



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 2024)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
ANTROPOLOGIA Y FUNDAMENTOS DE LA ALIMENTACION	LIC. EN NUTRICIÓN	11/20 09 C.D	2024	1° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
GARRO BUSTOS, JESSICA VANINA	Prof. Responsable	P.Asoc Exc	40 Hs
CORREA, MARIA LUJAN	Prof. Co-Responsable	V.DEC F EX	10 Hs
AMIEVA, MARIA ITATI	Responsable de Práctico	A.1ra Simp	10 Hs
PAEZ, GABRIELA INES	Responsable de Práctico	A.1ra Exc	40 Hs
RODRIGUEZ, SEBASTIAN ANDRES	Responsable 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
0 Hs	2 Hs	2 Hs	0 Hs	6 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
24/05/2024	24/05/2024	15	90

IV - Fundamentación

La alimentación no solo es una necesidad biológica, sino que también está profundamente arraigada en la cultura, la historia y las estructuras sociales de las sociedades humanas. 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 este curso busca proporcionar a los estudiantes una comprensión sólida de los fundamentos antropológicos de la alimentación, así como su relevancia en la práctica de la nutrición y la promoción de la salud.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivo General:

- Analizar la importancia de la antropología de la alimentación en el estudio de la nutrición en los diferentes momentos biológicos de la salud teniendo en cuenta la relación entre alimentación, cultura e identidad como así también el impacto de la globalización en los hábitos alimentarios.

Objetivos Específicos:

Que el estudiante pueda:

1. Comprender la complejidad y la interconexión entre la alimentación y diversos aspectos de la sociedad humana, preparándolos para abordar los desafíos actuales y futuros en el campo de la nutrición desde una perspectiva amplia y multidisciplinaria.
2. Conocer la evolución de la alimentación humana a lo largo del tiempo.
3. Identificar los factores socio - culturales, políticos y económicos condicionantes de los hábitos alimentarios.
4. 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.
5. Reconocer la situación alimentaria nutricional en el contexto actual de nuestro país, Argentina.

VI - Contenidos

Unidad 1: Introducción a la Antropología alimentaria

Introducción a la Antropología de la Alimentación. Definición de antropología de la alimentación. Importancia de la alimentación en la cultura y la identidad. Hábitos alimentarios concepto y factores condicionantes. Alimentación y Cultura. Variabilidad cultural en patrones alimentarios. Rituales y simbolismo relacionados con la comida. Influencia de la globalización en los hábitos alimentarios. Historia de las Ciencias de la Nutrición

Unidad 2: Transiciones alimentarias en el tiempo y su influencia en la salud

Transiciones alimentarias en el tiempo de la especie. Proceso de hominización. Estrategias en la evolución de la nutrición humana durante el paleolítico. Cultura alimentaria, comestible/no comestible. Implicancias del omnivorismo. Cocina e identidad. Construcción social del gusto/disgusto. Selecciones alimentarias: perspectivas simbólicas y perspectivas materialistas. La evolución de la alimentación en la República Argentina. Principales hitos en la historia alimentaria de nuestro país. Las características del consumidor actual.

Unidad 3. Los alimentos, sus nutrientes y la relación con la salud

Relación entre alimentación y salud. Concepto de alimento, alimentación y alimentación saludable. Nutrición y nutrientes: Macronutrientes y Micronutrientes. Tiempos de la Nutrición. Recomendaciones y Requerimientos Nutricionales. Grupos de alimentos: clasificación, funciones y fuentes alimentarias.

Unidad 4. Rotulado Nutricional

Producto alimenticio. Alimentos protectores. Alimentos funcionales. Alimentos fortificados y enriquecidos. Alimentos light y dietéticos. Alimentos transgénicos. Sistema NOVA: Alimentos procesados y ultraprocesados. Etiquetado o Rotulado Nutricional. Ley de Promoción de la Alimentación Saludable Nro 27642.

Unidad 5. Plan alimentario nutricional

Energía. Componentes del gasto energético. Recomendaciones y Requerimientos Nutricionales. Leyes de la Alimentación Saludable. Fundamentos de un Plan Alimentario saludable. Alimentación en las diferentes etapas biológicas. Diseño del Plan alimentario: Requerimiento de energía. Fórmula Sintética, Fórmula Desarrollada y Distribución de los alimentos.

