



2025 - Año del Tricentenario de la Ciudad de Rosario



Expediente N° 10097/2024
Rosario, 25 de Junio de 2025

VISTO el presente expediente, mediante el cual la responsable de la asignatura, Dra. Ana Virginia Osella, eleva en formato PUPA el Programa de la Asignatura “Taller de Problemática Profesional I”, correspondiente a la Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y

CONSIDERANDO:

*El análisis realizado por la Escuela Universitaria de Alimentos.
Que el presente expediente es tratado en sesión del día de la fecha.*

Por ello,

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS
BIOQUÍMICAS Y FARMACEUTICAS
RESUELVE:**

ARTICULO 1°.- Aprobar el Programa de la Asignatura “**Taller de Problemática Profesional I**”, correspondiente a la Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, según se detalla en el **ANEXO UNICO** de la presente.

ARTÍCULO 2°.- Regístrese, comuníquese y archívese.-

RESOLUCION C.D. N° 314/2025

Programa de Asignatura			
Nombre de la asignatura	TALLER DE PROBLEMÁTICA PROFESIONAL I		
Área	Área de Integración Disciplinar y Estudio de la Problemática Profesional		
Departamento			
	Carrera (Indicar X)	Anual o Cuatrimestral	Director de Área y Docente Responsable
Bioquímica			
Farmacia			
Licenciatura en Biotecnología			
Licenciatura en Química			
Profesorado en Química			
Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	X	Cuatrimetral	Directora: Sandra Pittet Responsable: Ana Virginia Osella
Tipo de asignatura (Indicar X)			
Obligatoria	X		
Electiva/Optativa			
Ubicación en el plan de estudios (Indicar X) y horas dedicadas a cada ciclo entre paréntesis según contenido mínimo			
Ciclo Básico/Área Formación General			
Ciclo/Área de Formación Biomédico/ Pre Profesional			
Ciclo/ Área de Formación Profesional			
Ciclo de Formación Superior, de Orientación o Complementario			
Eje de Integración de la Formación Disciplinar y Estudio de la Práctica Profesional	X (30)		
Carga horaria	Cursado Virtual	Cursado Presencial	Horas Totales
Contenidos Teóricos	4	2	6
P1	6	6	12
P2	-	-	-
P3	4	8	12
Otros	-	-	-
Carga horaria total de la asignatura			30
P1: Refiere a actividades prácticas con formato de resolución de problemas de forma escrita y/o repetitiva. P2: Refiere a actividades prácticas experimentales previamente informada, incluyendo la confección de informes y evaluaciones. P3: Refiere a actividades prácticas en terreno o que involucren la realización de un proyecto por parte del estudiante. También aquí se incluyen la realización de seminarios y monografías.			

Contenidos Curriculares Básicos según Plan de Estudios

Conforme al Plan de Estudios (Resol. CS 515/2018), la selección de los contenidos para este espacio curricular deberá considerar situaciones, problemas y/o prácticas en terreno de relevancia social y profesional en los campos de la alimentación y la producción de alimentos, teniendo en cuenta los siguientes ejes contextualizadores de la carrera:

- Alcances profesionales
- Ética profesional
- Derecho a la alimentación
- Directivas y políticas de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)
- Bioseguridad
- Toda otra temática concerniente a los saberes necesarios para el futuro profesional.

Fundamentación

El Taller de Problemática Profesional I está ubicado en el 2° año de la carrera de Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos con una asignación de 30 horas cuatrimestrales de cursado. Este espacio curricular procura poner en contacto al estudiante con actividades de extensión universitaria vinculadas a la Promoción de la Salud, impregnando al profesional de un fuerte compromiso con la realidad social, tendiendo así a la construcción de un saber contextualizado con la problemática sociocultural de un determinado territorio, donde el estudiante asume el compromiso de aportar a la construcción de una sociedad democrática y participativa.

Se involucra a los estudiantes en la resolución de problemas concretos del campo de la Salud Pública a través de la formación en Promoción de la Salud y el desarrollo de acciones concretas con la comunidad en torno a la problemática del consumo excesivo de sodio, ya que la ingesta de altos niveles de sodio se asocia a hipertensión arterial, el factor de riesgo más importante en el desarrollo de enfermedades cardiovasculares y accidentes cerebrovasculares.

