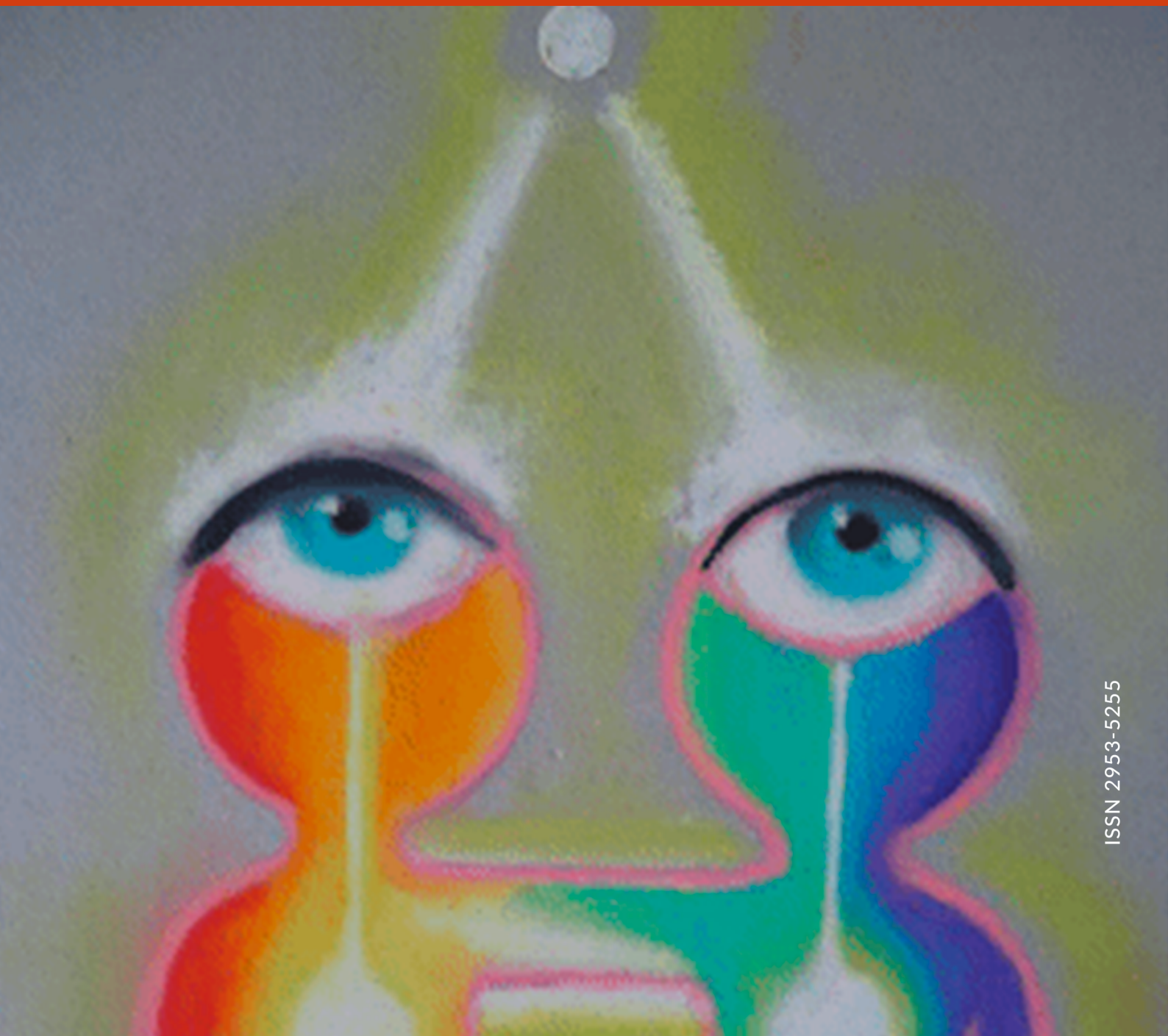


Seguridad alimentaria y nutricional en el diseño curricular del 1° año de formación de licenciados en enfermería, escuela de enfermería, UNR, 2023



ISSN 2953-5255

Mg. Lic. Virginia Cleti

COLECCIÓN PERSPECTIVAS/PROSPECTIVAS
SERIE: POLÍTICA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
N°13 - AÑO 2025



UNR

Serie Política y Seguridad Alimentaria - ISSN 2953-5255
Colección Perspectivas/Prospectivas - ISSN 2718- 7306
Editor responsable Prof. Darío Maiorana
Centro de Estudios Interdisciplinarios, UNR

Diseño de tapa: Cintia Lorena Espinosa

Ilustración: Sin título, serie *Flemáticos* de Xil Buffone, realizada en pastel al oleo sobre carton - 35 x 25 cm, 2013".

Coordinadora gráfica: Adriana Palma.

La serie Política y Seguridad Alimentaria perteneciente a la Colección Perspectivas/Prospectivas es una edición y publicación online del Centro de Estudios Interdisciplinarios de la Universidad Nacional de Rosario.

Los artículos son de exclusiva responsabilidad de sus autores y no reflejan necesariamente la opinión de los editores de la Serie.

Los contenidos son publicados bajo la Licencia Creative Commons:



Centro de Estudios Interdisciplinarios, UNR
Dirección: Maipú 1065 3° piso of 309, Rosario, Argentina;
Tel: (0341) 4802781;
mail: cei@unr.edu.ar

**SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
EN EL DISEÑO CURRICULAR
DEL 1º AÑO DE FORMACIÓN
DE LICENCIADOS EN ENFERMERÍA,
ESCUELA DE ENFERMERÍA, UNR, 2023**

Mg. Lic. Virginia Cleti

Serie: "Política y Seguridad Alimentaria". Nro. 13. Año 2025.