Unidad 6: Estrategias tendientes a mejorar la calidad de vida

Seguridad alimentaria: concepto, alcance. Situación Nutricional de nuestro país. Guías Alimentarias para la Población Argentina. Promoción de prácticas saludables. Mensajes de Alimentación Saludable

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 ¿Qué comprendemos por antropología? Cultura e identidad desde un enfoque holístico.
Trabajo Teórico-Práctico N° 2 Evolución de la alimentación, consumidor actual y estrategias de marketing
Trabajo Teórico-Práctico N° 3 Importancia de los macronutrientes, recomendaciones e influencia en la evolución humana.
Trabajo Teórico-Práctico N° 4 Tipos de alimentos: definición, características y funciones.
Trabajo Teórico-Práctico N° 5 Plan alimentario y enfoques en los diferentes momentos biológicos.
Trabajo Teórico-Práctico N° 6 Guías alimentarias para la población, situación nutricional en nuestro país y estrategias tendientes a mejorar la calidad de vida.

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 (en primer instancia) con una nota igual o mayor a 8 (80%) más un tercer examen de integración final que se aprueba con 8, 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 equivalente al 60%.

LUEGO DEBERÁ RENDIR EXAMEN FINAL ORAL O ESCRITO Y APROBARLO CON UNA NOTA MAYOR O IGUAL A 4.

Este curso no acepta la modalidad libre.

IX - Bibliografía Básica

[1] Patria Aguirre- introducción libro UNA HISTORIA SOCIAL DE LA COMIDA.

[2] E. Krotz. 1994- alteridad y pregunta antropológica.

[3] Cardoso de Oliveira, R. 1996. El trabajo del antropólogo. Mirar, escuchar, escribir.

[4] López, L. B. y Suárez, M. M. (2010). Fundamentos de Nutrición Normal. 1° ed. Buenos Aires: El Ateneo.

[5] De Garine, I. 1999. Antropología de la Alimentación: entre la naturaleza y la cultura. Conferencia inaugural. En Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional. Vol: 1:13-34 Huesca. Edic. la Val de Onsera.

[6] Harris, M. 1998: "La antropología y el estudio de la cultura". En Antropología cultural, Alianza Editorial, Buenos Aires.

[7] Guber, R. 2011. "La observación participante" (Cap 3-. págs 51-66), y "La entrevista etnográfica, o el arte de la "no directividad", (Cap. 4, págs. 69-88). En: "La etnografía, método, campo y reflexividad" siglo veintiuno, buenos aires.

[8] Videos

[9] Jesús Contreras (entrevista) https://www.youtube.com/watch?v=BTPunK5I_5Q&feature=youtu.be COMO LUEGO EXISTO, ENCUENTRO <https://www.youtube.com/watch?v=ihfRLbvFpbw>

[10] Patria Aguirre- Cap 1 y 2 libro UNA HISTORIA SOCIAL DE LA COMIDA

[11] W. Leonard- los cambios operados en el régimen alimentario han constituido una fuerza motriz de la evolución humana.

[12] C. Fischler Las funciones de lo culinario.

[13] M. Montanari- comida como cultura.

[14] Seldes, V. 2015. Capítulos Dieta y Evolución. El Zócalo. Buenos Aires.

[15] Arzuaga, J. y Martínez, I. 1999. "El origen de la humanidad", "El chimpancé bípedo", "Los parántropos, homínidos de campo abierto", "Un homínido distinto", "Dientes, tripas, manos y cerebro", "Un nuevo hogar". En: La especie elegida. Ediciones Temas de hoy. Madrid.

[16] Catherine Perles- Los orígenes de la cocina. El acto alimentario en la historia del hombre

[17] Videos

[18] El Australopithecus y la evolución humana. M. ARGUELLES. <https://www.youtube.com/watch?v=TPO-jI6VFQI&t=3s>

[19] La prehistoria en 6 minutos https://www.youtube.com/watch?v=G2tUkEvo_IM

[20] El ABC de la nutrición. 4° edición, 2003.

[21] Fundamentos de Nutrición normal. Laura Beatriz Lopez- Marta María Suarez. Editorial El Ateneo, 1° Edición, 2008.

[22] Lineamientos para el cuidado nutricional. Segunda Edición. Torresani M., Somoza M., Editorial: Eudeba. Buenos Aires, Argentina, 2002.

[23] Nutriología Médica. Tercera Edición, Casanueva, Editorial: Médica Panamericana, 2005.

