

PROGRAMA PRÁCTICAS ARTICULADORAS 1 a 4

Unidad Académica de Prácticas
Escuela de Nutrición
Universidad de la República
Marzo 2025

PROGRAMA PRÁCTICA ARTICULADORA 1

Nombre de la Unidad Curricular: Práctica Articuladora 1.

Curricular: Ciclo 1. Segundo semestre.

Créditos: 5.

Carga horaria: 11 semanas, 50hs.

Modalidad de cursado: Reglamentado obligatorio / Aprobación (sin examen).

Unidad Académica responsable: Unidad Académica de Prácticas.

Docente coordinadora: Prof. Adj. Ivanna Aude y Prof. Adj. Vanessa Gugliucci

Objetivos Generales

1. Realizar una aproximación a la situación alimentaria y nutricional de la población de un territorio, con énfasis en la disponibilidad de alimentos.
2. Reconocer la contribución de la/el Licenciada/o en Nutrición ante la realidad detectada.

Objetivos específicos

1. Realizar un primer acercamiento a un territorio, comunidad u organización reconociendo sus características.
2. Conocer aspectos determinantes de la seguridad alimentaria y nutricional del territorio, comunidad u organización con énfasis en la disponibilidad de alimentos.
3. Reconocer el desempeño de la/el Lic. en Nutrición en un territorio, comunidad u organización.
4. Promover el análisis crítico reflexivo en torno al trabajo en equipo y la interdisciplina.
5. Desarrollar habilidades para el trabajo grupal con énfasis en el proceso de comunicación.

Contenidos:

- Acercamiento y caracterización a un territorio, comunidad u organización. Recolección de datos por fuentes secundarias.
- Diseño e implementación de herramientas de recolección de datos. Procesamiento y análisis de la información. Georeferenciación, observación no participante y entrevistas

semiestructuradas.

- Trabajo en equipo y modelos de comunicación.

Metodología:

- Encuentros semanales con docente guía, centrado en metodologías participativas y en el trabajo colaborativo.
- Trabajo en territorio previa coordinación con referentes y con tutora/or.

Evaluación:

- Unidad curricular obligatoria, se aprueba con la obtención de una calificación igual o superior a aceptable, sin posibilidad de examen.
- Evaluación formativa: autoevaluación, evaluación entre pares y evaluación docente.
- Evaluación sumativa: evaluación continua (actividades desarrolladas en el territorio, participación en aula como en las propuestas didácticas generadas en plataforma), entregas de trabajos intermedios, trabajo reflexivo de carácter individual y trabajo final grupal.
- Asistencia obligatoria mínima del 80% de los encuentros establecidos.

Bibliografía:

Ander Egg, E., Idáñez, M. (2001). Diagnóstico social. conceptos y metodologías.

García, A., Olivari, L., Martínez, M. (2015). Las metodologías participativas de investigación con adolescentes y jóvenes en el espacio público. Córdoba: Escuela de Ciencias de la Información.

Kaplún, M. (1998). Una pedagogía de la comunicación. Ed: Ediciones de la Torre.

Martín-Barbero, J. (2005). Los oficios del comunicador. Co-herencia Revista de Humanidades de la Universidad EAFIT, 002, 115-143.

PROGRAMA PRÁCTICA ARTICULADORA 2

Nombre de la Unidad Curricular: Práctica Articuladora 2

Curricular: Ciclo 2, Primer semestre.

Créditos: 5.

Carga horaria: 11 semanas, 50hs

Modalidad de cursado: Reglamentado obligatorio / Aprobación (sin examen).

Unidad Académica responsable: Unidad Académica de Prácticas.

Docente coordinadora: Prof. Adj. Ivanna Aude y Prof. Adj. Vanessa Gugliucci

Objetivos Generales:

- Profundizar en los determinantes de la situación alimentaria nutricional de la población con énfasis en el consumo y en el estado nutricional.
- Caracterizar las organizaciones del territorio.