PUBLICAN EN ESTE NÚMERO:

Virginia Cleti es Magíster en Política y Gestión de la Seguridad Alimentaria, del Centro de Estudios Interdisciplinarios (CEI), Universidad Nacional de Rosario (UNR). Profesora Universitaria para la Educación Secundaria y Superior, Universidad Abierta Interamericana (UAI). Licenciada en Nutrición, Universidad de Buenos Aires (UBA). Docente de Posgrado de la Diplomatura de Estudios Avanzados en Nutrición y Salud Pública. Seminario Nutrición desde la Perspectiva Comunitaria y de Salud Pública, CEI, UNR. Docente en la carrera Licenciatura en Nutrición, Facultad de Ciencias de la Salud, UCA, Sede Rosario. Asignatura: Nutrición II.

PRESENTACIÓN

En el marco de la Serie “Política y Seguridad Alimentaria” del Centro de Estudios Interdisciplinarios (CEI, UNR), la publicación de la Mg. Virginia Cleti titulada: *Seguridad Alimentaria y Nutricional en el diseño curricular del 1° año de formación de Licenciados en Enfermería, Escuela de Enfermería, UNR, 2023*, se desprende de una investigación la cual analiza la relación que existe entre los contenidos conceptuales de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) y el diseño curricular para el primer año de formación de la carrera de Licenciatura en Enfermería de la Escuela de Enfermería de la UNR durante el ciclo lectivo 2023.

La autora parte del supuesto hipotético que los contenidos de SAN estaban poco relacionados con el diseño curricular y los programas de asignaturas para el primer año. Para abordar tal cuestión elaboró un exhaustivo análisis de documentos institucionales, teniendo en vista el bagaje teórico y las categorías que comprende la seguridad alimentaria y nutricional.

La importancia de la investigación pone de relieve la relevancia que está tomando en años recientes la cuestión social de la inseguridad alimentaria, y de manera dinámica cómo busca ser incorporada a planes de estudio y proyectos curriculares. La noción de acceso al suministro alimentario como condición clave para el bienestar y la salud pública está evidentemente integrándose en la formación profesional.

Dr. Juan José Borrell (GISA – UNR)

**SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN
EL DISEÑO CURRICULAR
DEL 1º AÑO DE FORMACIÓN
DE LICENCIADOS EN ENFERMERÍA,
ESCUELA DE ENFERMERÍA, UNR, 2023**

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	8
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL.....	9
DISEÑO CURRICULAR DEL PRIMER AÑO DE ENFERMERÍA.....	11
RESULTADOS.....	12
CONCLUSIONES.....	15
BIBLIOGRAFÍA	16
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	22

INTRODUCCIÓN

La noción de Seguridad Alimentaria surge en la década del 70 haciendo especial hincapié en la producción y disponibilidad de alimentos a escala global. Más adelante, se adicionó la idea del acceso a los alimentos mediante el derecho económico y luego se incorporaron otras aristas importantes como, la inocuidad y la reafirmación de la alimentación como derecho humano.

Según Food and Agriculture Organization (FAO, 2011) la Seguridad Alimentaria posee cuatro dimensiones: la disponibilidad física de alimentos, que refiere a la oferta de alimentos; el acceso económico y físico a los alimentos; la utilización de los alimentos y la estabilidad en el tiempo de las tres dimensiones anteriores¹.

Como menciona el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (2012) la Seguridad Alimentaria Nutricional (SAN) es un concepto utilizado con mayor frecuencia, sobre todo en el campo de la salud pública y la nutrición para remarcar la necesidad de una mayor integración de la nutrición en las políticas y los programas de Seguridad Alimentaria.

De tal forma, el concepto de SAN tiene un carácter dinámico y está signado por hechos históricos y la trama social donde se inserta; ya que, de por sí, la alimentación es un fenómeno complejo que refiere no sólo a la satisfacción del hambre, sino que implica aspectos comunitarios, ecosistémicos y culturales.

En línea con lo anterior, al momento de realizar esta investigación se presenta un escenario complejo y desafiante para la SAN de la población argentina. Hay disponibilidad plena de calorías, pero poca variedad de alimentos. El panorama alimentario se ha complejizado a tal punto que coinciden en una misma familia o individuo situaciones de malnutrición que antes se consideraban contrapuestas.

Los datos de la Cuarta Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (2019) ilustran muy bien la situación alimentaria del país: alto consumo de productos alimenticios industrializados ricos en grasa y azúcares, y pobres en nutrientes; en paralelo a un bajo consumo de alimentos naturales como las frutas y verduras².

En este contexto se puede afirmar que a medida que fueron cambiando las reglas del juego en la alimentación, también lo hicieron las variables epidemiológicas. Según la Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (2019) en el año 2017 en 195 países se produjeron 11 millones de muertes causadas por dietas inadecuadas.

El panorama mencionado en los párrafos anteriores demuestra la importancia de abordar conceptos de SAN en la formación de todos los profesionales de la salud.

En lo que refiere a la formación en enfermería, los continuos cambios en el desempeño profesional promovidos por el avance tecnológico; cambios epidemiológicos y demográficos hacen necesaria la revisión curricular para adecuarla a una nueva dinámica que tenga por finalidad que el graduado goce de flexibilidad para insertarse como profesional capaz de comprender y comprometerse a participar con fundamentos científicos, en la concreción de transformaciones profundas relativas al cuidado de la población.

Además, según la Resolución 2721/15, que regula la formación universitaria de enfermeros en Argentina, “los problemas de salud-enfermedad prevalentes en la comunidad y las estrategias de Atención Primaria, deben ser incluidos en los programas de enseñanza” de enfermería.