Las intervenciones comunitarias realizadas dentro del Taller de Problemática Profesional I son denominadas Prácticas Territoriales (PPTT) y se fundamentan alrededor de la idea del alimento como generador de salud y el derecho a una alimentación saludable. Los objetivos de las mismas son promover estilos de vida saludables en torno a la alimentación y promover el compromiso social de los estudiantes universitarios con la comunidad a través de acciones solidarias con el resto de la comunidad.

De esta manera, el Taller retoma y profundiza temáticas abordadas durante el cursado del Seminario Introductorio a la Problemática de los Alimentos en las unidades “Universidad Pública y Compromiso Social”, “Salud y Salud Pública”, “Incumbencias Profesionales: ámbitos y actividades” e “Introducción a la Bioética”.

Objetivos Generales

- Promover el compromiso y la implicación de los estudiantes en la resolución de problemas concretos en el campo de la Salud Pública, a través de la formación en Promoción de la Salud y el desarrollo de acciones concretas con la comunidad en torno a la problemática de la alimentación saludable.

Objetivos Específicos

- Facilitar la conceptualización del campo de acción profesional del Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Promover el proceso de formación como Promotores de Salud en alimentación saludable
- Dimensionar la complejidad y el dinamismo de los procesos de construcción de la salud individual y colectiva.
- Reflexionar desde el enfoque de la Bioética y de los Derechos Humanos, las prácticas profesionales presentes y futuras del Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Contenidos Temáticos (entre paréntesis colocar el contenido básico que vincula)

UNIDAD 1: Promoción de la Salud: escenarios, actores y políticas públicas en Salud

Concepto integral de salud. Nuevo enfoque para el campo de la salud. Promoción de la Salud y “Nueva Promoción de la Salud”. Antecedentes de la “Nueva Promoción de la Salud”: Salud Pública, Modelo de la Historia Natural de la Enfermedad, Informe Lalonde, Declaración de Alma-Ata. Principios de la “Nueva Promoción de la Salud”: Empoderamiento, participación comunitaria, equidad, intersectorialidad, descentralización. Marco de referencia para la “Nueva Promoción de la Salud”: Carta de Ottawa, Declaración de Adelaide, Declaración de Sundsvall, Declaración de Yakarta y Declaración de Santa Fe de Bogotá. Proyectos Ciudades Saludables (OMS) y Municipios Saludables (OPS). Red de Salud en la ciudad de Rosario. Políticas Locales de Salud. Distritos Sanitarios. Niveles de atención: primer, segundo y tercer nivel de atención municipal de la salud.

(Ejes contextualizadores que vincula: Incumbencias profesionales; Derecho a la alimentación; Directivas y políticas de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO))

UNIDAD 2: El alimento como generador de salud

Concepto de alimentación saludable. Guías alimentarias para la población. Grupos de alimentos y su importancia nutricional. Clasificación de los alimentos. Leyes de la alimentación. La noción de proporción y distribución diaria de los alimentos. Situación alimentaria nutricional nacional y local. Definición de los problemas prioritarios para la salud pública. Problemas alimentarios nutricionales actuales. Estrategias para el abordaje de dichas problemáticas: políticas públicas de promoción de la alimentación saludable, el alimento innovador como respuesta a la problemática alimentaria poblacional, la educación alimentaria-nutricional. El trabajo interdisciplinar y el abordaje integral de las problemáticas. La salud como Derecho Humano fundamental. Derecho a la alimentación saludable. Responsabilidad del Estado y compromiso de la comunidad. Riesgo y vulnerabilidad.

(Ejes contextualizadores que vincula: Incumbencias profesionales; Derecho a la alimentación; Directivas y políticas de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO); Ética profesional)

UNIDAD 3: Intervenciones comunitarias en Promoción de la Salud

Conducta alimentaria. Determinantes del hábito alimentario en la población. La importancia de los factores socioculturales en la producción de alimentos. Factores que intervienen en la elección del alimento. El consumidor. La influencia de los medios de comunicación y el mercado. La sociedad de consumo. Acciones en comunicación. Comunicación como transmisión de información y comunicación como diálogo. Modelo unidireccional de comunicación. Enfoque comunicacional a nivel internacional y local. Niveles de comunicación. Planificación de la comunicación: diagnóstico, estrategia, intervención.

