



Curso de extensión

LA ALIMENTACIÓN HUMANA: PROPUESTAS INTERDISCIPLINARIAS PARA SU ENSEÑANZA

Equipo docente

Dra. María Silvina Reyes (UNL)

Dr. Juan Manuel Rudi (UNL)

Dr. Damián Lampert (UNLP, UNQ, CONICET)

Destinatarios

- Docentes de nivel primario en ejercicio y
- Estudiantes del profesorado de nivel primario

Modalidad: semipresencial

Duración: 30 horas reloj

Distribución horaria y cronograma de encuentros:

- 6 horas presenciales (dos clases de 3 horas cada una, jueves 22/8 y 12/9 de 18 a 21 horas – Laboratorio 6, 3er. Piso.)
- 6 horas de clases virtuales sincrónicas por videoconferencia (dos clases jueves 15/8 y 29/8 de 18 a 21 horas)
- 18 horas de trabajo asincrónico en el aula virtual diseñada de manera exclusiva para el curso.

Inicio: jueves 15 de agosto de 2024

Finalización: jueves 12 de septiembre de 2024

Fundamentación

La alimentación humana enlaza lo biológico, lo simbólico y lo cultural de una manera tan indisoluble, que difícilmente puede escindirse. Se trata de un proceso voluntario y consciente que revela la esencia humana, ya que el hombre es el único ser vivo que cocina para alimentarse. En este acto de preparar los alimentos, selecciona, ordena y



procesa, dotando de sentido a los nutrientes que su naturaleza omnívora le permite metabolizar (Aguirre, 2010).

Los modelos escolares asociados a la enseñanza de las ciencias naturales en el nivel primario, contemplan contenidos relacionados a las funciones de nutrición en los seres vivos, su relación con la salud y el ambiente, como así también plantean un análisis de los alimentos como sistemas materiales. Trabajar desde estos contenidos resulta un enfoque irrenunciable pero insuficientes a la hora de problematizar el concepto de la alimentación (Bahamonde, 2009). En este sentido, muchos docentes en ejercicio nos han manifestado, en el marco de diversos proyectos de extensión e investigación, la dificultad a la que se enfrentan a la hora de pensar sus prácticas de enseñanza desde una perspectiva interdisciplinaria. Por lo anterior, este curso propone un enfoque sistémico de la alimentación humana, incluyendo distintos niveles de complejidad, los cuales caracterizan la problemática trascendiendo la dimensión meramente biológica y reconoce que su análisis conceptual responde a diferentes áreas de contenidos (Ribarosa y De Longhi, 2012). Se pretende desarrollar diversos recorridos temáticos para el abordaje de esta problemática, que articulen conceptos provenientes de distintos campos del conocimiento y que integren los saberes cotidianos, para dar lugar a un nuevo modelo que pueda ajustarse a los disímiles contextos educativos. En este sentido, es posible pensar en un currículum multirreferenciado para hacer frente a la complejidad de estos aprendizajes, realizando un nuevo recorte curricular que invite a “tomar prestados” conceptos e ideas provenientes de diferentes campos disciplinares, que aparentemente no se relacionan entre sí, para luego amalgamarlos en función de los propósitos de un proyecto educativo específico.

Objetivos

- Promover la comprensión del acto alimentario como hecho biológico, social y cultural.
- Brindar herramientas para el análisis de las dimensiones y los alcances de la seguridad alimentaria.
- Propiciar el conocimiento sobre las implicancias de la ley Nro. 27.642 “Promoción de la Alimentación Saludable”.
- Favorecer el diseño de propuestas didácticas que permitan abordar la complejidad de la alimentación humana.



Contenido

La propuesta está pensada en tres recorridos temáticos:

Recorrido Temático Nro. 1: Hacia el interior de los alimentos

Diferencias entre alimentación y nutrición. Patrones nutricionales en los seres vivos. El alimento como sistema material. Propiedades físico-químicas de los alimentos. Composición química de los alimentos. Definición y clasificación de nutrientes. Funciones, necesidades y alimentos fuente. Enfermedades transmitidas por alimentos. Contenido energético de los alimentos. Evolución de los sistemas de clasificación de alimentos. El alimento como derecho. La seguridad alimentaria: concepto, evolución y dimensiones Ley Nro. 27.642 "Promoción de la Alimentación Saludable".

Recorrido Temático Nro. 2: Alimentos, cultura y sociedad

El evento alimentario como hecho social. Diferencia entre comestible y comida. Cultura alimentaria. La cocina vista como categorías sociales. Usos sociales de la comida. Transiciones alimentarias. Alimento trazador. Alimentos creados, deslocalizados y gastro-anomia. Sociedad contemporánea, medios de comunicación y hábitos de consumo. Conductas alimentarias y problemas socio-nutricionales.

Recorrido Temático Nro. 3: Educación alimentaria y nutricional. Propuestas de enseñanza

Diferencia entre Educación Alimentaria y Educación Nutricional. Historia y enfoques de la Educación Alimentaria en Argentina. Competencias en alimentación. Diseño de propuestas intresdisciplinarias y dispositivos didácticos para trabajar en el aula.

