
PROGRAMA DE ESTUDIOS

I. IDENTIFICACIÓN:

CARRERA	: Nutrición
ASIGNATURA	: Optativa I: Alimentación Sostenible
CURSO	: Tercer
SEMESTRE	: Quinto
CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN	: NU 3534
ÁREA DE FORMACIÓN	: Optativa
TOTAL HTD	: 54 Horas
HTD TEÓRICA	: 36 Horas
HTD PRÁCTICA	: 18 Horas
HTI	: 36 Horas
CRÉDITOS	: 2
REQUISITOS PREVIOS	:

I. FUNDAMENTACIÓN

El programa de alimentación sostenible funge como eje integrador que trabaja en la identificación y propuesta de las prioridades para el estudio de la alimentación sostenible en concordancia con las acciones de las diversas entidades y dependencias involucradas en los estudios sobre sostenibilidad ambiental, económica y social. El Programa busca estrechar los lazos de la Carrera de Nutrición en investigación, docencia y difusión de la cultura, en temáticas de la alimentación sostenible.

El programa se centra en soluciones concretas e innovadoras que transforman nuestra conexión con la comida. Estas soluciones reconocen y abordan los impactos ambientales y sociales de la alimentación. Las preguntas clave incluyen: ¿Cuál es el verdadero costo de los alimentos? ¿Cómo podemos lograr dietas más sostenibles y reducir los residuos? ¿Importa el activismo alimentario? ¿Qué nos enseñan los restaurantes pioneros y los emprendedores gastronómicos? ¿Cómo contribuyen las ciudades a la creación de prácticas alimentarias más sostenibles?

II. COMPETENCIAS A SER DESARROLLADAS EN LA ASIGNATURA

3.1 GENÉRICAS

) Analizar críticamente problemáticas vinculadas a la alimentación y la nutrición desde una perspectiva integral y basada en evidencia científica.

) Actuar con responsabilidad ética, compromiso social y respeto por el ambiente en el ejercicio de la profesión.

Integrar conocimientos de diversas disciplinas para la comprensión de los sistemas alimentarios.

Comunicar de manera clara y precisa contenidos técnicos propios del campo de la alimentación sostenible.

Valorar el trabajo interdisciplinario como estrategia para la promoción de sistemas alimentarios sostenibles y saludables.

3.2 ESPECÍFICAS

Comprender los principios de la alimentación sostenible y su relación con la nutrición y la salud humana.

Analizar el impacto ambiental, social y económico de los sistemas de producción, distribución y consumo de alimentos.

Evaluar patrones alimentarios y recomendaciones nutricionales desde el enfoque de la sostenibilidad.

Aplicar criterios de sostenibilidad en la planificación alimentaria individual, colectiva e institucional.

Interpretar evidencia científica vinculada a dietas sostenibles, seguridad alimentaria y soberanía alimentaria.

III. ORGANIZACIÓN DE LOS CONTENIDOS EN UNIDADES Y SUB UNIDADES

Unidad I. Alimentación sostenible: fundamentos conceptuales

Capacidad: Analizar los fundamentos conceptuales de la alimentación sostenible y su vinculación con la nutrición, la salud y el desarrollo sostenible, a partir de marcos teóricos y normativos reconocidos.

- Concepto de sostenibilidad y desarrollo sostenible.
- Sistemas alimentarios: definición, componentes y actores.
- Relación entre alimentación, nutrición, salud y ambiente.
- Objetivos de Desarrollo Sostenible vinculados a la alimentación.

Unidad II. Sistemas de producción de alimentos y su impacto

Capacidad: Evaluar críticamente los sistemas de producción de alimentos y sus impactos ambientales, sociales y económicos, considerando alternativas orientadas a la sostenibilidad.

- Modelos de producción agroalimentaria convencionales y alternativos.
- Impacto ambiental de la producción de alimentos: uso de recursos naturales, biodiversidad y cambio climático.
- Producción local, agroecología y circuitos cortos de comercialización.

-) Dimensión social y económica de los sistemas productivos.

Unidad III. Patrones alimentarios y sostenibilidad

Capacidad: Analizar los patrones alimentarios contemporáneos y su relación con la sostenibilidad, identificando implicancias nutricionales, ambientales y sociales.

-) Patrones alimentarios actuales y transición nutricional.
-) Concepto y características de las dietas sostenibles.
-) Consumo de alimentos de origen vegetal y animal desde la perspectiva de la sostenibilidad.
-) Pérdida y desperdicio de alimentos: implicancias nutricionales y ambientales.

Unidad IV. Alimentación sostenible y salud pública

Capacidad: Interpretar el enfoque de la alimentación sostenible en el marco de la salud pública, la seguridad alimentaria y las políticas públicas, reconociendo el rol del nutricionista.

-) Seguridad alimentaria y nutricional.
-) Soberanía alimentaria y derecho humano a la alimentación adecuada.
-) Políticas públicas, planes y programas vinculados a alimentación y sostenibilidad.
-) Rol del profesional nutricionista en el ámbito de la salud pública.

Unidad V. Aplicación del enfoque sostenible en el ejercicio profesional

Capacidad: Aplicar criterios de sostenibilidad en distintos ámbitos del ejercicio profesional en Nutrición, integrando la perspectiva ambiental, social y ética.

-) Incorporación de criterios de sostenibilidad en la planificación alimentaria.
-) Alimentación sostenible en servicios de alimentación colectiva e instituciones.
-) Educación alimentaria y nutricional con enfoque de sostenibilidad.
-) Desafíos actuales y proyecciones del ejercicio profesional del Licenciado/a en Nutrición.

V. BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía básica

-) Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). *Sustainable diets and biodiversity: Directions and solutions for policy, research and action*. FAO, Roma.
-) Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). *Sustainable food systems: Concept and framework*. FAO, Roma.
-) Burlingame, B., & Dernini, S. (eds.). *Sustainable diets: Linking nutrition and food systems*. CAB International.
-) Organización Mundial de la Salud (OMS). *Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases*. OMS.

Bibliografía complementaria

-) Willett, W. et al. *Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems*. The Lancet.

-
-)] Monteiro, C. et al. *Ultra-processed foods, diet quality, and health*. Public Health Nutrition.
 -)] Garnett, T. *What is a sustainable healthy diet?*. Food Climate Research Network.
 -)] FAO & OPS. *Guías alimentarias basadas en alimentos y sostenibilidad en América Latina*.
-
- Serra M, L; Aranceta B, Jy Mataix V, J. (2006), Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª edición. Editorial Elsevier España. Masson.. 831 p.
 - Indicadores Básicos 2019. Tendencia de la Salud en las Américas. OPS
 - SERIE 2 – 2019. Evolución de la prevalencia de factores de riesgo. Mendoza 2019 – 2013. Observatorio de la Salud. UMaza
 - Estadísticas Vitales. Información Básica. Argentina. 2018
 - LEMUS – EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD COMUNITARIA. ED. CORPUS. Año 2008
 - BOLETINES OPS/OMS Y ENCUESTA NACIONAL DE NUTRICIÓN Y SALUD MINISTERIO DE SALUD Y AMBIENTE DE LA NACIÓN (Año 2007).