Frente a estos requerimientos, el Diseño Curricular (DC) se plantea como un potente dispositivo político y cultural de transformación del quehacer enfermero. La presencia de contenidos de SAN en la formación de estos profesionales de la salud es un valioso recurso

1 Cfr. con FAO 2011:1

2 Cfr. con Cuarta Encuesta Nacional de Factores de Riesgo 2019: 18/20

para fortalecer en los estudiantes la capacidad crítica y de acción frente a situaciones de salud que deben ser acompañadas con intervenciones oportunas.

La presente investigación analiza la relación existente entre los contenidos de SAN y el Diseño Curricular (DC) del primer año de formación de la Licenciatura en Enfermería en la Universidad Nacional de Rosario (UNR). En el camino se esperan responder otros interrogantes que se derivan de lo anterior, tales como: ¿De qué forma se incluye contenido relacionado con la SAN en el DC de primer año? ¿Cómo se presentan los contenidos de SAN prescriptos por el DC en los programas de las asignaturas de primer año? Y ¿Con qué frecuencia son abordados los contenidos de SAN incluidos en los programas de las asignaturas de primer año?

El objetivo es analizar de forma cuali-cuantitativa la relación que existe entre los contenidos de la SAN y el DC para el primer año de formación de Licenciados en Enfermería de la Escuela de Enfermería (UNR) durante el ciclo lectivo 2023. La investigación planteada es de tipo descriptiva o diagnóstica y no experimental ya que se busca caracterizar un fenómeno concreto con la finalidad de revelar el “estado de las cosas” sin manipular las variables.

Se espera que los resultados contribuyan a implementar las estrategias que fuesen necesarias para favorecer a la institución y a los estudiantes en el logro una formación adecuada en la temática.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Según FAO, desde la Cumbre Mundial de la Alimentación de 1996, la Seguridad Alimentaria existe cuando:

“Todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana” (Comité de Seguridad Alimentaria Mundial 2012: 6).

De hecho, en esa misma Cumbre, dirigentes políticos reafirmaron, en la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial, el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre.

Según FAO (2011) la Seguridad Alimentaria posee cuatro dimensiones principales: la disponibilidad física de alimentos, el acceso económico y físico a los alimentos; la utilización de los alimentos y la estabilidad en el tiempo de las tres dimensiones anteriores³.

La primera dimensión, la de disponibilidad física de alimentos, es definida por FAO (2011) como la que aborda la parte correspondiente a la oferta y ocurre en función del nivel de producción de alimentos, las existencias y el comercio. Es decir que la disponibilidad refiere a la suficiente cantidad de alimentos, suministrados mediante producción nacional o por importación.

La segunda dimensión es un tanto más compleja ya que es la sumatoria de muchas variables como la economía, oferta, demanda, conductas del consumidor, precios, etc.⁴ El acceso a los alimentos puede ser físico o económico. El acceso tiene lugar a partir de la disponibilidad, es decir, de la oferta; por lo que allí entra en juego el acceso económico que consiste en pagar por los bienes en cuestión. El otro acceso, el físico, tiene en cuenta la infraestructura que facilita el consumo o el acceso a mercados.

3 Cfr. con FAO 2011:1.

4 Cfr. con Ortega Ibarra y otros 2019: 72/73.

En definitiva el acceso dependerá del precio, la oferta y la demanda pero también se relaciona de manera significativa con las conductas y preferencias del consumidor. “Una oferta adecuada de alimentos a nivel nacional o internacional no es sinónimo de seguridad alimentaria en los hogares” (Ortega Ibarra y otros 2019: 73).

Con respecto al tercer componente, la utilización, representa lo que efectivamente se consume en cada hogar, es la suma de los dos componentes anteriores. En definitiva, si hay disponibilidad y acceso, los alimentos podrían ser utilizados. El componente de utilización puede definirse como “el ingerir energía y nutrientes suficientes es el resultado de buenas prácticas de salud y alimentación, la correcta preparación de los alimentos, la diversidad de la dieta y la buena distribución de los alimentos dentro de los hogares” (FAO 2011: 1).

Este componente es el que presenta mayor impacto a nivel individual o de los hogares y por lo tanto el que más fuertemente se asocia a lo nutricional y biológico, ya que comprende el consumo y cómo éste repercute en la salud y el estado nutricional de las personas. También es aquí donde se nota mayor impacto de la cultura y restricciones alimentarias, así como la educación nutricional y otros aspectos vinculados al cuidado del cuerpo. En conclusión, este componente abarca aspectos que van desde la obtención del alimento hasta su aprovechamiento por el organismo.

La última dimensión, la de estabilidad, brinda un marco temporal al concepto, ya que como indica la FAO (2011), incluso en el caso de que la ingesta de alimentos para un hogar o población sea adecuada en un momento dado, se considera que no poseen total seguridad alimentaria si no tienen asegurado el acceso a los alimentos de manera periódica.

El concepto de seguridad alimentaria y sus cuatro componentes o dimensiones ha sido utilizado para ajustar el significado del término a las necesidades epistemológicas ligadas a la problemática del hambre, pero no explica otras cuestiones ligadas al estado nutricional. Es por ello que los conceptos de seguridad alimentaria y seguridad nutricional a pesar de ser sinérgicos, son diferentes y superpuestos.

En tal sentido vale aclarar que alimentación y nutrición no son sinónimos, “a través del acto de alimentarnos, nos nutrimos. Además, mediante la alimentación, también nos comunicamos, expresamos y relacionamos” (Zafra Aparici 2017: 296) Es decir que la alimentación está influenciada por factores económicos, políticos, sociales e ideológicos, en tanto la nutrición es un proceso involuntario influenciado por cuestiones fisiológicas.

