



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 2023)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
ANTROPOLOGIA Y FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACION	LIC. EN NUTRICIÓN	11/20 09 C.D	2023	1° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
CORREA, MARIA LUJAN	Prof. Responsable	V.DEC F EX	10 Hs
BIASI, ANTONELLA DE LAS MER	Responsable de Práctico	A.1ra Semi	20 Hs
PAEZ, GABRIELA INES	Responsable de Práctico	A.1ra Exc	40 Hs
RODRIGUEZ, SEBASTIAN ANDRES	Responsable de Práctico	A.1ra Exc	40 Hs
TEJADA, GABRIELA PAOLA	Responsable 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
0 Hs	2 Hs	4 Hs	0 Hs	6 Hs

Tipificación	Periodo
C - Teoría con prácticas de aula	1° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
13/03/2023	23/06/2023	15	90

IV - Fundamentación

Dado que la alimentación es un fenómeno complejo, para el estudio de la alimentación se aplican teorías y métodos de la antropología, economía, ecología y nutrición.

El estudio de la alimentación es de especial interés desde la perspectiva cultural, ya que este es uno de los comportamientos que presenta una mayor variabilidad inter e intracultural.

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:

-Conocer la importancia del binomio alimentación/nutrición en la salud de todos los grupos biológicos; sus determinantes y evolución de la especie.

Objetivos Específicos:

-Unir la antropología y los fundamentos de la alimentación en la primera instancia de formación disciplinar

-Preparar al estudiantado en las concepciones básicas del curso para los abordajes que se profundizará en el futuro

Que el estudiante 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 conducta alimentaria y sus variables. Carácter simbólico 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. Nuevos paradigmas alimentarios. 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 funcionales. Alimentos fortificados y enriquecidos. Alimentos light y dietéticos. Alimentos transgénicos. Alimentos procesados y ultraprocesados. Etiquetado o Rotulado Nutricional. Ley de Promoción de la Alimentación Saludable Nro 27642.

Unidad 5. Plan Alimentario normal. 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 (GAPA) año 2000 y 2015: mensajes y gráficas. Guías alimentarias para la Población Infantil año 2006. Guía de práctica clínica sobre Alimentación Complementaria para niños menores de 2 años, año 2022.

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.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajos teóricos-prácticos áulicos. Cada práctico se desarrollará en comisiones, los cuales deberán ser presentados de forma oral o escrita, en fecha a convenir al inicio de la cursada. Se conformarán grupos de 4 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 alimentaria-comensalidad.
Trabajo Teórico-Práctico N° 2 Evolución de la alimentación y consumidor actual
Trabajo Teórico-Práctico N° 3 Grupos de alimentos, alimentación saludable.
Trabajo Teórico-Práctico N° 4 Tipos de alimentos: definición, características y funciones.
Trabajo Teórico-Práctico N° 5 Generalidades de la alimentación en los diferentes momentos biológicos.
Trabajo Teórico-Práctico N° 6 Guías alimentarias para la población.
Trabajo Teórico-Práctico N° 7 Situación nutricional en nuestro país.

VIII - Regimen de Aprobación

Podrán inscribirse al curso, todos los estudiantes que reúnan las condiciones del plan vigente:
Este curso NO exige asistencia obligatoria a las clases teóricas en ninguna de sus modalidades.
Para Promocionar el curso:
Instancias prácticas. - Cumplir con la asistencia del 80% a las comisiones de Trabajos Prácticos. - Presentación y aprobación del 100% de los trabajos prácticos, con la posibilidad de recuperar 1 (uno) instancia práctica.
- Aprobar 2 exámenes parciales (con un recuperatorio) con una nota igual o mayor a 7 más un tercer examen de integración final que se aprueba con 7, éste último, sin posibilidad de recuperación.
Para Regularizar el curso:
Instancias prácticas. - Cumplir con la asistencia del 60% a las comisiones de Trabajos Prácticos. Presentación y aprobación del 100% de los mismos. Con la posibilidad de recuperar 2 (dos) instancias prácticas.
- Aprobar dos exámenes (con dos recuperatorios para cada parcial) con una nota igual o mayor a 4.
LUEGO DEBERÁ RENDIR EXAMEN FINAL ORAL O ESCRITO Y APROBARLO CON UNA NOTA MAYOR O IGUAL A 4.
Para los alumnos libres:
Instancias prácticas: - 100% de los trabajos prácticos presentados y aprobados. Los mismos deberán presentarse con una anticipación de 10 días antes de la mesa de examen. - aprobación de un examen final escrito y oral, con una nota mayor o igual a 4.