(Ejes contextualizadores que vincula: Incumbencias profesionales; Derecho a la alimentación; Directivas y políticas de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) / Prácticas Sociales Educativas (Ordenanza 751/21))

Evaluación de cursado de la asignatura									
Requerimientos académicos del estudiante									
	P1		P2		P3		Otros	Cantidad de Evaluaciones	
	% Asistencia	% Aprobación	% Asistencia	% Aprobación	% Asistencia	% Aprobación		Parciales	Recuperatorios
Regular	-	-	-	-	80	60	1	1	1
Promovido	-	-	-	-			1		
Metodología de enseñanza y aprendizaje y Criterios de Evaluación en el cursado. Observaciones.									
La metodología de enseñanza de este espacio curricular se adapta al formato taller, ofreciendo un espacio para la elaboración de proyectos concretos y supone la ejercitación en capacidades para elegir entre cursos de acción, posibles y pertinentes para cada situación, el desarrollo de habilidades para la selección de metodologías, medios y recursos, el diseño de planes de trabajo operativo y la capacidad de ponerlo en práctica. Como parte sustancial del Taller I se planifica la realización de PRÁCTICAS TERRITORIALES las cuales aportan a la carga horaria de Prácticas Sociales Educativas que se establecen como obligatorias para todas las carreras de grado de la UNR (Ordenanza 751/21). Estas prácticas se realizan en coordinación con la Secretaría de Extensión de esta Facultad dentro de la ciudad de Rosario, en función de las posibilidades, demandas y necesidades comunitarias. Se prevé la realización de una Práctica Territorial que involucra diferentes etapas: caracterización de la población destinataria a través de un relevamiento en terreno, análisis de los ejes de trabajo en función de la caracterización realizada, diseño de la salida a territorio, salida al territorio y evaluación de la práctica. La co-construcción de la práctica entre estudiantes y docentes posibilita una mejor formación de los estudiantes como Promotores de Salud ya que los involucra y capacita directamente en todas las etapas necesarias para llevar adelante una intervención comunitaria. Para la realización de estas Prácticas Territoriales, se desarrolla una formación previa a partir de TEÓRICO-PRÁCTICOS, como estrategia de enseñanza y de aprendizaje. Los mismos engloban actividades teórico-prácticas que se desarrollan asumiendo la posición didáctica de exposición dialogada participativa. La misma tiene como objetivo, facilitar la participación de los estudiantes mediante investigaciones, discusiones y elaboración de preguntas, como así también, promover la contextualización e integración de los contenidos desarrollados en grupos pequeños de estudiantes.									
Metodología de Evaluación y Acreditación de la Asignatura. Observaciones									
La metodología de evaluación y acreditación del espacio curricular incluye el seguimiento de la trayectoria educativa a los efectos de garantizar una evaluación continua de los y las estudiantes. Conforme a la Resolución CD N° 319/2022 (Anexo II), los y las estudiantes deberán cumplimentar con los siguientes requisitos: Para alcanzar la condición de Regular: • 80% de asistencia a los encuentros presenciales • Aprobar (con nota igual o superior a 6) 1 (un) PARCIAL, escrito e individual, o su respectivo recuperatorio. • Realizar la PRÁCTICA TERRITORIAL Para alcanzar la condición de Promovido/a (sin examen final): • Aprobar 1 (un) TRABAJO INTEGRADOR FINAL grupal de los contenidos del Taller, (con nota igual o superior a 6) al finalizar el cursado. Para la acreditación del espacio curricular en mesa de examen se contemplan dos opciones, según la condición del estudiante: - Examen en condición de regular: examen oral de todos los contenidos temáticos fijados en el presente programa. - Examen en condición de libre: examen escrito y oral de todos los contenidos temáticos fijados en el presente programa									