Así es que el concepto de Seguridad Alimentaria incorpora dentro de sus dimensiones factores que determinan una buena nutrición, pero al utilizar la expresión “Seguridad Alimentaria y Nutricional” se combinan todos los conceptos descritos anteriormente. De esta forma, se iguala la importancia de la calidad alimentaria y la cantidad a la hora de lograr una alimentación adecuada para toda la población.

Tal como menciona el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (2012) el término es utilizado con mayor frecuencia en los últimos años, sobre todo en el campo de la salud pública y la nutrición para remarcar la necesidad de una mayor integración de la nutrición en las políticas y los programas de Seguridad Alimentaria. La incorporación del término “nutricional” detrás del término “alimentaria” hace hincapié en que el objetivo último es la mejora de los niveles de nutrición.

Finalmente, si bien el concepto de seguridad alimentaria refleja los problemas de disponibilidad, acceso, utilización e influencia social y cultural en la selección de alimentos, el análisis de estos aspectos puede hacerse a diferentes escalas que van desde lo individual

a lo global, de lo micro a lo macro; y que pueden tener en cuenta las etapas de transición alimentario-nutricional⁵ que atraviesa una región determinada.

DISEÑO CURRICULAR DEL PRIMER AÑO DE ENFERMERÍA

El currículum es el componente central de la educación superior. Según Aranda Barradas y Salgado Manjarrez (2005) el mismo se concibe como un documento que establece la planeación y organización de la formación profesional determinando los resultados esperados. A su vez, este documento estructura la relación entre la teoría y la práctica, entre la planificación y la acción, entre lo que se escribe y lo que sucede. El DC se refiere al proceso de integración de dichos elementos⁶.

“El DC es un proyecto educativo que tiene por finalidad contribuir a solucionar determinados problemas económicos, políticos y sociales a través de la formación de profesionales” (Pérez Brito 2020: 86).

En lo que refiere a la formación en enfermería, los continuos cambios en el desempeño profesional promovidos por el avance tecnológico, cambios epidemiológicos y demográficos empujan hacia la modificación curricular para adecuarla a una nueva dinámica que tenga por finalidad que el graduado en enfermería pueda desempeñarse en contextos complejos, sistémicos e integrados. La integración del currículo en los espacios universitarios favorece una mejor participación y mayor compromiso de los futuros enfermeros con la comunidad.

El plan de estudios tendrá como finalidad organizar los contenidos básicos distribuyéndolos en ciclos y áreas, con sus respectivas subáreas que tengan definidas de forma explícita y clara su fundamentación, objetivos, contenidos, propuesta metodológica, actividades teóricas-prácticas, carga horaria, formas de evaluación, requisitos de aprobación y bibliografía.

La expresión más genuina del DC está constituida por los planes de estudio. “En ellos se prefigura el sentido y los contenidos de la formación que la institución universitaria pretende ofrecer a los estudiantes” (Zabalza 2011 como se citó en Pérez Brito 2020: 91).

Al momento de realizar la presente investigación, la formación en enfermería tiene dos planes de estudio vigentes: el 1992 con una carga horaria de 4200 horas y el Plan 2017⁷ aprobado por Resolución CS N° 18/17 que comenzó a dictarse en el año de su aprobación con una carga horaria total de 4030 horas y duración de 5 años.

Ambos planes de estudio se estructuran en dos ciclos, uno básico y uno superior, obteniendo al finalizar el Ciclo Básico el título intermedio de Enfermero. La CONEAU (2018) hace notar que ambos planes incluyen los Contenidos Curriculares Básicos enunciados en la Resolución Ministerial N° 2721/15, los cuales se encuentran divididos en 3 áreas con sus respectivas sub-áreas⁸.

Se dictamina que los contenidos para la formación universitaria en enfermería estarán organizados en tres áreas: la profesional, la biológica y la socio-humanística. Éstas se encuentran definidas “por campos disciplinares afines que abordan ejes conceptuales

5 El concepto de transición alimentario-nutricional hace referencia a los cambios que ocurren a nivel alimentario y en el estado nutricional en familias, comunidades o poblaciones. Se trata de un proceso multifactorial, precedido por cambios demográficos y que ocurre por cambios socioculturales y económicos.

6 Cfr. con Aranda Barradas y Salgado Manjarrez 2005: 26/27.

7 El Plan de estudios fue actualizado en 2017 adaptándolo a las demandas actuales. Se puede consultar el documento completo: <https://fcm.unr.edu.ar/wp-content/uploads/2019/08/LicEnfermeria-Plan2017.pdf>

8 Cfr. con CONEAU 2018: 8/10

integradores y núcleos de problemas articulados y que tienden al cumplimiento de objetivos comunes” (Resolución 2721 2015: 414).

Finalmente, el primer año del Ciclo Básico nuclea las siguientes áreas con sus respectivas asignaturas:

- Área profesional: Bases Disciplinarias, Tecnologías en Enfermería y Trayecto Procedimental;
- Área Biológica: Biología, Nutrición y Dietoterapia;
- Área Socio Humanística: Construcción de la Subjetividad, Salud-Enfermedad-Atención, Epidemiología y Construcción del Saber en Salud I.

La enseñanza de contenidos de nutrición en universidades de ciencias de la salud se puede mirar desde diferentes perspectivas. No sólo se deben impartir conocimientos de nutrición humana, sino también enseñar a establecer conexiones entre diversos factores que pueden impactar en la salud y estado nutricional de las personas, tales como el estrés, la desigualdad, la educación y los hábitos alimentarios.