Bibliografía

Recorrido N° 1

- Aguirre, P. (2004). Ricos flacos y pobres gordos. La alimentación en crisis. Capital Intelectual
- Aguirre, P. (2010). La construcción social del gusto en el mundo moderno. En: Aguirre, P., Katz, M. y Bruera, M. Comer. Una palabra con múltiples significados. Libros del Zorzal.
- Astolfi, J. P. (1998). Desarrollar un curriculum multirreferenciado para hacer frente a la complejidad de los aprendizajes científicos. Enseñanza de las Ciencias, 16,3,



375-38.

- Bahamonde, N. (2009). Educación Alimentaria y Nutricional. Cuaderno para el docente. Ministerio de Educación de la Nación.
- de Longhi, A. L., Ferreyra, A., Paz, A. Bermúdez, G., Solís, M., Vaudagna, E. y Cortez, M. (2005). Estrategias Didácticas Innovadoras para la Enseñanza de las Ciencias Naturales en la Escuela. Editorial Universitas.
- Nessier, M.C., Reyes, M.S., Elli, M. Acuña, M. y Biagioni, M. (2018). Las Gapa Al Laboratorio. Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria.
- Rembado, F.M. y Sceni, P. (2009). La Química de los Alimentos. Ministerio de Educación de la Nación Instituto Nacional de Educación Tecnológica.
- Reverdito, A.M. y Lorenzo, M.G. (2007). Actividades experimentales simples. Un punto de partida posible para la enseñanza de la química. Educación en la Química, 13, 2, 108-121
- Reyes, M.S. y Pirovani, M.E. (2015). El cajón de experiencias con frutas y hortalizas. Universidad Nacional del Litoral.
- Rivarosa, A., y De Longhi, A. L. (2012). Aportes didácticos para nociones complejas en biología: la alimentación. Miño y Dávila.

Recorrido N° 2

- Aguirre, P. (2001). Transiciones alimentarias en tiempos de la especie humana. Antropología Alimentaria y Cultural. Recuperado de: <http://antropologiaculturalyalimentaria.tripod.com/id10.html>.
- Aguirre, P. (2004). Ricos flacos y pobres gordos. La alimentación en crisis. Capital Intelectual
- Aguirre, P. (2010). La construcción social del gusto en el mundo moderno. En: Aguirre, P., Katz, M. y Bruera, M. Comer. Una palabra con múltiples significados. Libros del Zorzal.
- Aguirre, P. (2017). Una historia social de la comida. Lugar Editorial.
- Fischler, C. (1995). El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Anagrama.
- Leonard, W. (2003). Incidencia de la dieta en el proceso de hominización. Investigación y Ciencia, 317, 49-57.

Recorrido N° 3

- España, E., Garrido, A. C., y López, Á. B. (2014). La competencia en alimentación. Un marco de referencia para la educación obligatoria. Enseñanza de las ciencias: revista de investigación y experiencias didácticas, 611-629.



- Garrido, A., Lorite, M., España Naveira, P. y España Ramos, E. (2021). La competencia en alimentación en tiempos de pandemia. En Actas electrónicas del XI Congreso Internacional en Investigación en Didáctica de las Ciencias 2021. Aportaciones de la educación científica para un mundo sostenible. Lisboa: Enseñanza de las Ciencias. ISBN 978-84-123113-4-1
- Lampert, D., y Porro, S. (2020). La enseñanza de las enfermedades transmitidas por alimentos y el desarrollo del pensamiento crítico. *Tecné, Episteme y Didaxis: TED*, (48), 55-73.
- Lampert, D., y Porro, S. (2022). Educación alimentaria con enfoque CTS en Argentina. *Revista Iberoamericana de Ciencia, Tecnología y Sociedad-CTS*, 17(51), 221-242.
- Lampert, D., Cabezas, D. y Porro, S. (2024). Diez criterios para un abordaje educativo de la ley de Promoción de la alimentación saludable. *Educación en la Química*, 30(1), 81-94, 2.
- Reyes, M.S., Vignatti, C.I. y Pirovani, M.E. (2023). Competencias en Alimentación. *Educación Química*, 34 (número especial), 55-67.
- Reyes, M.S. y Wolf, I.V. (2023). La alimentación humana: estrategias para un abordaje interdisciplinario en las instituciones educativas. *Revista binacional Diálogo entre las Ciencias* 12(02),159-171.
- Reyes, M.S. Seguridad alimentaria y promoción del consumo de frutas y hortalizas: valoración de la aceptabilidad de batidos vegetales (2023). En: *Política y Seguridad Alimentaria. Serie Perspectivas*. Centro de Estudios Interdisciplinarios. Universidad Nacional de Rosario.

Evaluación

Se solicitará a los cursantes el diseño de propuestas de enseñanza que pongan en juego los contenidos abordados en el curso.