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 y Andrea Mónica Solans. Editorial Akadia, 2014.

X - Bibliografía 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] Consumo de sal: www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/consumo-de-sal
- [4] ANMAT Rotulado Nutricional: www.anmat.gov.ar/consumidores/Rotulado_nutricional.pdf. 2006.
- [5] Nutrición Salud y Bienestar, N°16, Revista para Profesionales, Ed. Nestlé Argentina, 2009.
- [6] 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.
- [7] 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.
- [8] Guías Alimentarias para la República Argentina. Ministerio de Salud de la Nación, 2006, 2015.
- [9] 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.

[10] Guías alimentarias para la Población

Infantil: www.sap.org.ar/uploads/documentos/gu-iacuteas-alimentarias-para-la-poblaci-oacuten-infantil.pdf

[11] Guía de practica clinica sobre ALIMENTACION COMPLEMENTARIA PARA LOS NIÑOS Y NIÑAS menores de 2 años. Área de Nutrición de la Dirección de Salud Perinatal y Niñez del Ministerio de Salud de la Nación, 2022.

[12] Encuesta Nacional de Nutrición y Salud, documento de resultados, Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación, 2007.

[13] 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNYS 2). Indicadores Priorizados. Resumen Ejecutivo. Septiembre, 2019.

[14] Segunda Encuesta Nacional de Factores de Riesgo para ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES. Primera Edición. Buenos Aires. Ministerio de Salud de la Nación, 2011.

[15] 4ta Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Dirección Nacional de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades Crónicas No Transmisibles Principales Resultados. 2019.

[16] Módulo 10 "Problemas Sociales de Salud Prevalentes, Programa Médicos Comunitarios, Silvia Gascón - Marisa Matia - Pablo Durán. 1° Edición Bs. As. Ministerio de Salud, 2006.

[17] 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.

[18] Ley simple: Ley de etiquetado frontal:

www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/salud/ley-de-etiquetado-frontal.

www.paho.org/es/etiquetado-frontal-advertencias-argentina

[19] Ley de góndolas: www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/ley-de-gondolas

[20] Ministerio de Salud de la Nación: www.argentina.gob.ar/salud.

[21] Plan Materno Infantil: www.argentina.gob.ar/salud/hospitalssommer/programas/materno infantil. Dirección Nacional de Maternidad, Infancia y Adolescencia: www.argentina.gob.ar/salud/dinamia

[22] Plan Sumar: www.msal.gob.ar/sumar/index.php/institucional/programa-sumar-mas-salud-publica.

[23] Plan Argentina contra el Hambre: www.argentina.gob.ar/argentinacontraelhambre.

[24] Prestación Alimentar: www.argentina.gob.ar/desarrollosocial/prestacion-alimentar

[25] Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): www.fao.org/home/es/ Página

[26] Organización Mundial de la Salud (OMS): www.who.int/es

[27] Organización Mundial de la Salud (OMS) - Argentina: www.who.int/countries/arg/es/

[28] Organización Panamericana de la Salud (OPS): www.paho.org/hq/index.php?lang=es

[29] 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 Saludable. Nutrición. Nutrientes. Alimentos: Fuentes alimentarias. Alimentos Protectores, Funcionales y Transgénicos. Guías Alimentarias. Alimentación en los Distintos Momentos Biológicos. Situación Alimentaria Nutricional de la República Argentina.

XIII - Imprevistos

"El curso iniciará su dictado la semana del 20 de marzo, una semana posterior al comienzo del Calendario Académico, por coordinación acordada con los cursos de Ingreso 2023".

XIV - Otros