Tal y como refieren Westman, Sedran y Bolcatto (2022) hoy, la realidad en salud requiere graduados que tengan capacidad para insertarse como profesionales capaces de comprender y comprometerse a participar con fundamentos científicos, en la concreción de transformaciones profundas relativas al cuidado de la población. Frente a estos requerimientos, el DC se plantea como un potente dispositivo político y cultural de transformación del quehacer enfermero⁹.

Los profesionales de enfermería se pueden considerar un nexo de unión entre la población y el sistema sanitario ya que se encuentran en contacto directo con la población en Atención Primaria. También se encargan de actividades comunitarias que involucran Educación Nutricional y en última instancia, el cuidado de las personas internadas. (Moreno Hidalgo y Lora López, 2017).

El personal de enfermería puede actuar en todas las dimensiones de la SAN, siendo fundamental en la tercera. Para conseguir intervenciones oportunas y eficaces se requiere formación en nutrición. Según Bezerra Dantas y otros (2020) los profesionales de la salud deben apoyar la SAN conociendo la alimentación regional, de fácil acceso, bajo costo y alto valor nutritivo, sin embargo, reconocen que para elaborar tales recomendaciones es fundamental que estos profesionales tengan conocimientos sobre el tema¹⁰. “Frente a las transformaciones del contexto mundial, resulta necesaria la formación que impacte en el cuidado integral de la salud de la persona, la familia y la comunidad.” (OPS 2011: 12).

RESULTADOS

La pregunta que orientó la presente investigación fue: ¿Qué relación existe entre los contenidos de la Seguridad Alimentaria y Nutricional y el Diseño Curricular para el primer año de formación de Licenciados en Enfermería de la Escuela de Enfermería (UNR) durante el ciclo lectivo 2023?

Para responder dicha pregunta, se planteó el objetivo principal analizar la relación que existe entre los contenidos de la SAN y el DC para el primer año de formación de Licenciados en Enfermería de la Escuela de Enfermería (UNR) durante el ciclo lectivo 2023.

En tal sentido se optó por clasificar, ordenar y procesar los datos en tres variables diferentes que guardan estrecha relación con las preguntas de investigación secundarias y los objetivos específicos.

9 Cfr. Westman, Sedran y Bolcatto, 2022: 29

10 Cfr. con Bezerra Dantas y otros 2020: 2.

Para describir de qué forma se incluye contenido relacionado con la SAN en el DC de primer año de la Licenciatura en Enfermería (el primer objetivo específico) se analizó el documento de DC para primer año de la formación en enfermería, en sus apartados de fundamentación, fines, propósitos y plan de estudios, encontrando referencias a contenidos de SAN sólo en el plan de estudios.

Vale destacar que los apartados donde fueron encontrados contenidos de SAN, corresponden a los reconocidos dentro de la síntesis y contenidos mínimos de las asignaturas del plan de estudios para primer año.

Realizando un análisis cualitativo de la cuestión, se debe decir que estos contenidos de SAN hallados están estrechamente vinculados con la tercera dimensión, que es la de la utilización de los alimentos, es decir, que existe una conceptualización profundamente biológica de los contenidos.

Finalmente, para el análisis de la Inclusión de contenidos de la SAN en el DC del primer año de Enfermería (UNR), primera variable estudiada, se puede decir que corresponde categorizarla como “los contenidos están incluidos en algunos apartados del DC”, siendo explícitos únicamente en el apartado de plan de estudios y sólo en tres asignaturas de un total de nueve correspondientes al primer año.

El segundo objetivo fue identificar la presencia de contenidos de SAN prescriptos por el DC en los programas de las asignaturas de primer año de la Licenciatura en Enfermería. Para ello se analizaron los programas de las asignaturas en busca de referencias a contenidos de SAN en relación con lo prescripto en el DC, particularmente en el apartado del plan de estudios.

Para el análisis de los programas se tuvo en cuenta la fundamentación de la asignatura, los objetivos y los contenidos, agrupados en unidades temáticas.

Luego del análisis de los programas, se pudo categorizar la variable de presencia de contenidos de la SAN prescriptos por el DC en los programas de las asignaturas de primer año afirmando que los contenidos se presentan con poca claridad y en algunas asignaturas.

Lo anterior se asienta en el hecho de que, de las nueve asignaturas de primer año, solo tres tienen referencias claras (Nutrición y dietoterapia, Biología y Tecnologías en enfermería) a contenidos de SAN, en consonancia con los resultados encontrados en el DC.

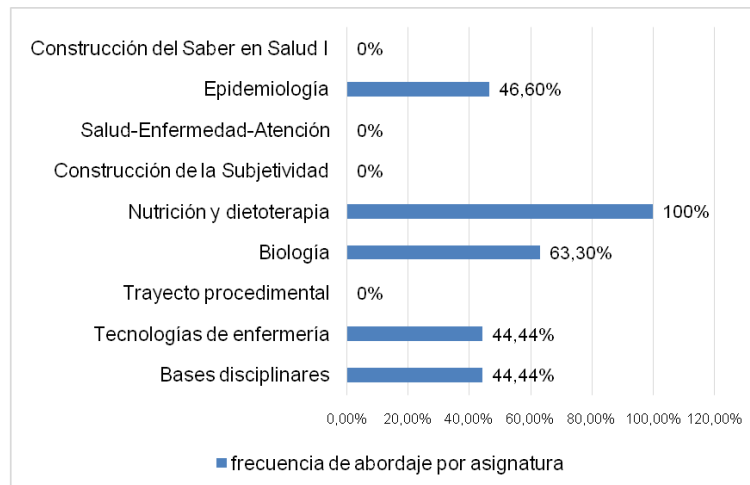
Se encontraron, además, otras dos asignaturas (Epidemiología y Bases Disciplinarias) que presentan contenidos de SAN en alguna parte de su programa, con poca claridad. Los cuatro espacios curriculares restantes no poseen contenidos sobre SAN en sus programas, ni contenidos que puedan relacionarse de manera indirecta con la SAN.