Bibliografía utilizada (Incluir por lo menos una con una antigüedad no mayor de cinco años)

- AGUIRRE, P.; DÍAZ, D. y POLISCHER, G. (2015) “Cocinar y Comer hoy en Argentina”. Buenos Aires: Fundación Sociedad Argentina de Pediatría.
- AGUIRRE, P. (2005) Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen. Editorial Miño y Dávila, Buenos Aires.
- AGUIRRE, P. (2007) Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis. Editorial Capital Intelectual, Buenos Aires.
- AGUIRRE, P., BRUERA, M. y KATZ, M. (2012) Comer. 1º edición. El Zorzal editorial, Buenos Aires.
- BELLO GUTIERREZ, José (2005) “Calidad de vida, Alimentos y Salud Humana” Fundamentos científicos - Capítulos 1 y 7.
- Boletín oficial de la República Argentina (2021) Ley 27642 Promoción de la Alimentación Saludable. Disponible en: <https://www.boletinoficial.gob.ar/#!DetalleNorma/252728/20211112>.
- Boletín oficial de la República Argentina (2022) SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD Y SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA Resolución conjunta 7/2022 que incorpora modificaciones en el Código Alimentario Argentino. Disponible en <https://www.boletinoficial.gob.ar/#!DetalleNorma/272394/20220926>.
- CARVALHO, S. R. (2008) Promoción de la Salud, “empowerment” y educación: una reflexión crítica como contribución a la reforma sanitaria. En: Revista Salud Colectiva; 4(3):335-347.
- CHOQUE LARRAURI, R. (2005) Comunicación y educación para la promoción de la salud. Perú. Disponible en: <http://www.razonypalabra.org.mx/libros/libros/comyedusalud.pdf> [Última consulta: 28/07/2013].
- CHULIBERT, M. E y col. (2022). Comparación del contenido de sodio de alimentos del mercado argentino con el valor del rótulo. Revista Actualización en Nutrición, Sociedad Argentina de Nutrición. Disponible en: <https://doi.org/10.48061/SAN.2022.23.3.146>
- Código Alimentario Argentino – Capítulo V y XVII
- CZERESNIA, D. (2006) “El concepto de salud y la diferencia entre prevención y promoción”, en: Czeresnia, D.; Machado de Freitas, C. Promoción de la Salud. conceptos, reflexiones, tendencias. 1ª edición. Lugar Editorial, Buenos Aires (Capítulo 2, pp 47-63)
- DÍAZ, Hernán. (2012). La Comunicación en todas las políticas de salud. Revista de Comunicación y salud. Vol. 2, nº 2, pp. 45-46.
- FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (2012) Información sobre alimentos. El sodio en su dieta. FDA. Disponible en: <http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodborneIllnessContaminants/UCM317101.pdf>
- GUMUCIO, A. (n.d.). Comunicación para la salud, el reto de la participación, Alfonso Gumucio.
- LEMA, S., LONGO, E.N. y LOPRESTI, A. (2003) Guías alimentarias: manual de multiplicadores. 1º edición, 1º reimpresión. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas, Buenos Aires.
- LEMA, S., WATSON, D., VÁZQUEZ, M. (2013) Sal y Salud: avances en conocimientos, acciones y propuestas. En: "Actualización en Nutrición", Vol 14 (3), pp. 176-181. [Última consulta: 10/03/2016] Disponible en: http://www.revistasan.org.ar/pdf_files/trabajos/vol_14/num_3/RSAN_14_3_176.pdf
- MARIN, M. J y col. (2012). National Registry of Hypertension. Awareness, Treatment and Control of Hypertension. The RENATA Study. Revista Argentina de Cardiología, 80(2), 121–129.
- Ministerio de Salud de la Nación. (2016). Guías alimentarias para la población argentina.
- Organización Panamericana de la Salud. (2016) Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC. ISBN 978-92-75-31873-7.
- OSELLA, AV y MONTALTO, ML. (2019) Material de estudio “Rol del Estado en torno a la problemática del consumo excesivo de sodio”. Área de Integración Disciplinar y Estudio de la Problemática Profesional – FCByF – UNR.
- PITTET, S.F. y CALVIÑO, N.G. (Coord.) (2011) Cuando la extensión entra al aula universitaria: teoría y práctica de una experiencia de formación de promotores de salud. UNR Editora, Rosario.
- ZEHNDER, C. (2015). Sodio, potasio e hipertensión arterial. Revista Médica Clínica Las Condes, 21(4), 508–515.