[24] Aguirre, P. (2023, 08 10). “No comemos lo que nos alimenta, comemos lo que nos quieren vender”. Perfil.

<https://www.perfil.com/noticias/agenda-academica/patricia-aguirre-no-comemos-lo-que-nos-alimenta-comemos-lo-que-nos-quieren-vender.phtml>

[25] Argentina

X - Bibliografía Complementaria

[1] • Argentina.gob.ar. (2019, September 27). El 41,1 por ciento de los chicos y adolescentes tiene sobrepeso y obesidad en la Argentina. Argentina.gob.ar. Retrieved March 14, 2024, from

<https://www.argentina.gob.ar/noticias/el-411-por-ciento-de-los-chicos-y-adolescentes-tiene-sobrepeso-y-obesidad-en-la-argentina>

[2] • Carbajal Azcona, Á. (2018, September 20). Manual de Nutrición y Dietética. Universidad Complutense de Madrid. Retrieved March 14, 2024, from <https://www.ucm.es/data/cont/docs/458-2018-09-20-cap-4-energia-2018.pdf>

[3] • Cornaglia, E. (2023, April 12). UNICEF y FIC Argentina encienden una alerta sobre la situación alimentaria en niños, niñas y adolescentes. El Auditor.info.

https://elauditor.info/actualidad/unicef-y-fic-argentina-encienden-una-alerta-sobre-la-situacion-alimentaria-en-ninos--ninas-y-adolescentes_a64358e5580127c553929c168

[4] • FAO. (2023, October 16). Acerca| Día Mundial de la Alimentación | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Retrieved March 14, 2024, from <https://www.fao.org/world-food-day/about/es>

[5] • Graciano, A. (2023, Marzo). SITUACIÓN ALIMENTARIA-NUTRICIONAL EN ARGENTINA * MARZO 2023. CTA Autónoma. Retrieved March 14, 2024, from

<https://ctaa.org.ar/wp-content/uploads/2023/03/SITUACION-NUTRICIONAL-EN-ARGENTINA-CALISAS-marzo2023.pdf>

[6] • Guías Alimentarias para la Población Argentina. (2018). Guías alimentarias para la población Argentina. Retrieved March 14, 2024, from

https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina_manual-de-aplicacion_0.pdf

[7] • INDEC. (2018). 2 encuesta Nacional de FACTORES DE Riesgo. INDEC: Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina. Retrieved March 14, 2024, from <https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-Tema-4-32-68>

[8] • Lopez, L. B., & Suarez, M. M. (2016). Fundamentos de Nutrición Normal (10° ed., Vol. 2). El Ateneo.

[9] • Ministerio de Salud de la Nación. (2019). Banco de Recursos de Comunicación del Ministerio de Salud de la Nación | 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud - Indicadores priorizados. Banco de Recursos. Retrieved March 14, 2024, from

<https://bancos.salud.gob.ar/recurso/2deg-encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-indicadores-priorizados>

[10] • ONU. (2011). Seguridad Alimentaria y Nutricionall Conceptos Básicos (3ra Edición ed.). Programa Especial para la Seguridad Alimentaria - PESA - Centroamérica Proyecto Food Facility Honduras. <https://www.fao.org/3/at772s/at772s.pdf>

[11] • UNICEF. (2023, April 4). Situación alimentaria de niños, niñas y adolescentes en Argentina. UNICEF. Retrieved March 14, 2024, from <https://www.unicef.org/argentina/informes/situacion-alimentaria-de-ninos-ninas-y-adolescentes>.

[12] • Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).

[13] • Código Alimentario Argentino. Capítulo XVII. Alimentos de Régimen o Dietéticos. Disponible en:

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_xvii_dieteticosactualiz_20

[14] 23-12.pdf

[15] • Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).

[16] • Código Alimentario Argentino. Capítulo V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Disponible en:

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_caa_capitulo_v_rotulacion

[17] n_actualiz_2021-09.pdf

[18] • Infoalimentos. Ley de Etiquetado Nutricional Frontal en Argentina. Disponible en:

<https://infoalimentos.org.ar/temas/nutricion-y-estilos-de-vida/627-ley-de->

[20] etiquetado-nutricional-frontal-en-argentina

[21] •

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 equipo docente realizará las modificaciones pertinentes de fechas y modalidad de dictado de clases teóricas y prácticas, según necesidades académicas.

Se tendrán en cuenta situaciones especiales.

XIV - Otros