

10

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

CONSEJO DE FORMACIÓN EN EDUCACIÓN

CARRERA	Asistencia Técnica en Primera Infancia
PLAN	2013
CURSO	HIGIENE Y NUTRICIÓN I
AÑO	Primer Año
FORMATO	Semestral – Teórico práctico
CARGA HORARIA	3 hs. Semanales

FUNDAMENTOS

La incorporación de este campo de conocimiento en la formación curricular pre-profesional del Asistente Técnico en Primera Infancia se vincula a la importancia que revisten las acciones de atención que los adultos realizan para la salud integral de los niños pequeños en esta etapa del desarrollo.

Conocer los principios esenciales de la alimentación y la nutrición saludable, de los componentes biológicos y sociales de la higiene, constituye un primer eje esencial del desarrollo del primer curso de la asignatura.

Comprender la relación que existe entre el crecimiento en entornos saludables, los componentes de la alimentación, el acto de alimentar y de higienizar a los niños y su vínculo con la afectividad, la salud en todos sus términos y las condicionantes de los entornos culturales, es otro de los ejes sustantivos de los programas de la materia.

El desarrollo de la asignatura se relacionará con lo tratado en Marco legal de la Primera Infancia y en Psicología Evolutiva, en su perspectiva del Desarrollo, como referentes particulares del Plan de Estudios.

OBJETIVOS

Enmarcar las acciones curriculares del Programa en los objetivos generales del Plan de Estudios.

Contribuir a la formación y fortalecimiento del perfil del Asistente Técnico en Primera Infancia en funciones específicas que atañen al desempeño de su rol.

Incorporar al corpus de conocimiento de este Asistente, contenidos conceptuales y prácticos que le permitan una atención competente de los niños y una participación informada en los equipos de atención.

EJES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

- **Aspectos sociales, culturales y económicos que influyen y/o determinan la alimentación.**

- Factores sociales, socioculturales (tradición, cultura, religión.) psicológicos, económicos y antropológicos que condicionan y/o determinan la alimentación y los hábitos alimentarios.
- La alimentación y el alimento como satisfactor de necesidades biológicas y afectivas.
- El alimento como generador de vínculos afectivos y sociales. Los hábitos alimentarios. Que son y cómo se forman.

- **Situación nutricional de la infancia en el Uruguay**

- Problemas nutricionales más frecuentes.
- Conceptos de malnutrición por déficit y por exceso. Diferentes tipos de malnutrición por déficit (emaciación, bajo peso, retraso de talla).
- Prevalencia de anemia en la Primera Infancia.
- Malnutrición por exceso, (Riesgo de sobrepeso, Sobrepeso y Obesidad).
- Concepto de crecimiento. Crecimiento del niño sano. Patrones de referencia de la Organización Mundial de la Salud 2006. Dimensión conceptual y política.
- Indicadores de Valoración del Estado Nutricional. Significado e interpretación.

- **Alimentación saludable**

- Concepto de alimento y alimentación. Concepto de nutriente y nutrición. Conceptualización de alimentación saludable.
- GABAS - Guías Alimentarias basadas en Alimentos. Guías Alimentarias Basadas en Alimentos en la primera infancia. Los 6 grupos de alimentos. Principales nutrientes que aportan. Función de los nutrientes en el organismo.
- Nutrientes críticos en la primera infancia. Relación con el desarrollo cognitivo.
- El momento de la alimentación en las instituciones educativas.

- **Marco regulatorio de la alimentación en las instituciones educativas.**

- Ley 19140 de Promoción de hábitos alimenticios saludables en instituciones educativas.
- Decreto Reglamentario 060/14.
- Ordenanza 116/2014 del Ministerio de Salud Pública.

- **Higiene y descanso**

- La concepción del cuidado en la educación infantil. El valor vincular, afectivo y educativo de dichos momentos.
- Concepto de higiene. Teoría higienista. Génesis y evolución.
- Prácticas de higiene. Aspectos sociales y culturales vinculados a esta.
- Momentos de higiene en la institución educativa. (Lavado de manos, cepillado de dientes, cambio de pañales).

- Momento de descanso. Sueño y vigilia. Disposición del ambiente adecuado. Respeto a la individualidad y los tiempos del niño.

METODOLOGÍA

Sobre la base de un curso teórico conceptual, realizar actividades puntuales en la modalidad de taller y de prácticas experimentales y de observación. Particularmente se mencionan:

- Cultivo de bacterias contrastando manos limpias con manos sucias.
- Práctica de enzimas.
- Elaboración de planes alimentarios con cálculo de calorías.
- Protocolo de observación a ser trabajado en las visitas que se realicen a los centros educativos en las asignaturas del Plan o eventualmente en esta.

EVALUACIÓN

La evaluación se establecerá de modo procesual, con carácter formativo, resultando de las diferentes instancias y actividades que se den durante el año. La nota final reflejará la participación, el interés, la capacidad reflexiva y creadora demostrada en relación a los temas que se hayan desarrollados durante el curso.

Se realizarán trabajos escritos durante el cursado cuya calificación se integrará a la evaluación final, o el examen final tendrá carácter escrito.

La evaluación final, de no alcanzarse el valor de aprobación comprenderá un examen oral sobre los contenidos del programa del curso.

BIBLIOGRAFÍA DE REFERENCIA

Aguirre, Patricia (2004) *“Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis. Claves para Todos”* Ed. Capital Intelectual. Buenos Aires. 2004.

Audesirk *“Biología General”*

Azambuya, T, Turra, S. *“Evaluación del estado nutricional de niños y niñas participantes de Plan CAIF. Años 2009, 2010, 2011”* INDA; MTSS.

Contreras Hernández et AL (2012) *“Comer en la escuela: una aproximación etnográfica”* En: Jesús Román Martínez .Nutrición y alimentación en el ámbito escolar. Majadahonda. Madrid.

Martínez. J. et AL (2012) *“Manual para la aplicación de las GABA en Primera Infancia”* Segunda versión. INDA; MTSS.

Ministerio Salud Pública (2011) *"Encuesta de Nacional sobre estado nutricional, prácticas de alimentación y anemia en niños menores de 2 años usuarios de los subsectores públicos y privados del Uruguay"*. Ruandi. Unicef.

----- (2005) *"Manual para la Promoción de Practicas Saludables de Alimentación en la Población Uruguaya"* Programa Nacional de Nutrición.

----- (2008) *"33 meses en los que se define el partido: 33 ideas para jugarlo. Uruguay"* Programa Nacional de Salud de la Niñez MSP.UNICEF, RUANDI

----- (2008) *"Los Primeros Olores de mi cocina"* Programa Nacional de Salud de la Niñez. Uruguay

MEC-CCEPI (2013) *"Salud y Educación en la primera infancia. Líneas de acción para un enfoque integral"*. Uruguay

Tórotora Gravoroski (...) *"Anatomía y Fisiología humana"*

Verónica Molina (2008) *"Guías Alimentarias en América Latina. Informe de la consulta técnica regional de las Guías Alimentarias"* En: Anales Venezolanos de Nutrición. Vol 21 (1): 31-41.