Programa de Asignatura			
Nombre de la asignatura	TALLER DE PROBLEMÁTICA PROFESIONAL I		
Área	Área de Integración Disciplinar y Estudio de la Problemática Profesional		
Departamento			
	Carrera (Indicar X)	Anual o Cuatrimestral	Director de Área y Docente Responsable
Bioquímica			
Farmacia			
Licenciatura en Biotecnología			
Licenciatura en Química			
Profesorado en Química			
Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	X	Cuatrimestral	Directora: Sandra Pittet Responsable: Ana Virginia Osella
Tipo de asignatura (Indicar X)			
Obligatoria	X		
Electiva/Optativa			
Ubicación en el plan de estudios (Indicar X) y horas dedicadas a cada ciclo entre paréntesis según contenido mínimo			
Ciclo Básico/Área Formación General			
Ciclo/Área de Formación Biomédico/ Pre Profesional			
Ciclo/ Área de Formación Profesional			
Ciclo de Formación Superior, de Orientación o Complementario			
Eje de Integración de la Formación Disciplinar y Estudio de la Práctica Profesional	X (30)		
Carga horaria	Cursado Virtual	Cursado Presencial	Horas Totales
Contenidos Teóricos	4	2	6
P1	6	6	12
P2	-	-	-
P3	4	8	12
Otros	-	-	-
Carga horaria total de la asignatura			30
P1: Refiere a actividades prácticas con formato de resolución de problemas de forma escrita y/o repetitiva. P2: Refiere a actividades prácticas experimentales previamente informada, incluyendo la confección de informes y evaluaciones. P3: Refiere a actividades prácticas en terreno o que involucren la realización de un proyecto por parte del estudiante. También aquí se incluyen la realización de seminarios y monografías.			

Contenidos Curriculares Básicos según Plan de Estudios

Conforme al Plan de Estudios (Resol. CS 515/2018), la selección de los contenidos para este espacio curricular deberá considerar situaciones, problemas y/o prácticas en terreno de relevancia social y profesional en los campos de la alimentación y la producción de alimentos, teniendo en cuenta los siguientes ejes contextualizadores de la carrera:

- Alcances profesionales
- Ética profesional
- Derecho a la alimentación
- Directivas y políticas de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)
- Bioseguridad
- Toda otra temática concerniente a los saberes necesarios para el futuro profesional.

Fundamentación

El Taller de Problemática Profesional I está ubicado en el 2° año de la carrera de Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos con una asignación de 30 horas cuatrimestrales de cursado. Este espacio curricular procura poner en contacto al estudiante con actividades de extensión universitaria vinculadas a la Promoción de la Salud, impregnando al profesional de un fuerte compromiso con la realidad social, tendiendo así a la construcción de un saber contextualizado con la problemática sociocultural de un determinado territorio, donde el estudiante asume el compromiso de aportar a la construcción de una sociedad democrática y participativa.

Se involucra a los estudiantes en la resolución de problemas concretos del campo de la Salud Pública a través de la formación en Promoción de la Salud y el desarrollo de acciones concretas con la comunidad en torno a la problemática del consumo excesivo de sodio, ya que la ingesta de altos niveles de sodio se asocia a hipertensión arterial, el factor de riesgo más importante en el desarrollo de enfermedades cardiovasculares y accidentes cerebrovasculares.

Las intervenciones comunitarias realizadas dentro del Taller de Problemática Profesional I son denominadas Prácticas Territoriales (PPTT) y se fundamentan alrededor de la idea del alimento como generador de salud y el derecho a una alimentación saludable. Los objetivos de las mismas son promover estilos de vida saludables en torno a la alimentación y promover el compromiso social de los estudiantes universitarios con la comunidad a través de acciones solidarias con el resto de la comunidad.

