministerio de Cultura y Educación
 Universidad Nacional de San Luis
 Facultad de Ciencias de la Salud
 Departamento: Ciencias de la Nutrición
 Area: Area 3 Formación Básica

(Programa del año 2013)
 (Programa en trámite de aprobación)
 (Presentado el 09/12/2013 18:35:31)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
(OPTATIVA I) DESARROLLO DE POLÍTICAS Y PROGRAMAS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN	LIC. EN NUTRICIÓN	11/09	2013	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
SOSA, NORA LILIANA	Prof. Responsable	P.Asoc Sem	20 Hs
OLIVERO, IVANA VALERIA	Responsable de Práctico	JTP Exc	40 Hs
GOMEZ, MARIANA VIRGINIA	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
4 Hs	2 Hs	2 Hs	Hs	4 Hs

Tipificación	Periodo
A - Teoría con prácticas de aula y campo	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
12/08/2013	15/11/2013	15	60

IV - Fundamentación

La planificación constituye un camino y alternativa para la intervención alimentaria y nutricional, convirtiéndose en elemento fundamental para el trabajo comunitario en procura de la transformación positiva de la situación de salud. El licenciado en Nutrición, debe de manera sistemática, planificar, organizar, ejecutar, controlar y evaluar las diferentes acciones realizadas en procura de alcanzar el bienestar alimentario y nutricional de los colectivos humanos, y desde allí contribuir al logro de los propósitos de Nutrición pública.

Esta asignatura permite al alumno un acercamiento a la realidad en un proceso de permanente reflexión y actualización de conocimientos, especialmente en el área de la salud pública que le permitirá tomar decisiones desde el marco de la conceptualización de la planificación para poder desarrollar habilidades para la formulación de planificaciones alimentario nutricionales, teniendo en cuenta el análisis del Sistema Alimentario Nutricional desde el cual se obtiene una perspectiva de la problemática y sus posibles soluciones. Esta asignatura permitirá analizar la relación de los programas alimentarios vigentes con la transición epidemiológica que determinan los cambios en la prevalencia de enfermedades asociados a la pobreza en el caso de la desnutrición infantil como a los relacionados a los estilos de vida modernos en su manifestación de enfermedades crónicas no transmisibles, como así también las Políticas Alimentarias determinadas desde los estados. Éstos han examinado el problema alimentario nutricional a escala mundial reconociendo el derecho inalienable a no padecer hambre y malnutrición que tienen todos los hombres a fin de desarrollarse plenamente.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Que el/la alumno/a logre:

Analizar y Desarrollar un diagnóstico de la situación alimentaria nutricional local relacionado con el contexto socio económico y cultural

Identificar, priorizar y plantear problemas de la realidad alimentario nutricional

Planificar objetivos y metas en base a la misma problemática

Planificar actividades, tareas, cronogramas, presupuestos, normas y procedimientos para cumplir los objetivos

Desarrollar instrumentos e indicadores para el monitoreo y evaluación

VI - Contenidos

Tema 1.

Política. Política pública. Política alimentaria. Plan. Programa. Proyecto: conceptualización y caracterización. El proceso de planificación y programación: fases. Tipos de planificación: normativa, estratégica, local, participativa. El análisis FODA.

Tema 2.

Identificación y priorización de problemas nutricionales. Principales criterios técnicos. Diagrama de causalidad. El enfoque epidemiológico de riesgo. Focalización: mecanismos. SISVAN: objetivos.

Tema 3.

Seguridad alimentaria: aspectos micro y macro sociales. Estrategias de fortificación y suplementación como intervenciones. Intervenciones nacionales actuales. Programa Nacional de Nutrición y Alimentación. Plan de Seguridad Alimentaria.

Programa Nacional de Educación Alimentaria.

Tema 4.

Intervenciones provinciales: copa de leche, comedores, ley de kiosco saludable. Programa de celiaquía. Recomendaciones y cobertura que deben brindar las prestaciones alimentarias.

Tema 5: Diagnóstico de Situación alimentaria nutricional. Recolección de datos para la identificación del/los problemas alimentarios nutricionales: fuentes, técnicas. Identificación y priorización de problemas nutricionales. Principales criterios técnicos. Aplicación de la matriz de procesos protectores y destructores de Breilh y Diagrama de causalidad (modelo hipotético causal). El enfoque epidemiológico de riesgo. Focalización: mecanismos. SISVAN: objetivos.

Tema 6: Aplicación de la matriz de priorización de problemas. Indicadores Interpretación y análisis de los datos recolectados.

Analizar factibilidad de abordaje de un problema. Selección, planteo y justificación de los problemas

Toma de decisiones y Formulación de objetivos. Delimitación y especificación de la cobertura. Adecuación a los problemas identificados.

Pautas para la construcción de objetivos y metas.