En referencia al tipo de contenido vinculado a la SAN encontrado, vuelve a surgir la tendencia de mayor presencia de contenidos de características biológicas con alguna excepción, la asignatura de Nutrición y dietoterapia, que incorpora en su programa el estudio de relaciones existentes entre el medioambiente, la SAN y la salud.

Por último, se abordó el tercer objetivo específico mediante el estudio de la variable “frecuencia de abordaje de los contenidos de SAN incluidos en los programas” ya que además de describir la presencia o no, interesaba conocer la intensidad de dicho abordaje.

Para ello se analizaron los programas en busca de menciones a contenidos de la SAN o relacionados, en sus apartados de fundamentación, objetivos y contenidos agrupados en unidades. Se otorgó un puntaje de 1 (uno) a la presencia de contenidos en cada apartado y se calcularon las frecuencias de abordaje por asignatura y por área formativa prescripta en el DC.

Gráfico N° 1: Frecuencia de abordaje de contenidos de la SAN en los programas de asignaturas de primer año de enfermería (UNR).

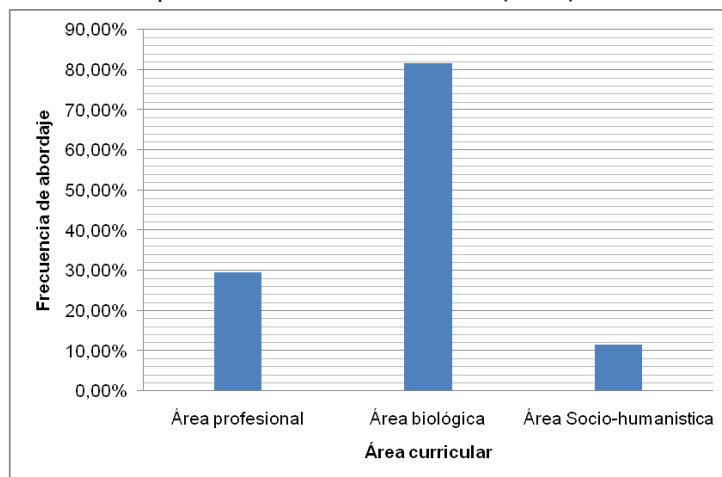


Fuente: Elaboración propia en base a los programas de las asignaturas de primer año de la Licenciatura en Enfermería de la Universidad Nacional de Rosario (UNR).

Como puede verse en el Gráfico N°1 y en concordancia con el análisis cualitativo de la cuestión, hay cuatro espacios curriculares que no abordan contenidos de SAN, mientras que otros lo hacen en algunos apartados o unidades temáticas.

En consecuencia, pudo notarse que los contenidos de la SAN se abordan frecuentemente sólo en el área biológica que nuclea a las asignaturas de Biología y Nutrición y dietoterapia, como puede verse en el Gráfico N°2. Este abordaje es escaso en las áreas de formación socio-humanística y profesional.

Gráfico N° 2: Frecuencia de abordaje de contenidos de SAN por área de formación en primer año de enfermería (UNR).



Fuente: Elaboración propia en base a los programas de las asignaturas de primer año de la Licenciatura en Enfermería de la Universidad Nacional de Rosario (UNR).

Si se analiza la frecuencia de aparición de contenidos de la SAN en la totalidad de los espacios curriculares de primer año, en carácter cuantitativo se podría afirmar que su frecuencia de abordaje es de 40,9%. Categorizando esta frecuencia según la presente investigación, se puede afirmar que la SAN se aborda durante el primer año de la formación de enfermeros en UNR.

Es relevante sumar a lo anterior el análisis cualitativo de la cuestión que se apoya también en el estudio de la frecuencia de abordaje meramente cuantitativa. En esa di-

rección, este abordaje es superficial para la mayoría de las asignaturas, sólo destinado a una unidad temática y donde se resalta el carácter biológico de la cuestión, es decir, la tercera dimensión de la SAN.

En respaldo de lo anterior se puede notar que sólo en el área biológica las frecuencias de abordaje son superiores al 60%, lo que indica que los contenidos de la SAN se abordan frecuentemente. Mientras que el área de formación socio-humanística supera apenas el 10% de frecuencia de abordaje, lo que señala la escasa o nula presencia de la formación en SAN desde dimensiones no biológicas.

Resulta importante identificar y poner en valor conceptos y componentes de la SAN presentes en los documentos analizados, ante la información desarrollada en el marco teórico y los antecedentes, donde se evidencia que los futuros profesionales sanitarios requieren formación de calidad en todas las dimensiones de la SAN, más allá de lo meramente biológico. Ya que

“al dejar de lado la mayor parte de los factores socioculturales que condicionan los comportamientos alimentarios, se desvirtúan los diagnósticos de las políticas educativas-sanitarias, disminuyendo así la probabilidad de su eficacia” (Zafra Aparici 2017: 296).

La Universidad es un importante espacio de intercambio, donde pueden generarse conocimientos o experiencias que permitan pensar a la SAN de un modo más enriquecedor y complejo si se incorporan en la formación más aristas sociales y las íntimamente relacionadas con la alimentación como fenómeno social.

Hoy más que nunca se necesita de una Universidad que se abra a realidades sociales nuevas, que ofrezca una enseñanza pertinente, que abra sus puertas a nuevos paradigmas de aprendizaje y que busque salir del aula “para descubrir y conocer el mundo, para hacer que sus alumnos hagan y vivan la Universidad en otros entornos” (De la Rosa Ruiz, Giménez Armentia y De la Calle Maldonado 2019: 191).