De esta manera, el Taller retoma y profundiza temáticas abordadas durante el cursado del Seminario Introductorio a la Problemática de los Alimentos en las unidades “Universidad Pública y Compromiso Social”, “Salud y Salud Pública”, “Incumbencias Profesionales: ámbitos y actividades” e “Introducción a la Bioética”.

Objetivos Generales

- Promover el compromiso y la implicación de los estudiantes en la resolución de problemas concretos en el campo de la Salud Pública, a través de la formación en Promoción de la Salud y el desarrollo de acciones concretas con la comunidad en torno a la problemática de la alimentación saludable.

Objetivos Específicos

- Facilitar la conceptualización del campo de acción profesional del Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Promover el proceso de formación como Promotores de Salud en alimentación saludable
- Dimensionar la complejidad y el dinamismo de los procesos de construcción de la salud individual y colectiva.
- Reflexionar desde el enfoque de la Bioética y de los Derechos Humanos, las prácticas profesionales presentes y futuras del Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Contenidos Temáticos (entre paréntesis colocar el contenido básico que vincula)

UNIDAD 1: Promoción de la Salud: escenarios, actores y políticas públicas en Salud

Concepto integral de salud. Nuevo enfoque para el campo de la salud. Promoción de la Salud y “Nueva Promoción de la Salud”. Antecedentes de la “Nueva Promoción de la Salud”: Salud Pública, Modelo de la Historia Natural de la Enfermedad, Informe Lalonde, Declaración de Alma-Ata. Principios de la “Nueva Promoción de la Salud”: Empoderamiento, participación comunitaria, equidad, intersectorialidad, descentralización. Marco de referencia para la “Nueva Promoción de la Salud”: Carta de Ottawa, Declaración de Adelaide, Declaración de Sundsvall, Declaración de Yakarta y Declaración de Santa Fe de Bogotá. Proyectos Ciudades Saludables (OMS) y Municipios Saludables (OPS). Red de Salud en la ciudad de Rosario. Políticas Locales de Salud. Distritos Sanitarios. Niveles de atención: primer, segundo y tercer nivel de atención municipal de la salud.

(Ejes contextualizadores que vincula: Incumbencias profesionales; Derecho a la alimentación; Directivas y políticas de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO))

UNIDAD 2: El alimento como generador de salud

Concepto de alimentación saludable. Guías alimentarias para la población. Grupos de alimentos y su importancia nutricional. Clasificación de los alimentos. Leyes de la alimentación. La noción de proporción y distribución diaria de los alimentos. Situación alimentaria nutricional nacional y local. Definición de los problemas prioritarios para la salud pública. Problemas alimentarios nutricionales actuales. Estrategias para el abordaje de dichas problemáticas: políticas públicas de promoción de la alimentación saludable, el alimento innovador como respuesta a la problemática alimentaria poblacional, la educación alimentaria-nutricional. El trabajo interdisciplinar y el abordaje integral de las problemáticas. La salud como Derecho Humano fundamental. Derecho a la alimentación saludable. Responsabilidad del Estado y compromiso de la comunidad. Riesgo y vulnerabilidad.

(Ejes contextualizadores que vincula: Incumbencias profesionales; Derecho a la alimentación; Directivas y políticas de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO); Ética profesional)

UNIDAD 3: Intervenciones comunitarias en Promoción de la Salud

Conducta alimentaria. Determinantes del hábito alimentario en la población. La importancia de los factores socioculturales en la producción de alimentos. Factores que intervienen en la elección del alimento. El consumidor. La influencia de los medios de comunicación y el mercado. La sociedad de consumo. Acciones en comunicación. Comunicación como transmisión de información y comunicación como diálogo. Modelo unidireccional de comunicación. Enfoque comunicacional a nivel internacional y local. Niveles de comunicación. Planificación de la comunicación: diagnóstico, estrategia, intervención.