Objetivos específicos:

1. Reconocer aspectos determinantes del consumo de alimentos de la población.
2. Realizar una aproximación a la valoración del estado nutricional de grupos.
3. Reconocer las características de las instituciones, organizaciones sociales y/o territoriales.
4. Profundizar en la contribución del Licenciado en Nutrición en la institución y/o organización donde se desempeña.
5. Promover el análisis crítico reflexivo en torno al trabajo en equipo y la interdisciplina.
6. Desarrollar habilidades para el trabajo grupal con énfasis en el proceso de comunicación.

Contenidos:

- Diseño e implementación de herramientas de recolección de datos vinculado al consumo de alimentos (encuestas alimentarias y entrevistas semiestructuradas).
- Evaluación del Estado Nutricional a nivel individual.
- Características de las instituciones y organizaciones sociales - territoriales. - Trabajo

en equipo. Equipo de Salud. Roles de los equipos.

Metodología:

- Encuentros semanales con docente guía, centrado en metodologías participativas y en el trabajo colaborativo.
- Trabajo en territorio previa coordinación con referentes y con tutora/or.

Evaluación:

- Unidad curricular obligatoria, se aprueba con la obtención de una calificación igual o superior a aceptable, sin posibilidad de exámen.
- Evaluación formativa: Autoevaluación, evaluación entre pares y evaluación docente.
- Evaluación sumativa: evaluación continua (actividades desarrolladas en el territorio, participación en aula como en las propuestas didácticas generadas en plataforma), entregas de trabajos intermedios, trabajo reflexivo de carácter individual y trabajo final grupal.
- Asistencia obligatoria mínima del 80% de los encuentros establecidos.

Bibliografía:

Fernández, T., López, A. (2008). Trabajo Social Comunitario. Afrontando juntos los desafíos del siglo XXI. Ed: Alianza Editorial.

Ministerio de Salud Pública (2016). Diagnóstico de la situación alimentaria y nutricional. Disponible en:

https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/sites/ministerio-salud-publica/files/documentos/publicaciones/MSP_Situacion%20alimentario%20y%20nutricional.pdf

Rebellato, J.y Gimenez, L. (1997). Ética de la autonomía. Ed: Roca viva.

Rovere, M. (1999). Redes En Salud; Un Nuevo Paradigma para el abordaje de las organizaciones y la comunidad. Ed. Secretaría de Salud Pública/AMR, Instituto Lazarte.

Testa, M. (2022). Saber en salud: la construcción del conocimiento. Universidad Nacional de Lanús.

PROGRAMA PRÁCTICA ARTICULADORA 3

Nombre de la Unidad Curricular: Práctica Articuladora 3

Curricular: Ciclo 2, Segundo semestre.

Créditos: 5

Carga horaria: 11 semanas, 50hs

Modalidad de cursado: Reglamentado obligatorio / Aprobación (sin examen).

Unidad Académica responsable: Unidad Académica de Prácticas.

Docente coordinadora: Prof. Adj. Ivanna Aude y Prof. Adj. Vanessa Gugliucci

Objetivos Generales:

- Analizar situaciones alimentarias nutricionales individuales y generar acciones para su abordaje.
- Reconocer estrategias alimentarias nutricionales en el territorio.

Objetivos específicos:

1. Analizar las características de los alimentos y/o preparaciones de consumo habitual en la población de referencia.
2. Generar estrategias que den respuesta a las problemáticas identificadas en relación al consumo de alimentos a nivel individual.
3. Reconocer en un prestador de salud los programas sanitarios que se aplican a la población y el rol del equipo de salud en los mismos.
4. Promover el análisis crítico reflexivo en torno al trabajo en equipo y la interdisciplina.
5. Desarrollar habilidades para el trabajo grupal con énfasis en el proceso de comunicación.

Contenidos:

- Diseño de Instrumentos para la recolección de datos en relación al consumo de alimentos, adaptado al contexto y a las características de la población.
- Consumo de alimentos a nivel poblacional, características de los alimentos y composición.

- Caracterización de prestadores de salud presentes (principales características, cobertura).
- Estrategias de comunicación comunitaria y técnicas participativas.

Metodología:

- Encuentros semanales con docente guía, centrado en metodologías participativas y en el trabajo colaborativo.
- Trabajo en territorio previa coordinación con referentes y con tutora/or.