Tema 7: Plan de Acción. Estrategias: concepto, definición, formulación. Actividades: concepto, adecuación a los objetivos.: Cronograma,

Organigrama, Presupuesto. Organización del trabajo de campo. Manual de Normas y Procedimientos: modalidad operativa, administración de recursos. Trabajo de campo.

Tema 8: Monitoreo y evaluación instrumentos. Indicadores. Evaluación de procesos. Monitoreo participativo.

Reestructuración a partir del monitoreo. Evaluación procedimientos, clasificación. Indicadores: Impacto, efectividad, eficiencia, eficacia, relación costo beneficio. Devolución e informe de los resultados

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Se realizarán trabajos prácticos intra muros en relación a la temática tratada en cada clase:

Tema 1:

- Realizar un análisis FODA
- Plan – programa – proyecto: reconocer características, diferencias y similitudes.

Tema 2.

- Criterios técnicos para priorizar problemas nutricionales y diagrama de causalidad.
- Técnicas de focalización: selección de una en un caso práctico y justificación.

Tema 3.

- Lectura y análisis de aspectos fundamentales de seguridad alimentaria, y luego desarrollo estrategias para favorecer la misma en el hogar. (medio rural, semi urbano, urbano)
- Lectura y reflexión crítica de Plan de seguridad alimentaria y programa de Educación Alimentaria Nutricional.

Tema 4.

- análisis y reflexión sobre intervenciones locales, fortalezas y debilidades.
- Evaluación de cómo se cubren las recomendaciones en una prestación actual.
- Entrevista con encargado de administrar las prestaciones en una escuela, para luego hacer el análisis de cobertura de micro y macronutrientes

Tema 5:

- aplicación de la matriz de priorización de problemas a partir de la lectura del diagnóstico de dos problemáticas

Tema 6:

- análisis de los objetivos e indicadores y metas de un proyecto: coherencia con problemática, cobertura, beneficiarios e indicadores.

Tema 7:

- Realizar Actividades y Tareas para conseguir un objetivo.

Tema 8:

- análisis de la evaluación de un programa: evaluación inicial (diagnóstico o línea de base), durante el proceso (monitoreo) y del producto o resultado

VIII - Regimen de Aprobación

Para promocionar la asignatura:

- El/la alumno/a deberá presentar y aprobar el 100 % de los trabajos prácticos, con dos recuperatorios, aprobar los parciales con una calificación igual o mayor a 7, con una recuperación y la defensa del proyecto final con una calificación igual o mayor a 7 (siete) y cumplir con el 70% de la asistencia a las clases teóricas y prácticos.

Para regularizar la asignatura:

- El/la alumno/a deberá presentar y aprobar el 100 % de los trabajos prácticos, con dos recuperatorios, aprobar los parciales con una nota igual o mayor a 4, con una recuperación cada uno, y la defensa del proyecto final con una calificación igual o mayor a 4 (cuatro) y cumplir con el 60% de la asistencia a las clases teóricas y prácticos.

IX - Bibliografía Básica

[1] Olivero Ivana, Sosa Nora (2012) Manual básico de desarrollo de políticas, programas y proyectos alimentarios.. UNSL.

X - Bibliografía Complementaria

[1] Breilh, Jaime. (2003). Epidemiología crítica. Ciencia emancipadora e interculturalidad. P.imprenta: Buenos Aires. AR.. Lugar Editorial. Impreso. 320 p.

[2] FAO. (1994). Manual de manejo de proyectos de alimentación y nutrición en comunidades.

[3] FAO. (2001). Guía para la gestión municipal de programas de seguridad alimentaria y nutrición.

[4] Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación. (2005). Herramientas para la planificación y programación local. Plan Federal de Salud.

[5] Moreno Elsa y col. (2000). Guía de Programación Local. Ministerio de Salud.

[6] OPS. (1997).La focalización de programas de salud y nutrición para poblaciones pobres en América latina.

XI - Resumen de Objetivos

Lograr en los estudiantes una apropiación de las teorías y metodologías para la planificación en salud y su aplicación en el ámbito alimentario y nutricional.

XII - Resumen del Programa

Planificación normativa y estratégica. Situación alimentaria nutricional local. Diagnóstico. Priorización de problemas. Matriz de procesos críticos. Árbol causal. FODA. Diseño de objetivos y metas. Planteamiento de las tareas y actividades. Manual de normas y procedimientos. Recursos, Presupuesto y cronograma. Indicadores y análisis de proceso. Monitoreo y evaluación. Devolución y difusión.

XIII - Imprevistos

Ante cualquier situación ajena al calendario académico propuesto por la institución, se flexibilizarán los contenidos para garantizar el cumplimiento del cronograma propuesto por la asignatura

XIV - Otros

--

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA

	Profesor Responsable
Firma:	
Aclaración:	
Fecha:	