(Ejes contextualizadores que vincula: Incumbencias profesionales; Derecho a la alimentación; Directivas y políticas de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) / Prácticas Sociales Educativas (Ordenanza 751/21))

Evaluación de cursado de la asignatura									
Requerimientos académicos del estudiante									
	P1		P2		P3		Otros	Cantidad de Evaluaciones	
	% Asistencia	% Aprobación	% Asistencia	% Aprobación	% Asistencia	% Aprobación		Parciales	Recuperatorios
Regular	-	-	-	-	80	60	1	1	1
Promovido	-	-	-	-			1		
Metodología de enseñanza y aprendizaje y Criterios de Evaluación en el cursado. Observaciones.									
La metodología de enseñanza de este espacio curricular se adapta al formato taller, ofreciendo un espacio para la elaboración de proyectos concretos y supone la ejercitación en capacidades para elegir entre cursos de acción, posibles y pertinentes para cada situación, el desarrollo de habilidades para la selección de metodologías, medios y recursos, el diseño de planes de trabajo operativo y la capacidad de ponerlo en práctica. Como parte sustancial del Taller I se planifica la realización de PRÁCTICAS TERRITORIALES las cuales aportan a la carga horaria de Prácticas Sociales Educativas que se establecen como obligatorias para todas las carreras de grado de la UNR (Ordenanza 751/21). Estas prácticas se realizan en coordinación con la Secretaría de Extensión de esta Facultad dentro de la ciudad de Rosario, en función de las posibilidades, demandas y necesidades comunitarias. Se prevé la realización de una Práctica Territorial que involucra diferentes etapas: caracterización de la población destinataria a través de un relevamiento en terreno, análisis de los ejes de trabajo en función de la caracterización realizada, diseño de la salida a territorio, salida al territorio y evaluación de la práctica. La co-construcción de la práctica entre estudiantes y docentes posibilita una mejor formación de los estudiantes como Promotores de Salud ya que los involucra y capacita directamente en todas las etapas necesarias para llevar adelante una intervención comunitaria. Para la realización de estas Prácticas Territoriales, se desarrolla una formación previa a partir de TEÓRICO-PRÁCTICOS, como estrategia de enseñanza y de aprendizaje. Los mismos engloban actividades teórico-prácticas que se desarrollan asumiendo la posición didáctica de exposición dialogada participativa. La misma tiene como objetivo, facilitar la participación de los estudiantes mediante investigaciones, discusiones y elaboración de preguntas, como así también, promover la contextualización e integración de los contenidos desarrollados en grupos pequeños de estudiantes.									
Metodología de Evaluación y Acreditación de la Asignatura. Observaciones									
La metodología de evaluación y acreditación del espacio curricular incluye el seguimiento de la trayectoria educativa a los efectos de garantizar una evaluación continua de los y las estudiantes. Conforme a la Resolución CD N° 319/2022 (Anexo II), los y las estudiantes deberán cumplimentar con los siguientes requisitos: Para alcanzar la condición de Regular: • 80% de asistencia a los encuentros presenciales • Aprobar (con nota igual o superior a 6) 1 (un) PARCIAL, escrito e individual, o su respectivo recuperatorio. • Realizar la PRÁCTICA TERRITORIAL Para alcanzar la condición de Promovido/a (sin examen final): • Aprobar 1 (un) TRABAJO INTEGRADOR FINAL grupal de los contenidos del Taller, (con nota igual o superior a 6) al finalizar el cursado. Para la acreditación del espacio curricular en mesa de examen se contemplan dos opciones, según la condición del estudiante: - Examen en condición de regular: examen oral de todos los contenidos temáticos fijados en el presente programa. - Examen en condición de libre: examen escrito y oral de todos los contenidos temáticos fijados en el presente programa									

Bibliografía utilizada (Incluir por lo menos una con una antigüedad no mayor de cinco años)