Evaluación:

- Unidad curricular obligatoria, se aprueba con la obtención de una calificación igual o superior a aceptable, sin posibilidad de exámen.
- Evaluación formativa: Autoevaluación, evaluación entre pares y evaluación docente.
- Evaluación sumativa: evaluación continua (actividades desarrolladas en el territorio, participación en aula como en las propuestas didácticas generadas en plataforma), entregas de trabajos intermedios, trabajo reflexivo de carácter individual y trabajo final grupal.
- Asistencia obligatoria mínima del 80% de los encuentros establecidos.

Bibliografía:

- Breilh, J. y Zapata, A. (2006). Ciencia emancipadora, pensamiento crítico e interculturalidad. Ed: Agruco.
- Carbajal, S., Suárez, C. (2008). Equiparse para trabajar en equipo. Conceptos y herramientas para contribuir al trabajo de equipo en el ámbito laboral. Comisión Sectorial de Educación Permanente, Universidad de la República.
- Freire, P. (1973) ¿Extensión o comunicación? La concientización en el medio rural. Ed: Siglo XXI.
- Rebellato, J. (2000). Ética de la Liberación. Ed: Nordan.

PROGRAMA PRÁCTICA ARTICULADORA 4

Nombre de la Unidad Curricular: Práctica Articuladora 4

Curricular: Ciclo 3, Primer semestre.

Créditos: 8

Carga horaria: 15 semanas, 75hs

Modalidad de cursado: Reglamentado obligatorio / Aprobación (sin examen).

Unidad Académica responsable: Unidad Académica de Prácticas.

Docente coordinadora: Prof. Adj. Ivanna Aude y Prof. Adj. Vanessa Gugliucci

Objetivos Generales:

- Generar estrategias para el abordaje de la situación alimentaria y nutricional identificada en el territorio de referencia a nivel poblacional.
- Identificar las transformaciones de los alimentos y/o preparaciones de consumo habitual en la población de referencia.

Objetivos Específicos:

1. Desarrollar una estrategia alimentaria y nutricional enfocada en los grupos de referencia.
2. Conocer centros de producción y elaboración de alimentos en el territorio y analizar las condiciones higiénico sanitarias.
3. Evaluar la calidad nutricional de los alimentos en función de los procesos a los que fueron sometidos los mismos.
4. Promover el análisis crítico reflexivo en torno al trabajo en equipo y la interdisciplina.
5. Desarrollar habilidades para el trabajo grupal con énfasis en el proceso de comunicación.

Contenidos:

- Producción y comercialización de alimentos en los mercados locales. - Calidad nutricional de las preparaciones elaboradas.
- Calidad higiénico sanitaria en los puntos de venta y/o fabricación de los alimentos de consumo habitual.
- Educación alimentaria y nutricional en el territorio.

Metodología:

- Encuentros semanales con docente guía, centrado en metodologías participativas y en el trabajo colaborativo.
- Trabajo en territorio previa coordinación con referentes y con tutora/or.

Evaluación:

- Unidad curricular obligatoria, se aprueba con la obtención de una calificación igual o superior a aceptable, sin posibilidad de exámen.
- Evaluación continua: Autoevaluación, evaluación entre pares y evaluación docente.
- Evaluación sumativa: evaluación continua (actividades desarrolladas en el territorio, participación en aula como en las propuestas didácticas generadas en plataforma), entregas de trabajos intermedios, trabajo reflexivo de carácter individual y trabajo final grupal.
- Asistencia obligatoria mínima del 80% de los encuentros establecidos.

Bibliografía:

Cano, A. (2012). La metodología de taller en los procesos de educación popular. Revista Latinoamericana de Metodología de las Ciencias Sociales, 2 (2), 22-51. En Memoria Académica. Disponible en:

http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.5653/pr.5653.pdf

Freire, P. (1985). Pedagogía del oprimido. Montevideo, Tierra Nueva. México. Ed: Siglo XXI.

Montero, M. (2007). Hacer para transformar: el método en la psicología comunitaria. Ed: Paidós.

Navarro, Alicia y Campo, María Lis (2015). Hacia una didáctica de la nutrición: herramientas pedagógicas para la educación alimentaria nutricional.