Esta investigación sienta uno de los primeros antecedentes para la SAN en la propuesta curricular para la formación de Licenciados en enfermería y abre puertas a continuar este trabajo y hacerlo extensivo a los años consecutivos de la formación. En el escenario académico de profesionales sanitarios, los estudiantes de enfermería pueden transformarse en potenciales multiplicadores de contenidos de SAN.

En base a la información presentada se puede afirmar que la propuesta formal educativa para el primer año de formación en Enfermería, en la Escuela de Enfermería (UNR) durante el ciclo lectivo 2023 incluye componentes relacionados con la Seguridad Alimentaria y Nutricional tanto en su Diseño Curricular, como en los programas de las asignaturas del primer año. Aunque se aclara que esta inclusión es somera, destinada a algunos espacios específicos y con fuerte raíz en el contenido biológico.

CONCLUSIONES

En base a lo mencionado se concluye que la propuesta de formación para el primer año de enfermería de la Escuela de Enfermería (UNR) incluye contenidos de Seguridad Alimentaria y Nutricional, lo que se evidenció en los documentos analizados en esta investigación: el diseño curricular y los programas de las asignaturas de primer año.

Se comprobó que, de nueve asignaturas correspondientes al primer año, sólo tres presentan contenidos de SAN prescriptos en el DC, al igual que en sus programas, habiendo dos asignaturas más que abordan contenidos vinculados a la SAN, pero de forma menos explícita.

Respecto a las áreas de formación, se debe destacar que el área socio-humanística es quien incluye menos contenidos de SAN y el área biológica quien más los presenta. Esta última área concentra solo 2 asignaturas, pero tanto en el DC, como en los componentes de los programas analizados, los contenidos de SAN se presentan con muy alta frecuencia, siendo en su mayoría componentes de la dimensión de utilización —biológica— de la SAN.

El área de formación profesional, que nuclea tres asignaturas, presenta contenidos de SAN en sus programas, pero con una frecuencia de abordaje baja, no existiendo objetivos de aprendizaje relacionados con SAN, sino algunos contenidos específicos de la alimentación como “necesidad”.

Resulta apremiante realizar una puesta en valor de contenidos y dimensiones de la SAN que se han encontrado presentes en la formación de primer año para enfermeros de la Escuela de Enfermería (UNR) ante los datos e información expuestos, siendo la formación de grado un espacio ideal para el fomento y desarrollo de profesionales capacitados en SAN.

La identificación de contenidos vinculados a la SAN dentro del DC y programas de las asignaturas de primer año evidencia el vínculo, enriqueciendo la formación. Sin embargo, hasta el momento no se han encontrado investigaciones similares que relacionen la formación de enfermeros en la Escuela de Enfermería (UNR) con la inclusión de contenidos de SAN, motivo por el cual se puede afirmar que el presente trabajo sienta un antecedente.

En función de los espacios académicos que obtuvieron frecuencias altas de abordaje de contenidos sobre SAN en su fundamentación, objetivos y contenidos, se puede afirmar que en primer año la propuesta académica respecto a la SAN llega a los estudiantes con una raíz biológica y desde un enfoque de alimentación como necesidad fisiológica, vinculado lo anterior con una orientación muy hegemónica de la educación de las ciencias médicas.

Al mismo tiempo, la propuesta formativa para primer año, brinda acceso a algunos saberes necesarios para comprender la complejidad del hecho alimentario, entre ellos, nutrientes, patologías relacionadas a la nutrición, nutrición en diferentes etapas y nutrición clínica. Los espacios curriculares que abordan estas temáticas apoyan la formación de enfermeros con saberes sobre la nutrición y alimentación como fenómeno biológico, lo cual continúa siendo necesario para el acompañamiento y tratamiento de pacientes, familias y entorno.

La deuda pendiente es que los estudiantes puedan incorporar herramientas para pensar el hecho alimentario desde el enfoque de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, que además la dimensión biológica (de utilización), puedan señalar, reflexionar y trabajar en cuestiones vinculadas al acceso, la disponibilidad y la estabilidad, como también a las distintas formas de producción que mejoren su alimentación y la de su entorno.

La Universidad es un espacio ideal para el intercambio y generación continua de conocimientos y experiencias que permitan pensar y abordar la SAN desde una perspectiva planetaria, resultando enriquecedor para los futuros profesionales sanitarios y la población con quienes trabajarán.

Retomando los párrafos anteriores, el presente trabajo abre las puertas para continuar indagando sobre la vinculación entre la SAN y el DC de la formación de enfermeros; siendo el escenario de la formación de grado, el propicio para que estos profesionales se conviertan en verdaderos multiplicadores de los aprendizajes adquiridos en relación con la SAN, ayudando a familias y comunidades en ese aspecto.

La formación no puede dejar fuera aristas esenciales de la SAN como la valoración de alimentos regionales, disponibilidad y formas de producción de alimentos (y su vínculo con la salud de poblaciones), el acceso como condicionante del estado nutricional de

familias y comunidades y modificaciones que van produciéndose en torno a todas estas dimensiones a lo largo del tiempo.

Además, es fundamental que la formación estimule la comprensión profunda de las políticas públicas y los programas de apoyo relacionados con la SAN. Esto no solo les permitirá actuar como agentes de salud informados en sus comunidades, sino también colaborar con otros profesionales de la salud, organismos gubernamentales y organizaciones no gubernamentales para implementar y mejorar iniciativas que promuevan la SAN.

La formación en SAN debe abarcar aspectos teóricos y prácticos, integrando conocimientos sobre la producción sostenible de alimentos, las prácticas culturales y tradicionales en la alimentación. Los estudiantes deben ser incentivados a participar en proyectos comunitarios que les permitan aplicar sus conocimientos en contextos reales, fomentando así una conexión más estrecha con las comunidades a las que servirán.