- AGUIRRE, P.; DÍAZ, D. y POLISCHER, G. (2015) “Cocinar y Comer hoy en Argentina”. Buenos Aires: Fundación Sociedad Argentina de Pediatría.
- AGUIRRE, P. (2005) Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen. Editorial Miño y Dávila, Buenos Aires.
- AGUIRRE, P. (2007) Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis. Editorial Capital Intelectual, Buenos Aires.
- AGUIRRE, P., BRUERA, M. y KATZ, M. (2012) Comer. 1º edición. El Zorzal editorial, Buenos Aires.
- BELLO GUTIERREZ, José (2005) “Calidad de vida, Alimentos y Salud Humana” Fundamentos científicos - Capítulos 1 y 7.
- Boletín oficial de la República Argentina (2021) Ley 27642 Promoción de la Alimentación Saludable. Disponible en: <https://www.boletinoficial.gob.ar/#!DetalleNorma/252728/20211112>.
- Boletín oficial de la República Argentina (2022) SECRETARÍA DE CALIDAD EN SALUD Y SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA Resolución conjunta 7/2022 que incorpora modificaciones en el Código Alimentario Argentino. Disponible en <https://www.boletinoficial.gob.ar/#!DetalleNorma/272394/20220926>.
- CARVALHO, S. R. (2008) Promoción de la Salud, “empowerment” y educación: una reflexión crítica como contribución a la reforma sanitaria. En: Revista Salud Colectiva; 4(3):335-347.
- CHOQUE LARRAURI, R. (2005) Comunicación y educación para la promoción de la salud. Perú. Disponible en: <http://www.razonypalabra.org.mx/libros/libros/comyedusalud.pdf> [Última consulta: 28/07/2013].
- CHULIBERT, M. E y col. (2022). Comparación del contenido de sodio de alimentos del mercado argentino con el valor del rótulo. Revista Actualización en Nutrición, Sociedad Argentina de Nutrición. Disponible en: <https://doi.org/10.48061/SAN.2022.23.3.146>
- Código Alimentario Argentino – Capítulo V y XVII
- CZERESNIA, D. (2006) “El concepto de salud y la diferencia entre prevención y promoción”, en: Czeresnia, D.; Machado de Freitas, C. Promoción de la Salud. conceptos, reflexiones, tendencias. 1ª edición. Lugar Editorial, Buenos Aires (Capítulo 2, pp 47-63)
- DÍAZ, Hernán. (2012). La Comunicación en todas las políticas de salud. Revista de Comunicación y salud. Vol. 2, nº 2, pp. 45-46.
- FOOD AND DRUG ADMINISTRATION (2012) Información sobre alimentos. El sodio en su dieta. FDA. Disponible en: <http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodborneIllnessContaminants/UCM317101.pdf>
- GUMUCIO, A. (n.d.). Comunicación para la salud, el reto de la participación, Alfonso Gumucio.
- LEMA, S., LONGO, E.N. y LOPRESTI, A. (2003) Guías alimentarias: manual de multiplicadores. 1º edición, 1º reimpresión. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas, Buenos Aires.
- LEMA, S., WATSON, D., VÁZQUEZ, M. (2013) Sal y Salud: avances en conocimientos, acciones y propuestas. En: "Actualización en Nutrición", Vol 14 (3), pp. 176-181. [Última consulta: 10/03/2016] Disponible en: http://www.revistasan.org.ar/pdf_files/trabajos/vol_14/num_3/RSAN_14_3_176.pdf
- MARIN, M. J y col. (2012). National Registry of Hypertension. Awareness, Treatment and Control of Hypertension. The RENATA Study. Revista Argentina de Cardiología, 80(2), 121–129.
- Ministerio de Salud de la Nación. (2016). Guías alimentarias para la población argentina.
- Organización Panamericana de la Salud. (2016) Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC. ISBN 978-92-75-31873-7.
- OSELLA, AV y MONTALTO, ML. (2019) Material de estudio “Rol del Estado en torno a la problemática del consumo excesivo de sodio”. Área de Integración Disciplinar y Estudio de la Problemática Profesional – FCByF – UNR.
- PITTET, S.F. y CALVIÑO, N.G. (Coord.) (2011) Cuando la extensión entra al aula universitaria: teoría y práctica de una experiencia de formación de promotores de salud. UNR Editora, Rosario.
- ZEHNDER, C. (2015). Sodio, potasio e hipertensión arterial. Revista Médica Clínica Las Condes, 21(4), 508–515.

Hoja de firmas