Incorporar estos elementos en el DC no solo enriquecerá la formación de los enfermeros, sino que también contribuirá a la construcción de comunidades más resilientes y sostenibles.

En base a todo lo antes mencionado, se ha encontrado una presencia del 40% de abordaje de SAN en primer año. Cualitativamente, este abordaje es predominantemente biológico, motivo por el cual se puede afirmar la hipótesis de la presente investigación: Los contenidos de SAN están poco relacionados con el Diseño Curricular y los programas de asignaturas para el primer año de formación de Licenciados en Enfermería de la Escuela de Enfermería (UNR) durante el ciclo lectivo 2023.

BIBLIOGRAFÍA

ARANDA BARRADAS, J. S. y SALGADO MANJARREZ, E. (2005). "El diseño curricular y la planeación estratégica" en *Innovación Educativa*, Vol. 5(26), pp. 25-35. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=179421475003> [Consulta: 22 de noviembre de 2023].

BEZERRA DANTAS, K., BRAGA GOMES TOMÉ, M. A., DOS SANTOS AIRES, J., MORAES DE SABINO, L. M., VIEIRA FERREIRA, Á. M., GUBERT, F. D. A., y CAVALCANTE MARTINS, M. (2020). "Conocimiento de las enfermeras sobre seguridad regional de alimentos, alimentos y nutrición" en *Revista Brasileira de Enfermagem*, Vol. 73(5), pp. 1-7. Disponible en: <https://doi.org/10.1590/0034-7167-2019-0044> [Consulta: 10 de noviembre de 2023].

Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Committee on world food security (CSF). (2012) *39° Período de sesiones*. Disponible en: <http://www.fao.org/3/MD776s/MD776s.pdf> [Consulta: 16 de noviembre de 2023].

Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria. (2018). *Informe de Evaluación de la carrera de Licenciatura en Enfermería de la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad Nacional de Rosario*. Disponible en: <https://www.coneau.gob.ar/archivos/anexos/IF-2018-40343422-APN-DAC-CONEAU.pdf> [Consulta: 22 de noviembre de 2023].

DE LA ROSA RUIZ, D., GIMÉNEZ ARMENTIA, P., y DE LA CALLE MALDONADO, C. (2019). "Educación para el desarrollo sostenible: el papel de la universidad en la Agenda 2030" en *Revista Prisma Social*, (25), pp. 179-202. Disponible en: <https://revistaprisma-social.es/article/view/2709/3165> [Consulta: 10 de noviembre de 2023].

Dirección Nacional de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades Crónicas No Transmisibles (2019). *Cuarta Encuesta Nacional de Factores de Riesgo*. Disponible en: https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-01/4ta-encuesta-nacional-factores-riesgo_2019_principales-resultados.pdf [Consulta: 5 de diciembre de 2023].

Ministerio de Educación de la Nación (2015). Resolución 2721 de 2015. *Estándares de la Carrera Licenciatura en Enfermería*. Disponible en: <https://www.coneau.gob.ar/archivos/Resolucion-ministerial-Enfermeria-2721-15.pdf> [Consulta: 10 de noviembre de 2023].

Ministerio de Salud de la Nación (2019). *Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS)*. Disponible en: <https://bancos.salud.gob.ar/recurso/2deg-encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-indicadores-priorizados> [Consulta: 21 de noviembre de 2023].

MORENO HIDALGO, C. M., y LORA LÓPEZ, P. (2017). "Intervenciones enfermeras aplicadas a la nutrición" en *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, Vol. 37(4), pp. 189-193. Disponible en: <https://revista.nutricion.org/PDF/MORENOH.pdf> [Consulta: 10 de noviembre de 2023].

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (2011). *La Seguridad Alimentaria: información para la toma de decisiones. Guía práctica. Conceptos Básicos*. Disponible en: <http://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf> [Consulta: 22 de noviembre de 2023].

Organización Panamericana de la Salud (2011). *Regulación de la Enfermería en América Latina*. Serie Recursos Humanos para la Salud N° 56. Disponible en: <https://>

www3.paho.org/hq/dmdocuments/2012/nursing-regulacion-alarina-2011-esp.pdf
[Consulta: 22 de noviembre de 2023].

ORTEGA IBARRA, E., HERNÁNDEZ JIMÉNEZ, A., ORTEGA IBARRA, I. H, y ESTEVES MAR, A. I. (2019). “Macro y micro dimensiones de la Seguridad Alimentaria y Nutricional” en *Universita Ciencia*, Vol. 8(21), pp. 69-79. Disponible en: <https://doi.org/10.5281/zenodo.7487086> [Consulta: 15 de diciembre de 2023].

PÉREZ BRITO, D. (2020). La estructura del diseño curricular. *Revista Guatemalteca de Educación Superior*, Vol. 3(1), pp. 85-95. Disponible en: <https://doi.org/10.46954/revistages.v1i1.7> [Consulta: 9 de julio de 2024].

WESTMAN, S., SEDRAN, P., y BOLCATTO, V. (2022). “Formación en enfermería en Santa Fe: características, condicionantes y prospectiva de los saberes formales disciplinares” en *Revista de Educación*, Vol. 0 (27.2), pp. 17-37. Disponible en: https://fh.mdp.edu.ar/revistas/index.php/r_educ/article/view/6403/6480 [Consulta: 9 de enero de 2024].

ZAFRA APARICI, E. (2017). “Educación alimentaria: salud y cohesión social” en *Salud colectiva* Vol. 13(2), pp. 295-306. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=73152115011> [Consulta: 11 de diciembre de 2023].